



Утверждаю 01.01.26.

Директор ООО «Империя-Сочи»



Беседина О.В.

Самые популярные Фуршетные блюда на выбор

№	Наименование блюда	Выход в гр./л.	Цена в руб.	Фото
	<i>Канапе</i>			
1	<i>Канапе с лососем</i>	1/25	190	
2	<i>Канапе с семгой с творожным сыром на черном хлебе</i>	1/25	220	

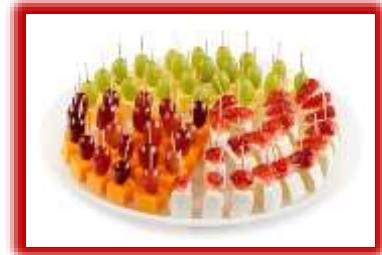
3	<p><i>Канапе с беконом, сыром моцарелла, вяленым помидором с соусом песто на черном хлебе</i></p>	1/25	210	
4	<p><i>Канапе с лососем и молодым картофелем</i></p>	1/25	220	
5	<p><i>Канапе с сельдью и картофелем</i></p>	1/25	180	
6	<p><i>Канапе с тигровой креветкой и творожным сыром</i></p>	1/25	190	

7	<i>Канапе с тигровой креветкой в соусе (подается в шотах)</i>	1/25	190	
8	<i>Канапе с творожным сыром и огурчиком в паприке с кунжутом (шарики)</i>	1/25	160	
9	<i>Канапе с колбасой с/к, мраморным сыром и маслиной</i>	1/25	180	
10	<i>Канапе с ветчиной (индейка) с помидором черри на белом хлебе</i>	1/25	190	

11	<i>Канапе с сыром и ананасом</i>	1/20	160	
12	<i>Канапе с мраморным сыром и помидором черри на белом хлебе</i>	1/25	160	
13	<i>Канапе с копченным сыром на черном хлебе</i>	1/25	160	

14	<i>Канапе с салями и маслиной</i>	1/25	190	
15	<i>Канапе с куриной грудкой и вяленым помидором</i>	1/25	210	
16	<i>Канапе с беконом и помидором черри</i>	1/25	190	

17	<i>Канапе с помидором черри, маслиной и сыром фета</i>	1/25	190	
18	<i>Канапе с беконом, сыром «Моцарелла» и помидором черри</i>	1/35	190	
19	<i>Канапе из буженины с малосольным огурчиком</i>	1/25	200	
20	<i>Канапе с помидором черри и сыром «Моцарелла»</i>	1/20	200	

21	<i>Канапе из сыра Бри или Пармезан на выбор: с клубникой или с виноградом</i>	1/25	200	
22	<i>Канапе с сыром Бри или Пармезан и грецким орехом</i>	1/20	190	
23	<i>Канапе фруктовое (по сезону)</i>	1/30	190	
24	<i>Канапе 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>	1/40	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 черри, 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 вяленым помидором, рукколой 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>Пунец 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	
	<i>Рулетики</i>			
1	<i>Рулетики из сёмги с креветками</i>	1/35	280	
2	<i>Рулетики из форели или семги с сыром</i>	1/25	220	
3	<i>Рулетики из баклажана с ореховой начинкой</i>	1/30	190	

4	<i>Рулетики из баклажанов с мясной начинкой</i>	1/40	200	
5	<i>Рулетики из баклажанов с сыром</i>	1/40	180	
6	<i>Рулетики из цукини с творогом</i>	1/30	180	
7	<i>Рулетики из ветчины со спаржей</i>	1/35	180	
8	<i>Рулетики из ветчины с сыром и зеленью</i>	1/30	180	

9	<i>Рулетики из ветчины с сыром и овощами</i>	1/30	180	
10	<i>Рулетики из огурца с творожной начинкой и зеленью</i>	1/25	180	
11	<i>Сырные рулетики с крабовым мясом и зеленью</i>	1/40	250	
12	<i>Рулетики 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	
	<i>Партаletки и мини волованы</i>			
1	<i>Мини волован с красной икрой</i>	1/20	220	
2	<i>Партаletка с семгой и авокадо</i>	1/50	250	
3	<i>Партаletка рыбный салат</i>	1/50	180	

4	<i>Пармалетка с тунцом и маслинами</i>	1/50	250	
5	<i>Пармалетка мясной салат</i>	1/50	190	
6	<i>Пармалетка куриный салат</i>	1/50	190	
7	<i>Пармалетка салат из морепродуктов</i>	1/50	210	

8	<i>Пармалетка с начинкой из сыра и соленых грибов</i>	1/40	190	
<i>Мини сэндвичи и бутерброды</i>				
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	<i>Блин ролл с бананом</i>	20	140	

9	<i>Капкейк в ассортименте</i>	70	250	
10	<i>Круассаны в ассортименте</i>	45	150	
11	<i>Макарони</i>	40	240	
12	<i>Клубника в шоколаде (белый, темный)</i>	1 шт	150	
13	<i>Фрукты в ассортименте (по сезону)</i>	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	
----	-------------------------------------	-------	-----	--

Мы создадим для Вас атмосферу добра и душевного расположения.

Контактный тел. для заявок: 8-918-909-85-00