

**Фуршетное меню 24.05.24**

<b>номер п/п</b>	<b>ЗАКУСКИ</b>	<b>выход</b>	<b>цена</b>
<b>1.</b>	<b>закуски с семгой и тунцом</b>		
1.1	Блинчики с семгой, творожным сыром и зеленью	35	72
1.2	Канapé с семгой на творожно-сливочной подушке с зеленью на черном хлебе	35	72
1.3	Канapé с семгой на черном/белом хлебе с маслинами и лимоном	35	90
1.4	Канapé с семгой на черном/белом хлебе со свежим огурчиком и творожным сыром	35	70
1.5	Рулетики из семги с творожным кремом и зеленью	35	118
1.6	Рулетики из семги со свежим огурцом и маслинами	35	113
1.7	Рулетики из семги с лимоном и маслинами	35	113
1.8	Ролл из лаваша с краб. мясом, сыром творож , перцем болгар, огурцом свежим и зеленью	40	55
1.9	Ролл из лаваша, с начинкой из семги творожным сыром, болгар.перчиком ,оливками и маслинами	40	83
1.10	Мини круассан со сливочным кремом, семгой и листом салата	30	65
1.11	Профитроли с творожным кремом и семгой	25	71
1.12	Тар-тар из семги слабосоленой с творожно-сливочным муссом и зеленью (в шоте)	40	131
1.13	Канapé "шашлычок" из семги с томатом черри с соусом (в шоте)	40	115
1.14	Мини-бургеры со слабосоленой семгой, листом салата, соусом, помидором и огурцом	40	116
1.15	Профитроли с муссом из тунца, украшенные ягодкой брусники.	40	102
<b>2.</b>	<b>закуски с красной икрой</b>		
2.1.	Блинчики с красной икрой, творожным сыром и зеленью	30	92
2.2.	Профитроли с красной икрой и творожным сыром	30	97
2.3.	Профитроли с красной икрой и сливочным маслом	20	95
2.4.	Красная икра на брусочке мини-багета со сливочным маслом	25	110
2.5.	Красная икра на брусочке мини-багета с творожным кремом	25	110
2.6.	Тарталетки из песоч.теста с икрой красной и творожным сыром	15	99
2.7.	Тарталетки из песоч.теста с красной икрой и маслом сливочным	15	95
<b>3.</b>	<b>мясные закуски</b>		
3.1.	Профитроли с паштетом из печени индейки с клюквой	35	45
3.2.	Канapé с ветчиной, горчицей, болгарским перцем и зеленью на белом хлебе	35	49
3.3.	Канapé с копченой грудкой и апельсином на белом хлебе со сливочной прослойкой	35	49
3.4.	Канapé с копченой грудкой и мини-кукурузой и апельсином на белом хлебе со сливочной прослойкой	40	49

3.5.	Канаше "Аврора" с ветчинным кремом на белом тосте с долькой апельсина	35	49
3.6.	Канаше с языком и соусом из хрена на черном хлебе	35	57
3.7.	Канаше на белом тосте с рулетиком из бекона фаршированный огурчиком, свежим перцем и морковью по-корейски.	30	55
3.8.	Канаше с сервелатом, сливочным кремом на черном хлебе (хлеб круглой формы) с базиликом	30	55
3.9.	Канаше на пшеничном тосте с бужениной, маринованным огурчиком, сладким перцем и зеленью	30	55
3.10	Курица с грибами, запеченная в тарталетке под сыром	40	55
3.11	Канаше "шашлычок" из курицы с запечен.перцем болгар.,базиликом и соусом (в шоте)	40	68
3.12	Канаше "шашлычок" из курицы с запечен.шампиньоном.,базиликом и соусом (в шоте)	40	72
3.13	Канаше "шашлычок" из курицы, с запеченым томатом Черри, базиликом и соусом Песто (в шоте)	35	65
3.14	Канаше на черном хлебе с сырно-сливочным пряным кремом и болгарским перчиком	25	50
3.15	Ролл из лаваша с копченой курицей,творожным сыром , грибами, огурцом свежим и корейск.морковью	40	55
3.16	Ролл из лаваша с копченой курицей, творожным сыром,грибами, огурцом соленым и перцем болгар	40	55
3.17	Ролл из лаваша с языком ,твор.сыром, болгар.перцем,яблоком и огурцом свеж	40	75
3.18	Ролл из лаваша с ветчиной,творож.сыром, огурцом свежим и корейской морковью	40	55
3.19	Мини-бургер с куриной котлетой, листом салата, соусом, помидором и огурцом	40	52
3.20	Мини-бургер с беконом, листом салата, соусом, помидором и огурцом	40	55
3.21.	Круассан с сервелатом, свежим огурцом и листом салата	40	50
<b>4.</b>	<b><i>закуски с креветками или морепродуктами</i></b>		
4.1.	Канаше с королевской креветкой на черном хлебе с маслинкой и творожно-сливочным кремом (с зеленью и чесноком).	30	115
4.2.	Канаше с креветкой на кремовой подушке (на белом поджаренном тосте). Крем - сливочное масло, зелень, паприка.	30	115
4.3.	Канаше с креветкой на подушке из творожного сыра"Фетакса" с зеленью на черном хлебе.	35	118
4.4.	Мини-валован с творожным кремом и креветкой, украшенный зеленью	30	85
<b>5.</b>	<b><i>закуски с сыром</i></b>		
5.1.	Канаше "Капрезе" (сыр моцарелла, черри, базилик,соус "песто")	40	80
5.2.	Рулетики из баклажанов с сыром, майонезом, чесноком и зеленью	40	55
5.3.	Рулетики из баклажанов с творожно-сливочным сыром и морковью по корейски	40	55

