



Imperia Sochi



Самые популярные Фуршетные блюда на выбор

№	Наименование блюда	Выход в гр./л.	Цена в руб.
	Канане		
1	Канане с лососем	1/25	190
2	Канане с семгой, творожным сыром на черном хлебе	1/25	220
3	Канане с беконом, сыром моцарелла, вяленым помидором с соусом песто на черном хлебе	1/25	210
4	Канане с лососем и молодым картофелем	1/25	220
5	Канане с сельдью и картофелем	1/25	180
6	Канане с тигровой креветкой и творожным сыром	1/25	190
7	Канане с тигровой креветкой в соусе (подается в шотах)	1/25	190
8	Канане с творожным сыром и огурчиком в паприке с кунжутом (шарики)	1/25	160
9	Канане с колбасой с/к, мраморным сыром и маслиной	1/25	180
10	Канане с ветчиной (индейка) с помидором черри на белом хлебе	1/25	190
11	Канане с сыром и ананасом	1/20	160
12	Канане с мраморным сыром и помидором черри на белом хлебе	1/25	160
13	Канане с копченым сыром на черном хлебе	1/25	160
14	Канане с салями и маслинкой	1/25	190

15	<i>Канане с куриной грудкой и вяленым помидором</i>	1/25	210
16	<i>Канане с беконом и помидором черри</i>	1/25	190
17	<i>Канане с помидором черри, маслиной и сыром фета</i>	1/25	190
18	<i>Канане с беконом, сыром «Моцарелла» и помидором черри</i>	1/35	190
19	<i>Канане из буженины с малосольным огурчиком</i>	1/25	200
20	<i>Канане с помидором черри и сыром «Моцарелла»</i>	1/20	200
21	<i>Канане из сыра Бри или Пармезан на выбор: с клубникой или с виноградом</i>	1/25	200
22	<i>Канане с сыром Бри или Пармезан и грецким орехом</i>	1/20	190
23	<i>Канане фруктовое (по сезону)</i>	1/30	190
24	<i>Канане овощное (подается в шотах)</i>	30/30	180
Фуршетные закуски			
1	<i>Блин ролл с лососем</i>	1/30	220
2	<i>Рулетики из блинов с семгой слабой соли и красной икрой</i>	1/40	280
3	<i>Шпинатные или свекольные блинчики с творожным сыром и семгой</i>	1/30	180
4	<i>Блинчики (мешочки) с начинкой из шампиньонов, куриного филе в сметанном соусе</i>	1/60	190
5	<i>Сырные шарики в соусе (подаются в шотах)</i>	30/25	180
6	<i>Мясные шарики в хрустящей панировке на выбор: индейка, свинина, курица, говядина</i>	1/45	210
7	<i>Люля-кебаб на шпажке на выбор: говядина, курица</i>	1/50	210
8	<i>Куриные медальоны в сыре с кунжутом</i>	1/60	180
9	<i>Брошет из куриного филе</i>	1/50	200
10	<i>Брошет из семги</i>	1/60	280
11	<i>Помидор, фаршированный сыром</i>	1/55	150

12	<i>Помидор , фаршированный креветкой , сыром фета в кисло сладком соусе</i>	1/25	230
13	<i>Шампиньоны, фаршированные грибным фаршем и сыром</i>	1/30	180
14	<i>Мини брускетта с индейкой</i>	1/50	290
15	<i>Мини брускетта с бужениной и малосольным огурчиком</i>	1/50	250
16	<i>Мини брускетта с куриной грудкой и авокадо</i>	1/50	250
17	<i>Мини брускетта с вяленным помидором , руккола и творожным сыром</i>	1/50	270
18	<i>Мини брускетта с тапенадом</i>	1/50	250
19	<i>Мидии киви, запеченные под сырным муссом</i>	1/80	320
20	<i>Пюнец с салатом Чука в мисо ложке с ореховым соусом</i>	1/50	380
21	<i>Салат «Цезарь с семгой» подается в шотах</i>	1/70	250
22	<i>Салат «Цезарь с куриной грудкой» подается в шотах</i>	1/70	210
Рулетки			
1	<i>Рулетки из сёмги с креветками</i>	1/35	280
2	<i>Рулетки из форели или семги с сыром</i>	1/25	220
3	<i>Рулетки из баклажана с ореховой начинкой</i>	1/30	190
4	<i>Рулетки из баклажанов с мясной начинкой</i>	1/40	200
5	<i>Рулетки из баклажанов с сыром</i>	1/40	180
6	<i>Рулетки из цуккини со творожно-сливочным сыром</i>	1/30	180
7	<i>Рулетки из ветчины со спаржей</i>	1/35	180
8	<i>Рулетки из ветчины с сыром и зеленью</i>	1/30	180
9	<i>Рулетки из ветчины с сыром и овощами</i>	1/30	180
10	<i>Рулетки из огурца с творожной начинкой и зеленью</i>	1/25	180
11	<i>Сырные рулетки с крабовым мясом и зеленью</i>	1/40	250
12	<i>Рулетки с беконом , творожным сыром , рукколой , помидором черри под соусом песто</i>	1/25	210

