

МЕНЮ «Коктейль» на 70 персон

Канapé с красной икрой	35
икра лосося с крем-сыром и укропом на кружочке белого хлеба	
Канapé с греческими креветками	35
королевские креветки, маринованные в оливковом масле с лимоном и чесноком, на белом хлебе с крем-сыром, сыром Фета и оливками Каламата	
Канapé с сыром «Blue cheese»	35
мусс из голубого сыра на хлебце с яблочно-луковым джемом, украшенный грецким орехом и кусочком глазированного яблока	
Рамаки	35
чернослив, завернутый в полоску бекона и глазированный в медовом соусе	
Канapé «Девоншир»	35
воздушный мусс из ветчины подается на домашнем сырном крекере из Чеддера, украшается корнишоном, ломтиком миндаля и веточкой укропа	
Канapé «Ибица»	35
миниатюрная тарталетка с пикантным салатом из креветок, украшенная оливкой	
Канapé с моцареллой, помидорами черри и маслинами	35
помидоры черри, маслины и шарик моцареллы, маринованный в соусе песто, подаются на шпажке	
Куриный тост	35
золотистый шарик из куриного салата с эстрагоном, обжаренный во фритюре	

Канapé фрукты и сыр с клубникой	35
кусочки сыра, винограда, клубники и киви на шпажке	
Профитроли ванильные	35
Пирожное «Макарони» в ассортименте	35
Канapé «Фрукты на шпажке»	35
свежие киви, ананас, клубника, физалис, виноград	
Минеральная вода, 1.5 л	10
Сок «J7» 1 литр	20
Обслуживание официантами, сервировка, аренда посуды	

Итого: **64 975 Р**

На гостя: 900 Р
265 гр.
520 мл

*Итоговая стоимость указана для мероприятия на 70 человек.

Возможна корректировка в случае изменения количества гостей.

стр. 2/2