***ФУРШЕТ 2200 рублей***

***Композиция из мясных мини-закусок:***

*-Утиный паштет в тарталетке с голубикой…1/20*

*-Канапе с пряной бужениной и маринованным перцем…1/20*

*-Сочетание испанского хамона и сладкого манго…1/20*

*-Мини-мацарелла с томатами черри и соусом «Песто» (в шоте)…1/25*

*-Канапе с ветчиной и маринованным шампиньоном…1/20*

*-* Мясной салатик с карбонатом и зеленым горошком в тарталеточке…1/45

*-Классический английский салат с куриным филе, сельдереем и зернами граната в тарталетке…1/45*

***Композиция из рыбных мини-закусок:***

*-Валован с подкопченной икоркой…1/20*

*-Канапе с масляной рыбкой и маринованным имбирем…1/20*

*- Тарталетка из теста «Бризе» с копченым лососем, свежим огурчиком,*

*пикантными каперсами и слайсом редиса …1/30*

*-* Рыбный салатик с овощным миксом под майонезной заправкой в

тарталетке…1/45

***Горячая закуска (на выбор):***

-Грибной жульен в блинчатом мешочке…1/130

*-Медальон из свиной вырезки с шампиньоном с томатным соусом…1/70/20*

***Выпечка и десерты:***

-Медовое пирожное с грецким орехом…1/40

-Сливочный трюфель…1/25

-Мусс из голубики с мятой (в шоте)…1/30

***Напитки:***

-Морс ягодный…1/200

-Чай/кофе (сливки, лимон, сахар)…1/180

* ***В стоимость меню включено:***

*- обслуживание мероприятия официантами,*

*-подготовка и уборка теплохода до/после мероприятия,*

*- декорирование столов банкетными юбками и скатертями,*

*- посуда (на выбор), в том числе под напитки Заказчика без пробкового сбора, а также блюда и приборы под фрукты и торт Заказчика*

*- все необходимое технологическое оборудование,*

*- администрирование мероприятия.*

* *Приготовление блюд осуществляется на сертифицированном производстве с разрешением реализации продукции вне предприятия на профессиональном ресторанном оборудовании, в соответствии с действующими в Российской Федерации санитарно-гигиеническими нормами, установленными для организаций общественного питания, с использованием сертифицируемых продуктов, соответствующих российским нормам и стандартами.*