



Фуршет

Фуршет
1100

рублей на персону

Композиция из мясных мини-закусок:

- Паштет из домашней дичи в тарталетке с маслинами 1/20
- Свинина запеченная в бархатном пиве с долькой грейпфрута 1/20
- Куриное филе с помидором Черри 1/20
- Овощное ассорти в соусе Тар-тар на взбитых сливках 1/70
- Домашний мясной салат из ветчины, свежего огурца, картофеля, зеленого горошка, яйца и майонеза, подается в тарталетках из вытяжного теста 1/40
- Легкий куриный салат со стеблем сельдерея, яблоком и грецким орехом в тарталетке из заварного теста 1/40

Композиция из рыбных мини-закусок:

- Филе балтийской сельди с картофелем Стоун и маринованным красным луком 1/20/20/10
- Тарталетка с салатом из слабосоленого лосося, отварным картофелем, обжаренным лучком и яйцом, под майонезной заправкой 1/45

Выпечка и десерты:

- Мини-пирожок с капустой и яйцом 1/45
- Мини-пирожок с вишней 1/45
- Десертный сливочный крем с ягодами, подается в шоте 1/25

Напитки:

- Чай/кофе (сливки, лимон, сахар) 1/180

Общий выход 420 гр без напитков



Фуршет
1400

рублей на персону

Композиция из мясных мини-закусок:

- Паштет из домашней дичи в тарталетке с грилованным сельдереем 1/20
- Свинина, запеченная в бархатном пиве с долькой грейпфрута 1/20
- Рулет куриный фаршированный овощами и сыром, подается в шотах со сливочным соусом на основе хрена 1/30
- Томаты Черри, фаршированные сырным кремом, с добавлением вяленой ветчины, чеснока и пряных трав 1/40
- Роллы из запеченных цуккини и томатов, в сочетании с острой морковью. Дополнены стружкой из копченого сыра, подаются с зеленым луком на листьях салата 1/40
- Мясной салат из промаринованного и обжаренного на гриле куриного филе, свежего огурца, картофеля, зеленого горошка и яйца, заправляется домашним майонезом, подается в тарталетках из вытяжного теста 1/40
- Салат из ветчины и обжаренного картофеля в сочетании со свежим огурцом и пекинской капустой, заправляется оливковым маслом с добавлением красного винного уксуса и базилика 1/50

Композиция из рыбных мини-закусок:

- Скунбрия холодного копчения с картофелем Нуазет и маринованным красным луком, подается на ржаных тостах в окружении листьев салата 1/20/20/10
- Тарталетка с салатом из слабосоленого лосося, отварным картофелем, обжаренным луком и яйцом, под майонезной заправкой 1/45
- Мини-паннини из крабового крема с маринованным имбирем и сырным Парфе 1/40

Горячая закуска (на выбор):

- Запеченный картофель Шато со слайсами вяленой ветчины и французским творожным сыром Тар-тар 1/100.
- Цыпленок Якинори в соевой глазури с Саке, подается на шпажках с зеленым луком 1/100

Выпечка и десерты:

- Мини-пирожок с капустой и яйцом 1/45
- Мини-пирожок с вишней 1/45
- Десертный сливочный крем с ягодами, подается в шоте 1/25

Напитки:

- Чай/кофе (сливки, лимон, сахар) 1/180
- Морс ягодный 1/200

Общий выход 525 гр без напитков



Фуршет
1700

рублей на персону

Композиция из мясных мини-закусок:

- Свинина, шпигованная чесноком и морковью, запеченная с кореньями и душистыми травами, подается с медово-горчичным соусом на шпажках в шотах 1/30/10
- Куриный мини-медальон на шпажке в панировке на основе картофельных чипсов в окружении слайсов мягкого сыра 1/50
- Нежные ветчинные мини-рулеты с грилованным сельдереем и мягким сыром, дополнены смесью зелени, подаются на пшеничных тостах 1/40
- Роллы из запеченных цуккини и томатов, в сочетании с острой морковью, дополняются стружкой из копченого сыра, подаются с зеленым луком в тарталетках 1/40
- Салат из ветчины и обжаренного картофеля в сочетании со свежим огурцом, пекинской капустой и острой морковью, заправлен оливковым маслом с добавлением красного винного уксуса и базилика 1/50
- Легкий куриный салат со стеблем сельдерея, яблоком и грецким орехом в тарталетке из заварного теста 1/50

