








Дане меню складено з розрахунку 424 грн/персону без урахування сервісного обслуговування та транспортних витрат. Для отримання повної комерційної пропозиції зв'яжіться, будь ласка, з нами за тел. 044 227 93 99, вайбер 098 227 93 99

Меню для фуршету на 25 осіб

№	Найменування Оригінальні закуски	вага	кількість	
1	Роли з чорної тортільї із сиром Моцарелла, горіхом, болг. перцем та морквою	30	12	
2	Шифоновий бісквіт із мікрогринна петрушки, вершкового сиру та балику Ятрань	35	12	
3	Міні кіш з курячим жульеном під сиром Моцарелла	50	12	
4	Роли з шинки з мусом із сиру Моцарелла та маринованими грибами	30	12	
Канапе				
5	Канапе із слабосоленого лосося та каперсів на білому хлібі в кунжуті	30	12	
6	Канапе із саямі Гурман у перці з маринованим ананасом	25	12	
7	Канапе із соковитої телятини та в'ялених помідорів Черрі	35	12	
8	Канапе з сиром Едем та індичюю ковбаскою на тостовому хлібці	25	12	
9	Канапе з норвезьким сиром Брюност та коктейльною вишнею	25	12	
Шпажки				
10	Шпажка з курячого філе в гарбузовому насінні з в'яленими маслинами	25	12	
11	Шпажка "Грецька": сир Фета, томат Чері, маслина, огірок, прованські трави	30	12	
12	Шпажка з маршмеллоу в шоколаді та горіховій паніровці зі свіжою ягодою	20	12	
Салати				
13	Мікс-салат з міні моцарелою, перепелиними яйцями, томатами Чері та кунжутом	100	12	
14	Мікс-салат з курячим філе, коктейльними томатами та кедровими горіхами	100	12	
Горячі страви				
15	Фішболи з філе білої риби під соусом Тар-тар	100	25	
16	Шашлички курячі зі скибочками болгарського перчика	100	25	
17	Грибні стейки фаршировані курячим м'ясом під сиром	100	12	
18	Овочі-гриль на бамбуковій шпажці: цукіні, болг.перець, гриби, морква/гарбуз	100	25	
Доповнення				
21	Фруктове асорті: сезонні фрукти та ягоди	700	4	
Сума фуршету з гарячими стравами на персону				424 грн/персону
Вага фуршету з гарячими стравами на персону				616 грам/персону

