

## Фуршетное меню 2021

номер п/п	<b>ЗАКУСКИ</b>	выход	цена
<b>1.</b>	<b>закуски с семгой и тунцом</b>		
1.1.	Блинчики с семгой, творожным сыром и зеленью	35	57
1.2.	Канapé с семгой на творожно-сливочной подушке с зеленью на черном хлебе	35	62
1.3.	Канapé с семгой на черном/белом хлебе с маслинами и лимоном	35	59
1.4.	Канapé с семгой на черном/белом хлебе со свежим огурчиком и творожным сыром	35	56
1.5.	Рулетки из семги с творожным кремом и зеленью	35	62
1.6.	Рулетки из семги со свежим огурцом и маслинами	35	58
1.7.	Рулетки из семги с лимоном и маслинами	35	58
1.8.	Ролл из листа зеленого салата с начинкой из семги, творожным сыром и болгарским перчиком.	35	60
1.9.	Ролл из лаваша с краб. мясом, сыром творож , перцем болг, огурцом свежим и зеленью	40	49
1.10.	Ролл из лаваша, с начинкой из семги творожным сыром, болг.перчиком ,оливками и маслинами	40	62
1.11.	Мини круассан со сливочным кремом, семгой и листом салата	30	57
1.12.	Профитроли с творожным кремом и семгой	25	56
1.13.	Тар-тар из семги слабосоленой с творожно-сливочным муссом и зеленью (в шоте)	40	69
1.14.	Канapé "шашлычок" из семги с томатом черри с соусом (в шоте)	40	67
1.15.	Мини-бургеры со слабосоленой семгой, листом салата, соусом, помидором и огурцом	40	59
1.16.	Профитроли с муссом из тунца, украшенные ягодкой брусники.	40	59
<b>2.</b>	<b>закуски с красной икрой</b>		
2.1.	Блинчики с красной икрой, творожным сыром и зеленью	30	58
2.2.	Профитроли с красной икрой и творожным сыром	30	59
2.3.	Профитроли с красной икрой и сливочным маслом	20	58
2.4.	Красная икра на брусочке мини-багета со сливочным маслом	15	58
2.5.	Красная икра на брусочке мини-багета с творожным кремом	15	59
4.4.	Тарталетки из песоч.теста с икрой красной и творожным сыром	20	59
2.6.	Тарталетки из песоч.теста с красной икрой и маслом сливочным	15	58
<b>3.</b>	<b>мясные закуски</b>		
3.1.	Профитроли с паштетом из печени индейки с клюквой	35	40
3.2.	Канapé с ветчиной, горчицей, болгарским перцем и зеленью на белом хлебе	35	45
3.3.	Канapé с копченой грудкой и апельсином на белом хлебе со сливочной прослойкой	35	45
3.4.	Канapé с копченой грудкой и мини-кукурузой и апельсином на белом хлебе со сливочной прослойкой	40	45
3.5.	Канapé "Аврора" с ветчинным кремом на белом тосте с долькой апельсина	35	45
3.6.	Канapé с языком и соусом из хрена на черном хлебе	35	47
3.7.	Канapé на белом тосте с рулетиком из бекона фаршированный огурчиком, свежим перцем и морковью по-корейски.	30	45
3.8.	Канapé с сервелатом, сливочным кремом на черном хлебе (хлеб круглой формы) с базиликом	30	55
3.9.	Канapé на пшеничном тосте с бужениной, маринованным огурчиком, сладким перцем и зеленью	30	49
3.10.	Курица с грибами, запеченная в тарталетке под сыром	40	49

