

Меню на одного гостя стоимостью 1500 рублей.

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

МЕНЮ НА ПЕРСОНУ	Выход в гр.
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК	
Запеченная шляпка шампиньона с паштетом из куриной печени, черносливом и пудрой пармезана.	1/40
Канapé с филе утки и ароматной грушей.	1/40
Розочка из испанской сыровяленой ветчины «Хамон» с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке.	1/40
Мини рулеты из пастромы с муссом из сливочного сыра и фисташек.	1/40
Ролл из тортильи с греческим сыром и зеленью	1/40
КОМПОЗИЦИЯ МИНИ – ЗАКУСОК ИЗ СЫРА	
Сырное «Рафаэлло» в цветном кунжуте	1/20
Канapé по-гречески (огурец, черри, сельдерей, фетакса)	1/50
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК	
Мини ролл из лосося с муссом из авокадо и мягкого сыра	1/35
Розочка из Эсколара с креветочным зефиром на пшеничном тосте	1/35
Копчёный лосось с соусом из нежной горчицы и укропа на пшеничном тосте	1/35
Воздушная профитролька с муссом из форели х/к и сливочного сыра	1/50
САЛАТЫ	
Салат из филе форели с салатом айсберг, томатами черри и перепелиным яйцом, подается в булочке	1/60
Салат из запеченной говядины, с жареными шампиньонами, горчичным соусом и маринованными пикулями поданный в булочке.	1/60
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Котлетки из судака «По-Суворовски» с соусом тартар.	1/50/15
Мини роллы из свиной вырезки моцареллой и печеными томатами с красным пряным соусом	1/50/15
Овощи гриль (Паприка, кабачки, баклажаны, томаты)	1/70
ФРУКТЫ	
Фруктовая Горка из сезонных фруктов	1/150
ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
Минеральная вода	1/330
Выход блюд в граммах, не считая напитков 895	