***Фуршет 1600 рублей на персону***

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

* *Свинина, шпигованная чесноком и морковью, запеченная с кореньями и*

 *душистыми травами. Подается с медово-горчичным соусом на шпажках*

 *в шотах …1/30/10*

* *Куриный мини медальон на шпажке в панировке на основе картофельных чипсов в окружении слайса мягкого сыра… 1/50*
* *Нежные ветчинные мини-рулеты с грилованным сельдереем и мягким сыром, дополнены смесью зелени. Подаются на пшеничных тостах..1/40*
* *Роллы из запеченных цуккини* *и томатов, в сочетании с острой морковью , дополненные стружкой из копченного сыра. Подаются с зеленым луком в тарталетках …1/40*
* *Салат из ветчины и обжаренного картофеля в сочетании со свежим огурцом, пекинской капустой и острой морковью ,заправлен оливковым маслом с добавлением красного винного уксуса и базилика ...1/50*
* *Легкий куриный салат со стеблем сельдерея, яблоком и грецким орехом в тарталетке из заварного теста…1/50*

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

* *Скумбрия х/к с картофелем Нуазет и маринованным красным луком, подается на ржаных тостах…1/20/20/10/5*
* *Тарталетка со слабосоленым лососем и сливочным сыром. Украшена долькой лимона и маслиной…1/20*
* *Рыбный салат с печеным картофелем, маринованным огурцом и овощами под майонезной заправкой в песочной тарталетке…1/45*
* *Мини-паннини из крабового крема с маринованным имбирем и сырным Парфе….1/40*
*

***Горячая закуска ( одна на персону ):***

* *Запеченный картофель Шато со слайсами вяленой ветчины и французским творожным сыром Тар-тар 1/100.*
* *Цыпленок Якинори в соевой глазури с Соке, подается на шпажках с зеленым луком и грилованным сладким перцем 1/100*
* *Грибной жульен с курой в мультизлаковых булочках …1/130*

***Выпечка и десерты( два десерта на выбор):***

* *Мини-эклер с заварным кремом…1/40*
* *Цветное безе с кремом «Шантильи»…1/20*
* *Морковный торт с цукатами…1/40*

***Напитки:***

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

* *Морс ягодный…1/200*

***Общий выход 590 гр без напитков***