

КОНСТРУКТОР

ФУРШЕТ (мобильный фуршет, детский фуршет)

Холодные закуски

Цена и выход на персону

- Брускетта с фермерским цыпленком, соусом Цезарь, томатом черри и базиликом	150-00	1/50
- Крудите из овощей с соусом блю-чиз в шоте (сельдерей, болгарский перец, огурец, морковь)	140-00	1/60
- Пармская ветчина с сыром дор-блю и голубикой на шпажке	250-00	1/35
- Ростбиф на тосте с оливкой	260-00	1/35
- Домашняя буженина с корнишоном и горчицей	180-00	1/35
- Канапе с сыром бри с пармской ветчиной и вяленным томатом	250-00	1/35
- Брускетта с бужениной и молодой кукурузой	120-00	1/35
- Канапе «Сельдь под шубой»	110-00	1/40
- Кростини из багета с ростбифом и с сыром с голубой плесенью	270-00	1/35
- Профитроль с печенью дичи и брусникой	130-00	1/45
- Канапе с креветкой на сливочно-манговом соусе	300-00	1/30
- Канапе с лепестками из буженины и корнишоном	140-00	1/35
- Канапе с лососем шеф-посола с нежным сливочным кремом на гренке	290-00	1/45
- Микс из зелёных и чёрных оливок	110-00	1/30
- Рулетики из цуккини с нежной сырной начинкой «Панна котта»	130-00	1/35
- Канапе с ломтиком утиного мяса в карамели с черносливом	190-00	1/40
- Канапе с телячьим языком на хлебце с розовым свекольным хреном	250-00	1/35

Салат, подаётся порционно

- Верин с «Цезаркой»	230-00	1/60
- Верин с «Нисуазом»	250-00	1/60
- Тарталетка с салатом «Оливье» с бужениной собственного приготовления	230-00	1/60
- «Сельдь под шубой» на тарталетке	210-00	1/60
- Фруктовый салат подаётся в апельсине (киви, виноград, апельсин, яблоко)	190-00	1/60

Горячие закуски

- Жюльен из кури и грибов в тарталетке	280-00	1/60
- Филе сёмги на картофельном дранике	380-00	1/60
- Кокиль «Морской коктейль» подаётся в тарталетке	360-00	1/60
- Мини-шашлычок из куриного филе	250-00	1/60
- Мини-шашлычок из свиной шеи	290-00	1/60
- Картофельные драники с красной икрой и сметаной	300-00	1/40/5/10
- Мини- брошеты из лосося	490-00	1/60
- Мини-шашлычок из овощей (баклажан, черри, шампиньон, сл. перец)	350-00	1/60

Буфет

- Корзина с коктейльными пирожками кура/яблоки	120-00	2/30
- Корзина с крутонами с сыром	60-00	2/30
- Пирожное «Эклер» мини	80-00	1/30
- Пирожное «Лимонное»	90-00	1/30
- Пирожное «Картошка»	100-00	1/30
- Пирожное «Греческое»	80-00	1/25
- Клубника в шоколаде	110-00	1/40
- Фруктовая ваза из сезонных фруктов	90-00	1/75

Напитки

- Вода с мятой, лимоном и апельсином в кувшинах	50-00	1/250
- Морс Ягодный собственного приготовления	50-00	1/250
- Кофе/Чай (сахар, молоко, лимон)	220-00	1/200

В цену входят:

Упаковка

Посуда

декоративное оформление, накрытие.

Условия по проведению фуршета:

- Заказ фуршета от 15 человек (от 1 200 руб.)
- Сервис **350-00 руб./чел.**

По дневному обслуживанию:

- При длительности мероприятия более 3 часов оплата 1 500 руб. за каждый последующий час

Переход дневного обслуживания в ночное:

- При переходе дневного обслуживания в ночное (например с 22:00 до 23:00 и т.д.) оплата ночного времени 2 500 руб. за каждый последующий час.

По ночному обслуживанию: (обслуживание полностью в ночное время)

- **Правило 22 часов.** (т.к. ночное время начинается с 22:00)

При бронировании фуршета после 22:00 клиенту предоставляется один час **бесплатно ночного обслуживания**, далее стоимость обслуживания 2 500 руб. за каждый час продления.

- Правило 22 часов работает только в случаи, если мероприятие проходит **полностью** в ночное время.