

*Меню на одного гостя стоимостью 1350 рублей.*

*В стоимость меню включено: администрирование мероприятия, обслуживание официантами, мебель и накрытие текстилем, доставка в пределах КАД СПб, посуда для напитков заказчика.*

<b>МЕНЮ НА ПЕРСОНУ</b>	<b>Выход, гр.</b>
<b>КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК</b>	
Рулет из буженины с пикантной сырной начинкой и оливкой на ржаном тосте.	1/40
Рулет из балыка с муссом из печени индейки с портвейном на пшеничном тосте	1/40
Канapé с салями и маслиной	1/40
Канapé из курицы карри и запеченного перчика на зерновом тосте	1/40
Заварная профитролька с паштетом из дичи.	1/40
Конкассе из печени индейки в домашнем блине	1/40
<b>КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ МИНИ - ЗАКУСОК</b>	
Филе атлантической селёдки на ржаном тосте с яблоком и зеленью	1/50
Печень трески с перепелиным яйцом в помидоре черри	1/35
Закуска из слабосоленой семги и подкопченной икры, поданная на пшеничной гренке	1/50
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат из запеченной буженины, с жареными грибочками, поданный в булочке	1/60
Салат из Тунца с зеленой фасолью и томатами черри, поданный в булочке	1/60
<b>МИНИ - ПИРОЖКИ</b>	
Мини пирожок с капустой	1/50
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА</b>	
Горячая закуска из курочки, с грибами с соусом жульен в домашнем блинчике	1/100
Шашлычок из нежной свиной шейки, маринованной с красным луком и темным пивом, с соусом	1/70/15
Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью	1/100
Хлебная корзина	
Пшеничные с кунжутом и ржаные с солодом булочки	1/50
<b>ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ</b>	
Минеральная вода с газом и без газа	1/330
Выход блюд в граммах не считая напитков 880 грамм на персону	