



Самые популярные Фуршетные блюда на выбор

№	Наименование блюда	Выход в гр./л.	Цена в руб.
	Канане		
1	Канане с лососем	1/30	130
2	Канане с семгой, творожным сыром на черном хлебе	1/30	140
3	Канане с беконом, сыром моцарелла, вяленым помидором с соусом песто на черном хлебе	1/35	150
4	Канане с лососем и молодым картофелем	1/35	150
5	Канане с сельдью и картофелем	1/30	110
6	Канане с тигровой креветкой и творожным сыром	1/50	150
7	Канане с тигровой креветкой в соусе (подается в шотах)	1/50	150
8	Канане с творожным сыром и огурчиком в наприке с кунжутом (шарики)	1/30	110
9	Канане с колбасой с/к, мраморным сыром и маслиной	1/30	120
10	Канане с ветчиной (индейка) с помидором черри на белом хлебе	1/30	110
11	Канане с сыром и ананасом	1/30	110
12	Канане с мраморным сыром и помидором черри на белом хлебе	1/30	110

13	<i>Канане с копченым сыром на черном хлебе</i>	1/30	110
14	<i>Канане с салями и маслинкой</i>	1/30	110
15	<i>Канане с куриной грудкой и вяленым помидором</i>	1/30	180
16	<i>Канане с беконом и помидором черри</i>	1/30	110
17	<i>Канане с помидором черри, маслиной и сыром фета</i>	1/30	120
18	<i>Канане с беконом, сыром «Моцарелла» и помидором черри</i>	1/30	120
19	<i>Канане из буженины с малосольным огурчиком</i>	1/30	110
20	<i>Канане с помидором черри и сыром «Моцарелла»</i>	1/30	120
21	<i>Канане из сыра Бри или Пармезан на выбор: с клубникой или с виноградом</i>	1/30	130
22	<i>Канане с сыром Бри или Пармезан и грецким орехом</i>	1/30	100
23	<i>Канане фруктовое (по сезону)</i>	1/30	100
24	<i>Канане овощное (подается в шотах)</i>	30/30	100
Фуршетные закуски			
1	<i>Блин ролл с лососем</i>	1/30	180
2	<i>Рулетики из блинов с семгой слабой соли и красной икрой</i>	1/45	195
3	<i>Шпинатные или свекольные блинчики с творожным сыром и семгой</i>	1/30	130
4	<i>Блинчики (мешочки) с начинкой из шампиньонов, куриного филе в сметанном соусе</i>	1/60	130
5	<i>Сырные шарики в соусе (подаются в шотах)</i>	30/25	120
6	<i>Мясные шарики в хрустящей панировке на выбор: индейка, свинина, курица, говядина</i>	1/45	150

7	<i>Люля-кебаб на шпажке на выбор: говядина, курица</i>	1/50	140
8	<i>Куриные медальоны в сыре с кунжутом</i>	1/60	120
9	<i>Брошет из куриного филе</i>	1/50	160
10	<i>Брошет из семги</i>	1/50	210
11	<i>«Гнездо кукушки» (картофельные драники запеченные с фаршем и перепел. яйцом)</i>	1/40	140
12	<i>Помидор, фаршированный сыром</i>	1/55	70
13	<i>Шампиньоны, фаршированные грибным фаршем и сыром</i>	1/50	110
14	<i>Мини квиш с грибами и сыром</i>	1/60	130
15	<i>Мини квиш с грибами и курицей</i>	1/60	140
16	<i>Мини квиш с лососем</i>	1/60	160
17	<i>Мини брускетта с индейкой</i>	1/70	280
18	<i>Мини брускетта с бужениной и малосольным огурчиком</i>	1/70	180
19	<i>Мини брускетта с куриной грудкой и авокадо</i>	1/70	210
20	<i>Мини брускетта с вялым помидором, руккола и творожным сыром</i>	1/70	210
21	<i>Мини брускетта с тапенадом</i>	1/70	180
22	<i>Мидии киви, запеченные под сырным муссом</i>	1/80	250
23	<i>Пюнец с салатом «Чука в мисо ложке с ореховым соусом»</i>	1/50	280
24	<i>Салат «Цезарь с семгой» подается в шотах</i>	1/80	180
25	<i>Салат «Цезарь с куриной грудкой» подается в шотах</i>	1/80	160
Рулетки			
1	<i>Рулетки из семги с креветками</i>	1/50	180
2	<i>Рулетки из форели или семги с сыром</i>	1/50	160
3	<i>Рулетки из баклажана с ореховой начинкой</i>	1/50	140
4	<i>Рулетки из баклажанов с мясной начинкой</i>	1/50	140
5	<i>Рулетки из баклажанов с сыром</i>	1/50	140