Композиция из рыбных мини-закусок:

- Скумбрия холодного копчения с картофелем Нуазет и маринованным красным луком, подается на ржаных тостах 1/20/20/10/5
- Тарталетка со слабосоленым лососем и сливочным сыром, подается с долькой лимона и маслиной 1/20
- Рыбный салат с печеным картофелем, маринованным огурцом и овощами под майонезной заправкой в песочной тарталетке 1/45
- Мини-паннини из крабового крема с маринованным имбирем и сырным Парфе 1/40

Горячая закуска (одна на персону):

- Запеченный картофель Шато со слайсами вяленой ветчины и французским творожным сыром Тар-тар 1/100.
- Цыпленок Якинори в соевой глазури с Саке, подается на шпажках с зеленым луком 1/100
- Грибной жульен с курой в мультизлаковых булочках 1/130

Выпечка и десерты(два десерта на выбор):

- Мини-эклер с заварным кремом 1/40
- Цветное безе с кремом «Шантильи» 1/20
- Морковный торт с цукатами 1/40

Напитки:

- Чай/кофе (сливки, лимон, сахар) 1/180
- Морс ягодный 1/200



Общий выход 590 гр без напитков

Фуршет
2000

рублей на персону

Композиция из мясных мини-закусок:

- Бочонки сыровяленого окорока с ломтиком немецкого сыра «Дуо» и брусочками медовой дыни 1/30
- Нежные ветчинные рулеты с грилованным сельдереем и мягким сыром, дополнены смесью зелени 1/40
- Куриный мини-медальон на шпажке в панировке на основе картофельных чипсов в окружении слайса мягкого сыра 1/50
- Роллы из запеченных цуккини и томатов, в сочетании с острой морковью, дополненные стружкой из копченого сыра, подаются с зеленым луком 1/40
- Легкая закуска из баклажан в дуэте с цветной капустой и творожным сыром, подается на зерновом «кrostини» с зеленью 1/40/20
- Сытный салат с нежной куриной грудкой и ветчиной в сочетании с маринованным огурцом, сладким перцем, гренками и пикантной заправкой 1/50
- Салат с бужениной и запеченным картофелем с добавлением острой Корейской моркови, заправленный домашним майонезом, подается в листьях салата 1/50

Композиция из рыбных мини-закусок:

- Канапе с масляной рыбой и маринованным имбирем 1/20
- Мини-паннини из крабового крема с маринованным имбирем и сырным Парфе 1/70.
- Лососевый мусс с добавлением щучьей икры, подается на крекерах со свежим огурцом 1/50
- Салат с креветками, мясом краба и кальмарами, с добавлением яйца, печеного картофеля и копченого сыра, заправляется домашним майонезом 1/50

Горячая закуска (на выбор):

- Цыпленок Якинори в соевой глазури с Саке, подается на шпажках с зеленым луком 1/100
- Грибной жульен с курой в мультизлаковых булочках 1/130
- Нежный мясной террин с орехом и сливочным сыром, подается в корзиночках из заварного теста 1/100

Выпечка и десерты:

- Медовое пирожное с грецким орехом 1/40
- Сливочный трюфель 1/25
- Мусс из голубики с мятой, подается в шоте 1/30

Напитки:

- Морс ягодный 1/200
- Чай/кофе (сливки, лимон, сахар) 1/180



Общий выход 725 гр без напитков

Фуршет
2300

рублей на персону

Композиция из мясных мини-закусок:

- Бочонки сыровяленого окорока с ломтиком немецкого сыра «Дуо» и брусочками медовой дыни 1/30
- Куриный мини-медальон на шпажке в панировке на основе картофельных чипсов в окружении слайсов мягкого сыра 1/50
- Канапе из свинины, шпигованной чесноком и морковью, подается с медово-горчичным соусом на шпажках в шотах 1/30/10
- Слоеные мини-рулеты из ветчины на шпажках, дополняются острым соусом «Сальса» 1/40
- Цуккини, фаршированные томатами и острой морковью, дополненные стружкой копченого сыра, подаются с зеленым луком 1/40
- Ролл-салат из филе цыпленка в омлете из пюрированного шпината и базилика, прослоенного сыром Рикотта 1/40
- Легкий куриный салат со свежим зеленым горошком, огурцом, грилованным цуккини фламбированной в коньяке грушей, подается в корзиночках из заварного теста и обсыпан сырным серпантинном 1/50
- Салат с бужениной и грибами в сочетании с томатами конкассе и луком-порей, дополняется хрустящими гренками и сыром Рикотта и заправлен соусом Беарнез, подается в ржаных корнетях 1/40

