

Меню фуршета

4 700 Р
/персона

Холодные закуски

Канapé с морской форелью и черной икрой	50 г
Морской гребешок с соусом манго	30 г
Канapé с бужениной су-вид, горчичным маслом и хрустящим корнишоном	40 г
Канapé с сыром Камамбер и голубикой	40 г
Свежие томаты черри с мини-моцареллой и соусом Песто	40 г
Фуршетный бургер с куриным рулетом	100 г
Брускетта с ростбифом, вялеными томатами, листьями салата и соусом BBQ	50 г
Брускетта с печеными томатами, чесноком и базиликом	50 г
Брускетта с тунцом, перепелиным яйцом и томатами	50 г
Брускетта с креветкой, авокадо и чили паприкой	50 г
Овощные спринг-роллы	50 г
Ассорти оливок и маслин	30 г

Безалкогольные напитки

Морс ягодный	200 мл
Чай / Кофе зерновой	300 мл

Салаты подаются

в стаканчиках и мини-дишах

Салат с печеной паприкой, лососем, творожным кремом и листьями салата	75 г
Салат со скумбрией горячего копчения, печеным картофелем, стручковой фасолью и медово-горчичной заправкой	75 г
Салат из мраморной говядины с баклажанами, паприкой гриль с соусом терияки и базиликом	75 г
Микс листьев салата с кальмаром, яблоками и креветочным соусом	75 г
Салат "Оливье" с говяжьим языком	75 г
Севиче из тунца с рукколой и апельсином	50 г

Горячая закуска

Медальоны из свиной вырезки с грибным соусом	100 г
Турнедо из тунца с соусом тар-тар	75 г
Картофель Стоун с пряными травами	75 г

Десерт

Мини-эклер	30 г
Мини-картошка	35 г
Мини-капкейк	35 г

Выход на одну персону **1450 г / 500 мл**

В стоимость входит: доставка до места проведения, обслуживание мероприятия поварам, официантами, мебель, текстиль, посуда, все необходимое оборудование. Минимальный заказ от 15 персон.



14-я линия
Васильевского острова, 7

+7 921 449-11-55
sale@gastrospb.ru

