



Варианты меню Фуршета

с холодными и горячими закусками

Вариант №1

Ассортимент холодных рыбных закусок, две на выбор гостя:

- | | |
|--|--------|
| • Подкопченный лосось в савойской капусте на хрустящем тесте
декорированный веточкой укропа | 30 гр. |
| • Мусс из атлантической сельди с жемчужным луком | 35 гр. |
| • Ломтик лосося на кексе из цуккини с икрой летучей рыбы и листиком
шалфея | 32 гр. |

Ассортимент холодных мясных закусок, две на выбор гостя:

- | | |
|---|--------|
| • Канапе с индейкой горячего копчения и ананасом на шпажке | 29 гр. |
| • Мини-рулетики из свинины с пряными травами на ржаном тесте | 34 гр. |
| • Домашний печеночный паштет с жаренным беконом и луковыми
чипсами на ржаном тесте | 30 гр. |

Ассортимент холодных овощных закусок, две на выбор гостя:

- | | |
|--|--------|
| • Конфитюр из свеклы с сербской брынзой на злаковом
тесте с микро зеленью | 30 гр. |
| • Рулетик из баклажанов гриль с Маскарпоне и подпеченной паприкой | 30 гр. |
| • Шпажки с сыром и виноградом | 29 гр. |

Закуски в индивидуальной посуде, одна на выбор:

- | | |
|---|---------|
| • Карпаччо из куриной грудки с ломтиками ананасов и сельдерея,
крио-подача | 100 гр. |
| • Овощной мусс кешью с кукурузной меренгой | 100 гр. |

Салаты в индивидуальной посуде, одна на выбор:

- | | |
|---|---------|
| • Салат с овощами гриль и сырным соусом | 100 гр. |
| • Овощной микс-салат с «Итальянским» дрессингом | 100 гр. |

Ассортимент горячих закусок, две на выбор:

- Жульен из шампиньонов в сливочном соусе 100 гр.
- Мини-брюшет "по-Гавайски" с грудкой пулярки и ананасами, маринованный в маракуйе 110 гр.
- Картофель "Айдахо" 100 гр.

Прохладительные напитки:

- Морс «Клюквенный» 300 мл.
- Вода минеральная, не бутилированная 200 мл.

Вариант №2

Ассортимент холодных рыбных закусок, две на выбор гостя:

- Маринованный лосось с соусом «Гуакамоле» на злаковом ржаном хлебе 33 гр.
- Клецки из морского окуня с соусом «Чиминурри» и щучьей икрой 30 гр.
- Пряная сельдь с картофелем шато на ржаном хлебце 35 гр.

Ассортимент холодных мясных закусок, две на выбор гостя:

- Коллекция мини эклеров с паштетом из печени, сыра и грибным муссом 47 гр.
- Сочный ростбиф с террином из вяленых томатов и рукколой 32 гр.
- Канапе с рулетиком из филе пуллярки с черносливом, паприкой и сливовым соусом 29 гр.

Ассортимент холодных овощных закусок, две на выбор гостя:

- Пикантный стебель сельдерей, фаршированный сыром "Рокфор" 29 гр.
- Перепелиное яйцо на луковом "конфи" и тосте из хрустящего теста 32 гр.
- Ассорти маринованных пикулей на шпажке 30 гр.

Закуски в индивидуальной посуде, одна на выбор гостя:

- Утиное филе с клюквенным соусом и картофельным чипсом 50 гр.
- Белые грибы с зеленью в сливочном муссе, подаются в мини-бокалах 35 гр.

Салаты в индивидуальной посуде, одна на выбор гостя:

- Салат "Вольдорф" с сельдереем, грецким орехом и апельсинами, крио подача 50 гр.
- Салат "Цезарь" с обжаренным куриным филе, анчоусами 50 гр.

Ассортимент горячих закусок, две на выбор:

- Мини-брюшет из куриного филе с печеным яблоком и зеленью 110 гр.
- Мини-брюшет из судака с пикантным соусом 110 гр.
- Мини-брюшеты с овощами: паприка, шампиньоны, красный лук, цуккини 100 гр.

Фрукты и десерты:

- Шоколадное фондю: горький, молочный или белый шоколад в сочетании со свежими фруктами и ягодами

70 гр.

Прохладительные напитки:

- Лимонад «Испанский»
- Вода минеральная, не бутилированная

300 мл.
200 мл.

Вариант №3

Ассортимент холодных рыбных закусок, две на выбор гостя:

- | | |
|--|--------|
| • Тигровая креветка с пастой крюстасе и ломтиком зеленого яблока на шпажке в мини-бокале | 31 гр. |
| • Филе рыбы Ред мулет на овощной палитре с травами прованса | 32 гр. |
| • Морской гребешок с ежевичным муссом | 35 гр. |

Ассортимент холодных мясных закусок, две на выбор:

- | | |
|---|--------|
| • Утиное филе с яблоком, обжаренным с корицей и соусом «Бальзамико» | 31 гр. |
| • Филе телятины на картофельном крустиле с томатом-конкасе | 32 гр. |
| • Байонская ветчина, начиненная спаржей и сыром Пармезан подается на прищепке | 32 гр. |

Ассортимент холодных овощных закусок, две на выбор гостя:

- | | |
|---|--------|
| • Ломтик сыра «Маасдам» с вяленым томатом и оливковым муссом | 30 гр. |
| • Сыр "Моцарелла" с томатом-сесе, декорированный листиком базилика в мини-бокале с соусом «Песто» | 29 гр. |
| • Пикантный стебель сельдерей, фаршированный сыром "Рокфор" | 29 гр. |

Закуски в индивидуальной посуде, одна на выбор гостя:

- | | |
|---|--------|
| • Тыквенный бисквит с соусом и креветкой в кляре | 50 гр. |
| • Филе телятины с конфи из сельдерея и зеленых оливок с кресс салатом | 40 гр. |

Салаты в индивидуальной посуде, один на выбор гостя:

- | | |
|--|---------|
| • Салат с куриным филе с инжирным муссом и пшеничным чипсом, крио-подача | 100 гр. |
| • Сочный листовой салат со спаржей и свежими шампиньонами подается с густым соусом « Бальзамик » | 50 гр. |

Ассортимент горячих закусок, две на выбор:

- | | |
|---|---------|
| • Медальоны из телятины с лисичками, в соусе "Красное вино" | 110 гр. |
| • Брошет из лосося с соусом "Тар-тар" | 110 гр. |
| • Запеченные баклажаны с сыром и томатами | 100 гр. |

Фрукты и десерты:

- Мусс мято-кофейный, подается в бокале 50 гр.
- Ананас-криоль с ванильным соусом, сервируется в мини-бокале 80 гр.

Прохладительные напитки:

- Лимонад «Базилик и Апельсин» 300 мл.
- Вода минеральная, не бутилированная 200 мл.