13	<i>Сырные рулетики с болгарским перцем , зеленью и творожным сыром</i>	1/40	210
Парталетки и мини волованы			
1	<i>Мини волован с красной икрой</i>	1/20	220
2	<i>Парталетка с семгой и авокадо</i>	1/50	250
3	<i>Парталетка рыбный салат</i>	1/50	180
4	<i>Парталетка с тунцом и маслинами</i>	1/50	250
5	<i>Парталетка мясной салат</i>	1/50	190
6	<i>Парталетка куриный салат</i>	1/50	190
7	<i>Парталетка салат из морепродуктов</i>	1/50	210
8	<i>Парталетка с начинкой из сыра и соленых грибов</i>	1/50	190
Мини сэндвичи и бутерброды			
1	<i>Мини бутерброды в ассортименте</i>	1/40	150
2	<i>Мини сэндвич с ветчиной и сыром</i>	1/40	180
3	<i>Мини сэндвич с сервелатом и зеленым салатом</i>	1/40	180
4	<i>Мини сэндвич с сыром моцарелла и помидором</i>	1/40	180
5	<i>Мини сэндвич с бужениной</i>	1/40	180
6	<i>Мини сэндвичи с лососем</i>	1/40	210
7	<i>Мини сэндвич с сыром фета и томатами черри</i>	1/40	180
8	<i>Мини бургеры (котлета на выбор: куриная, говяжья, сыр, помидор, соленый огурчик)</i>	1/85	210
Выпечка и десерты			
1	<i>Мини пирожки на выбор: мясо, капуста, картофель, сыр</i>	30	90
2	<i>Мини пирожки сладкие на выбор</i>	30	110
3	<i>Слойка на выбор: ветчина и сыр, курица и грибы, сыр</i>	45	130
4	<i>Слойка на выбор: яблоко, курага, вишня</i>	45	160
5	<i>Мини кекс на выбор: классический, шоколадный, вишневый</i>	30	120
6	<i>Пальчики на выбор: орех, курага, творог</i>	25	120
7	<i>Ассорти из мини пирожных (эклеры, слоеные, медовые или картошка)</i>	90	210

8	Блин ролл с бананом	20	140
9	Қапқейік в ассортименте	70	250
10	Круассаны в ассортименте	45	150
11	Мақарони	40	240
12	Қлубника в шоқоладе (белый, темный)	1 шт	150
13	Фрукты в ассортименте (по сезону)	100	180
14	Фруктовый стаканчик (ассорти из ягод)	150	250
15	Ассорти из орехов (кешью, фисташка, арахис, фундук, миндаль)	200	800
16	Лимон	20	30
17	Маслины/оливки	15/15	70
18	Хлебный буфет (французские булочки)	1 шт.	120
Горячие напитки			
1	Чай в ассортименте (пакетированный)	150	70
2	Кофе американо (кофе-машина)	150	190
3	Сливки	1шт.	30
Холодные напитки			
1	Соқ в ассортименте	200	100
2	Мин. вода (пластик) газ./ без газ., 1 шт.	250	150
3	Қоқа-Қола, фанта, спрайт (стекло), 1шт.	250	180
4	Мин. вода «Витель» (стекло) без газ., 1шт.	250	380
5	Мин. вода «Перье» (стекло) газ., 1шт.	330	450

Настоящее предложение носит предварительный характер. Содержание предложения и стоимость мероприятия может быть уточнена в ходе согласования с заказчиком. Мы готовы встретиться с Вами и учесть все Ваши пожелания. Надеемся, что наше предложение будет соответствовать Вашим требованиям, а также остаемся в Вашем распоряжении для предоставления дополнительных сведений и согласования меню.

Мы создадим Вам атмосферу добра и душевного расположения.

Қонтактный тел. для заявок:

8-918-909-85-00