

**МЕНЮ ФУРШЕТ**  
**1 800 рублей на персону**

**Холодные закуски в ассортименте**  
**(4 штуки на персону)**

- Смерреброд с тигровой креветкой и авокадо кремом - 40
- Тунец со свежим огурцом, семенами кунжута и устрично-медовой заправкой - 20
- Смерреброд с домашней бужениной, сыром чеддер и маринованным корнишоном - 40
- Утка конфи с облепиховым мармеладом - 15
- Мини эклер с рикоттой и икрой тобико - 20
- Рулетики из баклажана с печеным перцем и соусом из ароматного базилика с кедровыми орешками - 25

**Салаты**

- Салат с осьминогом, картофелем стоун, черри томатами и оливковой заправкой - 30
- Салат с отварным телячьим языком, грибами и маринованными огурцами - 50

**Фрукты в ассортименте - 50**

**Домашняя выпечка**

- Мини пирожок с треской и шпинатом - 40
- Мини пирожок с отварной говядиной - 40

**Кондитерская Десерты**

- Домашний шоколадный трюфель с ароматом лаванды - 15
- Миниатюрный эклер с легким сырным кремом - 25
- Кокосовый "эстерхази" с орехами - 25
- Морковный торт с грильяжем - 35
- Мини ромовые бабы с изюмом, вымоченные в белом вине - 20

**Напитки**

- Морс ягодный микс - 250
- Лимонад яблочный с ревенем - 100
- Вода с мятой и лимоном - 300



**МЕНЮ ФУРШЕТ**  
**2 200 рублей на персону**

**Холодные закуски**  
**(6 штук на персону)**

- Лосось холодного копчения со спаржей и бешамельным соусом с эстрагоном - 10/15  
Спринг-ролл с креветками, водорослями чука, лапшой и тайским соусом - 45  
Скумбрия маринованная с авокадо кремом, черри томатами и ростками гороха - 25  
Руллет из кролика с морковным конфи - 40  
Смерреброд с прошутто и моцареллой, соусом песто и черри томатами - 40  
Смерреброд "Цезарь" с цыпленком - 40  
Апельсиновые спагетти с моцареллой - 20  
Руллетик из баклажана с сыром и печеной паприкой - 35  
Брускетта с печеными овощами дополненная мягким сыром - 40

**Салаты**

- Тар-тар из красной рыбы с авокадо - 30  
Салат отварной говядиной, патиссонами, картофелем и сельдереем - 50  
Микс зеленых салатов с утиной грудкой конфи, малиновым дрессингом  
и кедровыми орешками - 30

**Свежие сезонные фрукты - 50**

**Домашняя выпечка**

- Мини пирожок с луком и яйцом - 40  
Мини пирожок с картофелем - 40

**Кондитерская Десерты**

- Шоколадное "полено" с перчиком и малиново-персиковым желе - 30  
Манго торт с голубикой - 30  
Лимонный торт мини с голубикой - 25  
Эклер с ванильным кремом "Принцесса" - 25

**Напитки**

- Лимонад из базилика со свежим яблоком - 150  
Домашний малиновый морс - 250  
Вода столовая со свежей мятой и лаймом - 300

**МЕНЮ ФУРШЕТ**  
**3 200 рублей на персону**

**Холодные закуски в ассортименте**  
**(7 штук на персону)**

- Смерреброд с лососем холодного копчения, мягким сыром, раковыми шейками и красной икрой - 40
- Тигровая креветка с черри томатами и песто из рукколы - 20
- Тар-тар из красной рыбы на томатном желе - 25
- Смерреброд с салями и артишоком - 40
- Тар-тар из говядины на тосте с перепелиным яйцом - 35
- Мешочек из прошутто с начинкой из мягкого сыра и груши - 20
- Козий сыр с малиновым вареньем - 40
- Моцарелла с томатами черри - 30
- Мини шашлычки из свежих овощей - 15
- Икра из печеных овощей, грибов с ароматным маслом и мягким сыром - 40

**Салаты в ассортименте**  
**(2 штуки на персону)**

- Салат из лосося холодного копчения с печеным картофелем, белыми грибами и домашним майонезом - 30
- Салат с мраморной говядиной, фасолью, спаржей и тайским соусом - 50
- Микс зеленых салатов с кедровыми орешками, сельдереем и брусничной заправкой - 30

**Горячие закуски**

- Креветки темпура - 30\*2
- Лок-лак из говяжьей вырезки - 60
- Овощи печеные - 75
- Рис пряный - 75

**Соусы холодные**

- Ореховый, с копченой паприкой, томатный пряный 20/20/20

**Свежие сезонные фрукты - 50**

**Кондитерская Десерты**

- "Сара Бернар" с кремом нуагат и марципановым доньшком - 20
- Брауни с семечками тыквы и клюквенной глазурью - 30
- Клубничный эклер в глазури с кокосовой стружкой - 25
- Морковный кексик со злаками и апельсиновым ганашем - 20
- Крем-брюле фисташка - 25

**Напитки**

- Морс домашний малиновый - 250
- Вода с мятой и лимоном - 300



**МЕНЮ ФУРШЕТ**  
**3 500 рублей на персону**

**Холодные закуски в ассортименте**  
**( 7 штук на персону)**

- Ананас с копченым угрем - 20
- Гребешок на желе из манго с базиликом - 25
- Тунец со свежим огурцом, семенами кунжута в устрично-медовой заправке - 20
- Спринг ролл с лососем холодного копчения и пряным манго - 30
- Мини фахитос с фланк стейком - 35
- Мешочек из прошутто с начинкой из мягкого сыра и груши - 20
- Смерреброд с салями и артишоком - 40
- Тар-тар из говядины на тосте с перепелиным яйцом - 35
- Конкильоне с муссом из благородных сыров и обжаренного миндаля - 20
- Апельсиновые спагетти с моцареллой - 20
- Картофель карри с мягким сыром и печеным перцем - 20
- Пхали из зеленой фасоли - 30

**Салаты**

- Салат с осьминогом, картофелем стоун, черри томатами и оливковой заправкой - 30
- Стир фрай из говядины с грибами шитаки, шпинатом, лапшой и соевой заправкой - 30
- Террин из томатов конфи, моцареллы и базиликового песто - 30

**Горячее на выбор**

- Креветки темпура - 30
- Лосось дальневосточный в панировке - 50
- Аранчини с моцареллой и песто - 50
- Рулетики из свинины с баклажаном - 50
- Рис пряный - 75

**Соусы**

- соус тар-тар, соус с копченой паприкой, томатный пряный – 20/20/20

**Свежие сезонные фрукты - 50**

**Мини десерты в ассортименте**

- "Мокко" с шоколадной прослойкой - 20
- Лимонный торт с клубничным кремом - 25
- Крем-брюле барбарис - 25
- Цитрусовый кексик с шоколадом и клубничным ганашем - 20
- "Три шоколада" - 25

**Напитки**

- Домашний морс из ассорти лесных ягод - 250
- Мятный лимонад со свежим огурцом - 150
- Вода столовая с мятой и лимоном - 300