Композиция из рыбных мини-закусок:

- Лососевый паштет с добавлением щучьей икры, подается на крекерах со свежим огурцом 1/40
- Королевская креветка в соусе Гуакамолле, подается на картофельных чипсах с лаймовой стружкой 1/30
- Канапе с масляной рыбой и маринованным имбирем 1/20
- Салат с креветками, мясом краба и кальмарами с добавлением яйца, печеного картофеля и копченого сыра, заправляется домашним майонезом 1/50

Горячая закуска (на выбор):

- Нежный мясной террин с орехом и сливочным сыром, подается в корзиночках из заварного теста 1/100
- Цыпленок Якинори в соевой глазури с Саке, подается на шпажках с зеленым луком 1/100
- Фрикасе из рубленой телятины и лесных грибов в слоеном тесте, дополняется мягким овечьим сыром и свежей зеленью 1/80
- Пюрированные баклажаны и цуккини в сочетании с кедровыми орехами, запеченные в шляпках шампиньонов с сыровяленным беконом 1/80

Выпечка и десерты

- Панна-кота с малиной 1/40
- Морковное пирожное с цукатами 1/40

Напитки:

- Морс ягодный 1/200
- Чай/кофе (сахар, сливки, лимон) 1/180



Общий выход 690 гр без напитков

Фуршет
2600

рублей на персону

Композиция из мясных мини-закусок:

- Бочонки из сыровяленого окорока с ломтиком немецкого сыра «Дуо» и брусочками медовой дыни 1/40
- Ролл из филе цыпленка, запеченного в омлете из пюрированного шпината и базилика, прослоенного сырным Парфе 1/40
- Буженина, шпигованная чесноком и морковью, подается с медово-горчичным соусом на шпажках в шотах 1/30/10
- Слоеные мини-рулеты из ветчины на шпажках, дополняются острым соусом «Сальса» 1/40
- Баклажаны гриль с Рикоттой и базиликом, дополнены грилованными томатами, чесноком и грецким орехом 1/40
- Вегетарианский микс из морской капусты и овощей с сырно-творожным кремом, подается в корзиночках из вытяжного теста 1/40
- Легкий куриный салат со свежим зеленым горошком, огурцом, грилованным цуккини и фламбированной в коньяке грушей, подается в корзиночках из заварного теста и обсыпан сырным серпантинном 1/50
- Салат с бужениной и запеченным картофелем с добавлением острой Корейской моркови, заправленный домашним майонезом, подается в листьях салата и хлебных корнетях 1/40
- Розовый виноград в окружении сыра Рикотта и фисташкового серпантина 1/30

Композиция из рыбных мини-закусок:

- Красная икра в воловане из заварного теста 1/20
- Лососевый паштет с добавлением щучьей икры, подается на хрустящих крекерах со свежим огурцом 1/40
- Ролл из семги и взбитых сливок с добавлением шпината и копченого сыра в кунжуте, подается на хрустящих пшеничных тостах 1/50
- Салат с тунцом, масляной рыбой и черными бобами, дополняется миксом салатов, луком-порей и стеблем грилованного сельдерея, подается в стеклянных шотах и украшен каперсами 1/50

Горячая закуска (на выбор):

- Семга, запеченная в картофельных сотах с йогуртовым муссом, мускатным орехом, перепелиным яйцом и мягким домашним сыром 1/80
- Цыпленок Якинори в соевой глазури с Саке, подается на шпажках с зеленым луком 1/100
- Фрикасе из рубленой телятины и лесных грибов в слоеном тесте, дополняется мягким овечьим сыром и свежей зеленью 1/80

Выпечка и десерты

- Панна-кота с малиной 1/40
- Морковное пирожное с цукатами 1/40

Напитки:

- Морс ягодный 1/200
- Чай/кофе (сахар, сливки, лимон) 1/180



Общий выход 1070 гр без напитков



E-Mail: art.bogema2016@yandex.ru
Тел. 8(812) 961-63-60 моб. 8(953) 346-16-03

