

ФУРШЕТ 2500 РУБЛЕЙ

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК

Паштет из кролика с белыми грибами и куриной печенью замаринованной в

Мадейре сервируется черносливом, запеченным в винном тесте 1/40

Перрин из гуся с коньяком на слайсах цуккини 1/40

Розочка из испанской сыровяленой ветчины «Хамон» с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке 1/40

Шейка «Кона» с вяленым томатом на шпажке 1/35

Мини рулеты из ветчины с муссом из сливочного сыра и фисташек 1/40

Салат из запеченной телятины, жареными овощами и артишоками, с крем соусом поданный в булочке 1/60

КОМПОЗИЦИЯ МИНИ – ЗАКУСОК ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ

Сырные кубики с виноградом и клубникой на бамбуковой шпажке 3шт./45

Томат черри, сладкий перчик, свежий огурчик на бамбуковой шпажке 1шт./45

Хрустящий корнишон, золотистый патиссончик и оливка на шпажке 1шт./35

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК

Слоеный волован с красной икрой 1/15/7

Перрин из палтуса и креветок в листьях нури 1/35

Филе тунца с салатом из морских водорослей,

маринованным имбирем и соусом «Перьяки» на пшеничном тесте 1/35

Мидия, маринованная с овощами в маринаде из овощей, соуса терриакки и тобаско 1/35

Мини ролл из лосося с муссом гуакомоле и красной икрой 1/35

Королевские креветки гриль с чатни из папайи, декорированная красным перцем и поданная в фарфоровой ложечке 1/35

Салат из филе маринованного тунца с салатом руккола, томатами черри и кедровыми орешками. подается в тарталетке 1/50

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мильфей из семги с грибами в слоеном тесте 1/70

*Мини рулет из свиной вырезки с сыром моцарелла и печеными в травах
томатами 1/70*

Рубленые котлетки из баранины в слайсах сочного бекона 1/70

ФРУКТЫ

*Фруктовая Горка, выполненная в виде пальмы из ананаса со жвачками клубники
в окружение винограда, 1/150*

Ассорти мини чизкейков со свежими ягодами 1/45

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Минеральная вода 1/330

Морс клюквенный 1/200

