

Пример меню фуршета (Standart)

Количество персон: 50

Еды на персону: 560 г

Напитков на персону: 510 мл

Стоимость на персону: 1500 Р

Общая стоимость
75 000 Р

В стоимость включены:

Посуда, текстиль, мебель,
декор, еда согласно меню,
доставка на и с мероприятия,
обслуживание.

Фирменные десерты →

Готовим без сахара, подсластителей и консервантов при температуре не выше 40°C.

Finger Food / Канапе

Клубника с сыром фета	35 г	35 шт
Гужеры с паштетом из петуха	35 г	40 шт
Томаты черри в карамели с кунжутом	35 г	35 шт
Унаги с чуккой и муссом «Том-ям»	30 г	40 шт
Овощное крудите со сливочно-горчичным соусом	30 г	35 шт
Каннелони из пряного цуккини с тыквенным кремом	30 г	40 шт
Пате из цесарки во фруктовом мармеладе	33 г	35 шт

Брускетты и сэндвичи

Ромэн, пармезан, куриная грудка, соус «Цезарь»	45 г	20 шт
Маринованный лосось, сливочный крем и свежий огурец	45 г	20 шт
Сыр дор-блю, грецкий орех и мёд	45 г	20 шт
Сэндвич с семгой и сливочным сыром Филадельфия	40 г	20 шт

Салаты

«Цезарь» с жареной куриной грудкой	80 г	30 шт
«Греческий» с сыром фета	80 г	30 шт

Выпечка, десерты, фрукты

Пирожок с мясом	40 г	20 шт
Пирожок с капустой	40 г	20 шт
Фруктово-имбирное печенье	30 г	35 шт
Домашние конфеты из фиников	45 г	35 шт
Фруктовое ассорти	100 г	50 шт

Напитки

Свежесваренный кофе	200 мл	30 шт
Чай	200 мл	25 шт
Домашний лимонад	200 мл	30 шт
Соки: яблочный и апельсиновый	200 мл	20 шт
Родниковая вода в бутылках	400 мл	20 шт