3.11.	Канаше "шашлычок" из курицы с запечен.перцем болгар., базиликом и соусом (в шоте)	40	57
3.12.	Канаше "шашлычок" из курицы с запечен.шампиньоном., базиликом и соусом (в шоте)	40	57
3.14.	Канаше "шашлычок" из курицы, с запеченым томатом Черри, базиликом и соусом Песто (в шоте)	35	55
3.15.	Канаше на черном хлебе с сырно-сливочным пряным кремом и болгарским перчиком	25	47
3.16.	Роллы из листа зеленого салата с начинкой из ветчины, творожным сыром, огурцом и морковью по-корейски.	35	47
3.17.	Ролл из лаваша с копченой курицей, творожным сыром, грибами, огурцом свежим и корейск.морковью	40	50
3.18.	Ролл из лаваша с копченой курицей, творожным сыром, грибами, огурцом соленым и перцем болгар	40	50
3.19.	Ролл из лаваша с языком, твор.сыром, болгар.перцем, яблоком и огурцом свеж	40	55
3.20.	Ролл из лаваша с ветчиной, творож.сыром, огурцом свежим и корейской морковью	40	50
3.21.	Мини-бургер с куриной котлетой, листом салата, соусом, помидором и огурцом	40	51
3.22.	Мини-бургер с беконом, листом салата, соусом, помидором и огурцом	40	51
3.23.	Круассан с сервелатом, свежим огурцом и листом салата	40	49
<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).	32	69
4.2.	Канаше с креветкой на кремовой подушке (на белом поджаренном тосте). Крем - сливочное масло, зелень, паприка.	30	69
4.3.	Канаше с креветкой на подушке из творожного сыра "Фетакса" с зеленью на черном хлебе.	35	69
4.4.	Мини-валован с творожным кремом и креветкой, украшенный зеленью	30	60
4.5.	Ролл из листа салата с крабовым мясом, сыром творожным и соломкой из болгар.перчика	35	48
<b>5.</b>	<b><i>закуски с сыром</i></b>		
5.1.	Рулетики из огурца со сливочно-творожным муссом, красной икрой и болгар.перцем	40	56
5.2.	Канаше "Капрезе" (сыр моцарелла, черри, базилик, соус "песто")	40	63
5.3.	Рулетики из баклажанов с сыром, майонезом, чесноком и зеленью	40	55
5.4.	Рулетики из баклажанов с творожно-сливочным сыром и морковью по корейски	40	55
5.5.	Рулетики из баклажанов с морковью по корейски	35	55
5.6.	Лодочки из помидоров черри с сыром творожным и креветкой	30	63
5.7.	Помидоры черри фаршированные сырно-майонезной заправкой с чесноком.	30	40
5.8.	Канаше на кубике сыра "Фетакса" в панировке из зелени с маслинкой и помидором черри	40	48
5.9.	Сырные шарики с виноградом в кунжуте или в фисташковой крошке	40	53
5.10.	Кубик запеченного красного болгарского перца с сырным муссом на маленьком тосте из черного/белого мини багета	30	49
5,11	Сырный мусс с измельченной зеленью на кубике красного болгарского перца	30	47

5,12	Сыр Камамбер с медовым сиропом, виноградом и листиком мяты	30	78
5,13	Профитроли с "сырной закуской"	35	45
<b>6.</b>	<b><i>Закуски с сельдью</i></b>		
6.1.	Канapé на бородинском хлебе с сельдью и маринованным луком (со сливочным маслом).	35	50
6.2.	Сельдь на картофельном тосте с перьями зеленого лука	30	47
<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	58
7.2.	Волован с начинкой из филе цыпленка, чернослива, кедровых орешков, заправленная сливочным соусом.	20/40	58
7.3.	Волован с начинкой из кальмаров, болгарского перца, сыра, грибов, крабового мяса, яйца и зелени.	20/40	54
<b>8.</b>	<b><i>Салаты в тарталетках (собственной выпечки)</i></b>		
8.1.	Салат куриный -кура копченая,огурчик свежий, ананас, орешки кедровые.	15/40	52
8.2.	Салат крабовый - крабовые палочки,яйцо, свежий огурчик,майонез, зелень и оформляется королевской креветкой.	15/40	55
8.3.	Салат оливье классический	15/40	48
8.4.	Салат оливье с языком	15/40	49
8.5.	Салат оливье с говядиной	15/40	49
8.6.	Салат оливье с раковыми шейками	15/40	59
8.7.	Салат из крабового мяса - крабовое мясо, авокадо, перепел. яйцо, свежий огурчик, соус. Оформляется красной икрой.	15/40	65
<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	179
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	26
10.2.	мини-пирожки с капустой, слоеные	40	26
10.3.	мини-пирожки с грибами и луком, печеные	40	35
10.4.	мини-пирожки с грибами и луком, слоеные	40	35
10.5.	мини-пирожки с мясом и луком, печеные	40	32
10.6.	мини-пирожки с мясом и луком, слоеные	40	35
10.7.	мини-растегай с горбушей	40	32
10.8.	мини-растегай с семгой	40	45
10.9.	треугольники со шпинатом и сыром	40	40
<b>11.</b>	<b><i>Десерты в шотах</i></b>		
11.1.	творожно-сливочный мусс с протертыми ягодами клубники	25/15	55
11.2.	творожно-сливочный мусс с протертыми ягодами черники	25/15	55
11.3.	творожно-сливочный мусс с протертыми ягодами смородины	25/15	55
11.4.	творожно-сливочный мусс с протертыми ягодами брусники	25/15	55
11.5.	творожно-сливочный мусс с протертыми ягодами киви	25/15	55
11.6.	Корзиночка со сливочно-творожным кремом и ягодами	50	59
11.7.	Мини-корзиночка со сливочно-творожным кремом и ягодами	35	47
11.8.	Пирожное творожное с консервированным персиком	100	64
11.9.	Мини-капкейк шоколадный украшенный сливочным кремом	30	39
11.10.	Мини-эклер со сливочным кремом и украшен по желанию заказчика (шоколад белый,шоколад молочный, посыпка кокосовая)	35	39

|