



Мы ценим доверие и оправдываем ожидания!



В качестве примера мы составили для Вас готовый вариант меню.

Данный пример меню не является обязательным.

Наши менеджеры всегда готовы составить индивидуальный расчет исходя из Ваших пожеланий.

Предлагаем Вашему вниманию вариант меню ФУРШЕТА

***Стоимость на персону - 2 000 рублей. Предложение действует от 50 персон.**

В стоимость входит: транспортные расходы (Москва), аренда банкетной посуды, обслуживающий персонал

Расчетная длительность мероприятия: 4-6 часов

***Выход еды на персону - 800 грамм *Холодных напитков - 1 000 мл *Горячих напитков - 200 мл**

Ассортимент

Мини закуски

Мини ролл с сёмгой, сырным муссом и огурчиком

при подаче посыпается маком

Блинчики из шпината с нежным паштетом из птицы, мягким сыром и манго

Брускетта рыбная на хрустящем багете

Нежный ростбиф с Рукколой и соусом Бальзамик

Канapé с бужениной и черри *украшается зеленью и помидорчиками "Черри"*

Канapé "Грибиш" *пирамидка из сервелата, горчицы и сыра украшается корншоном*

Помидорчики "Моцарелла"

помидорчики Черри с сыром Моцарелла и соусом Песто подаются в фуршетной форме и украшаются зеленью

Мини ролл с цуккини и мягким сыром *при подаче украшается молотой паприкой*

Канapé из ассорти сыров с ягодами *(тильзитер, чеддер)*

Брускетта овощная на хрустящем багете

Фуршетные салатики

Салат из запеченной индейки с томатами Черри

филе индейки, свежие огурчики, перец Болгарский, салатный микс, помидоры Черри, заправка

Салат "Море удовольствия"

авокадо, креветки, салатный лист, помидоры, оливки, маслины, заправка

Салат "Греческий"

лук красный, маслины, помидоры, огурцы, салатный лист, сладкий перец, брынза, заправка, украшается зеленью

Горячие закуски

Канapé горячее из говяжьей вырезки *декорируется красным перчиком*

Куриное филе "Терияки" *филе куриное маринованное в соевом соусе, обжаривается на растительном масле и подаётся на шпажке*

Мини шашлычок из свинины

Киш с лососем

Цукини с молодым барашком и сыром Пармезан

начинка: фарш из баранины с соусом "Пронто"

Картофель запечённый с розмарином *подаётся с зеленью петрушки*

Овощи гриль цуккини, баклажаны, перец болгарский, помидоры Черри

Соусной стол: карри, барбекю, тартар

Хлебная тарелка

Десерты

Ассорти фруктов-ягодное индивидуальной подачи

Мини - пирожные (Пти-фуры) в ассортименте

Макарони ассорти мини

лимонные, кокосовые, клубничные, карамельно-банановые и со вкусом маракуйя

Мини эклер с шоколадом и ванилью

Холодные напитки

Соки в ассортименте

Лимонады собственного производства: мятный, имбирный

Морсы собственного производства: из вишни, клюквенный

Вода минеральная без газа / с газом

Горячие напитки

Кофе варёный (сахар, сливки)

Чай чёрный с сахаром и лимоном

Чай зелёный с сахаром и лимоном

В данный расчёт не включены услуги аренды мебели.

Данная услуга просчитывается индивидуально под каждый заказ, при её необходимости!

Оформить заказ Вы можете по телефону 8 (495) 790-10-76 или эл.почте: zakaz@cateringintime.ru