***Фуршет 1900 рублей на персону***

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

* *Бочонки сыровяленого окорока с ломтиком немецкого сыра «Дуо» и брусочками медовой дыни…1/30*
* *Нежные ветчинные рулеты с грилованным сельдереем и мягким сыром , дополнены смесью зелени…1/40*
* *Куриный мини-медальон на шпажке в панировке на основе картофельных чипсов в окружении слайса мягкого сыра…1/50*
* *Роллы из запеченных цуккини* *и томатов, в сочетании с острой морковью , дополненные стружкой из копченного сыра. Подаются с зеленым луком…1/40*
* *Легкая закуска из баклажан в дуэте с цветной капустой и творожным сыром, подается на зерновом «кростини» с зеленью…1/40/20*
* *Салат с нежной куриной грудкой и ветчиной в сочетании с маринованным огурцом, сладким перцем и гренками заправленный пикантной заправкой...1/50*
* *Салат с бужениной и запеченным картофелем с добавлением острой Корейской моркови, заправленный домашним майонезом. Подается в листьях салата…1/50*

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

* *Канапе с масляной рыбкой и маринованным имбирем…1/20*
* *Мини-паннини из крабового крема с маринованным имбирем и сырным Парфе…1/70.*
* *Лососевый мусс с добавлением щучьей икры, подается на крекерах со свежим огурцом…1/50*
* *Салат с креветками, мясом краба и кальмарами. С добавлением яйца, печеного картофеля и копчен. сыра, заправлен домашним майонезом….1/50*

***Горячая закуска (на выбор):***

* *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*
* *Нежный мясной террин с орехом и сливочным сыром, подается в корзиночках из заварного теста. 1/100*

***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*



***Общий выход 725 гр без напитков***