

КУЛЬТУРНЫЕ ЛЮДИ

НАИМЕНОВАНИЕ	Выход, гр	Кол-во, шт.
ЗАКУСКИ		
Ассорти БРУСКЕТТ на злаковом хлебе:		
- маринованный перец, Фета, маслины	100	15
- буженина с кремом из хрена с томатами	100	15
- слабосоленая сёмга, крем с укропом, свежий огурец	100	15
Гречневые крепы с творожным кремом:		
- с форелью	30\20	20
- с щучьей икрой и зелёным луком	30\5	20
Канapé - верины:		
- с форелью и лимонным соусом	30\20	15
- с подкопченным тунцом, кунжутом и терияки	30\5	15
- с масляной рыбой и перцем чили	30\5	15
Мини-таргалетки:		
- с сырной пастой из голубого сыра с орешками	30	20
- с пастой Чеддер и пармой	30	20
Ассорти колбас Чоризо, Милано, Романо	300	6
Сырная тарелка с фруктами, ягодами и орехами бри, с голубой плесенью, пармезан, маасдам, мягкий сливочный сыр на крекерах с орешками, груша, виноград	900	6
Сезонные овощи с травами и сырным соусом	370	2
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ В МАРМИТАХ		
1 МАРМИТ		
- турнедо из говядины в беконе	100	20
- каре ягненка с розмарином	100	20
- картофельные дольки по-деревенски	150	15
Соус из печеных овощей с травами	50	6
2 МАРМИТ		
- тигровые креветки в беконе	шт	20
- полустейки из сёмги с имбирем и чили	100	15
- овощное сотэ	150	15
Соус восточный с кунжутом	50	6
ДЕСЕРТЫ		
Сладкие ВЕРИНЫ:		
- клубничный с ванильным бисквитом и сливками	50	15
- персиковый с песочной крошкой и заварным кремом	50	15
- "Тирамису"	50	15
- "Наполеон"	50	15
- шоколадный трюфель с малиновым кулисом	50	15
Песочные мини-тарты:		
- с шоколадным ганашем	50	20
- с лимонным курдом	50	20
НАПИТКИ		
Чай черный, зеленый, с травами	150	30
Кофе молотый	150	30
Лимон, сливки	10	20
Брусничный морс	1000	6
Минеральная вода "Святой Источник"	500	30
ИТОГО	90675	