5.4.	Рулетики из баклажанов с морковью по корейски	35	55
5.5.	Рулетики из баклажанов с творож. сыром и орехами	35	55
5.6.	Лодочки из помидоров черри с сыром творожным и креветкой	30	101
5.7.	Помидоры черри фаршированные сырno-майонезной заправкой с чесноком.	30	45
5.8.	Канаше на кубике сыра "Фетакса" в панировке из зелени с маслинкой и помидором черри	40	55
5.9.	Сырные шарики с виноградом в кунжуте или в фисташковой крошке	40	60
5.10.	Кубик запеченного красного болгарского перца с сырным муссом на маленьком тосте из черного/белого мини багета	30	55
5.11.	Сырный мусс с измельченной зеленью на кубике красного болгарского перца	30	49
5.12.	Сыр Камашер с медовым сиропом, виноградом и листиком мяты	30	95
5.13.	Профитроли с "сырной закуской"	35	45
<b>6.</b>	<b><i>закуски с сельдью</i></b>		
6.1.	Канаше на бородинском хлебе с сельдью и маринованным луком (со сливочным маслом).	35	80
6.2.	Сельдь на картофельном тосте с перьями зеленого лука	30	49
<b>7.</b>	<b><i>Волованы (корзинки из слоеного теста) с начинками:</i></b>		
7.1.	Волован с начинкой из языка, болгарского перца, яблока и сыра "Пармезан"	20/40	85
7.2.	Волован с начинкой из филе цыпленка, чернослива, кедровых орешков, заправленная сливочным соусом.	20/40	75
7.3.	Волован с начинкой из кальмаров, болгарского перца, сыра, грибов, крабового мяса, яйца и зелени.	20/40	63
<b>8.</b>	<b><i>Салаты в таралетках (собственной выпечки)</i></b>		
8.1.	Салат куриный -кура копченая,огурчик свежий, ананас, орешки кедровые.	15/40	55
8.2.	Салат крабовый - крабовые палочки,яйцо, свежий огурчик,майонез, зелень и оформляется королевской креветкой.	15/40	87
8.3.	Салат оливье классический	15/40	55
8.4.	Салат оливье с языком	15/40	55
8.5.	Салат оливье с говядиной	15/40	55
8.6.	Салат оливье с раковыми шейками	15/40	82
8.7.	Салат из крабового мяса - крабовое мясо, авокадо, перепел. яйцо, свежий огурчик, соус. Оформляется красной икрой.	15/40	82
<b>9.</b>	<b><i>Горячая закуска</i></b>		
9.1.	Мини-шашлычки из семги с томатом черри (на длинной шпажке,выкладывается на тарелку)	70/30	330
9.2.	Мини-шашлычки из курицы с шампиньонами (на длинной шпажке,выкладывается на тарелку)	70/30	159
<b>10.</b>	<b><i>Мини-пирожки</i></b>		
10.1.	мини-пирожки с капустой, печеные	40 гр	45
10.2.	мини-пирожки с капустой, слоеные	40 гр	45

10.3.	мини-пирожки с грибами и луком, печеные	40 гр	45
10.4.	мини-пирожки с грибами и луком, слоеные	40 гр	45
10.5.	мини-пирожки с мясом и луком, печеные	40 гр	45
10.6.	мини-пирожки с мясом и луком, слоеные	40 гр	45
10.7.	мини-растегай с горбушей	40 гр	45
10.8.	мини-растегай с семгой	40 гр	70
10.9.	треугольники со шпинатом и сыром	40 гр	45
<b>11.</b>	<b><i>Десерты в шотах</i></b>		
11.1.	творожно-сливочный мусс с протертыми ягодами клубники	25/15	60
11.2.	творожно-сливочный мусс с протертыми ягодами черники	25/15	60
11.3.	творожно-сливочный мусс с протертыми ягодами смородины	25/15	60
11.4.	творожно-сливочный мусс с протертыми ягодами брусники	25/15	60
11.5.	творожно-сливочный мусс с протертыми ягодами киви	25/15	60
11.6.	Корзиночка со сливочно-творожным кремом и ягодами	50	65
11.7.	Мини-корзиночка со сливочно-творожным кремом и ягодами	35	50
11.8.	Пирожное творожное с консервированным персиком	100	75
11.9.	Мини-капкейк шоколадный украшенный сливочным кремом	30	55
11.10.	Мини-эклер со сливочным кремом и украшен по желанию заказчика (шоколад белый,шоколад молочный, посыпка	35	55