6	<i>Рулетки из цуккини со творожно-сливочным сыром</i>	1/50	140
7	<i>Рулетки из ветчины со спаржей</i>	1/50	130
8	<i>Рулетки из ветчины с сыром и зеленью</i>	1/50	130
9	<i>Рулетки из ветчины с сыром и овощами</i>	1/50	130
Парталетки и мини волованы			
1	<i>Мини волован с красной икрой</i>	1/25	150
2	<i>Парталетка с семгой и авокадо</i>	1/50	180
3	<i>Парталетка рыбный салат</i>	1/50	130
4	<i>Парталетка с тунцом и маслинами</i>	1/50	180
5	<i>Парталетка мясной салат</i>	1/50	140
6	<i>Парталетка куриный салат</i>	1/50	130
7	<i>Парталетка салат из морепродуктов</i>	1/50	150
8	<i>Парталетка с начинкой из сыра и соленых грибов</i>	1/50	130
Мини сэндвичи и бутерброды			
1	<i>Мини бутерброды в ассортименте</i>	1/45	90
2	<i>Мини сэндвич с ветчиной и сыром</i>	1/70	120
3	<i>Мини сэндвич с сервелатом и зеленым салатом</i>	1/70	120
4	<i>Мини сэндвич с сыром моцарелла и помидором</i>	1/70	140
5	<i>Мини сэндвич с бужениной</i>	1/70	140
6	<i>Мини сэндвичи с лососем</i>	1/70	160
7	<i>Мини сэндвич с сыром фета и томатами черри</i>	1/70	140
8	<i>Мини бургеры (котлета на выбор: куриная, говяжья, сыр, помидор, соленый огурчик)</i>	1/85	140
Выпечка и десерты			
1	<i>Мини пирожки на выбор: мясо, капуста, картофель, сыр</i>	30	80
2	<i>Мини пирожки сладкие на выбор</i>	30	65

3	Слойка на выбор: ветчина и сыр, курица и грибы, сыр	45	85
4	Слойка на выбор: яблоко, курага, вишня	45	80
5	Мини кекс на выбор: классический, шоколадный, вишневый	30	55
6	Пальчики на выбор: орех, курага, творог	25	55
7	Ассорти из мини пирожных (эклеры, слоеные, медовые или картошка)	90	150
8	Блин ролл с бананом	20	100
9	Канкейк в ассортименге	70	150
10	Круассаны в ассортименге	45	80
11	Макарони	40	160
12	Клубника в шоколаде (белый, темный)	1 шт	120
13	Фрукты в ассортименге (по сезону)	100	150
14	Фруктовый стаканчик (ассорти из ягод)	150	180
15	Ассорти из орехов (кешью, фисташка, арахис, фундук, миндаль)	200	700
16	Лимон	20	20
17	Маслины/оливки	15/15	50
18	Хлебный буфет (французские булочки)	1 шт.	80
Горячие напитки			
1	Чай в ассортименге (пакетированный)	150	60
2	Кофе американо (кофе-машина)	150	100
3	Сливки	1шт.	25
Холодные напитки			
1	Соқ в ассортименге	200	60
2	Мин. вода (пластик) газ./ без газ., 1 шт.	250	80
3	Кока-Кола, фанта, спрайт (стекло), 1шт.	250	120
4	Мин. вода «Витель» (стекло) без газ., 1шт.	250	300
5	Мин. вода «Перье» (стекло) газ., 1шт.	330	300

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 изменения предложенного нами меню.

Мы создадим Вам атмосферу добра и душевного расположения.

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