



ФУРШЕТ

Фуршет на 20 человек (на 1 час):

Вариант №1

1.	Канapé с лососем шеф-посола свежим огурчиком и оливкой	1/30г.
2.	Канapé с домашней бужениной с горчицей и соленым огурчиком	1/30г.
3.	Канapé с куриным рулетиком и свежими овощами	1/40г.
4.	Салат «Сицилийский» в сырных тарталетках (ветчина, грибы жареные с луком, зеленая стручковая фасоль, яйцо, зелень, майонез)	1/50г.
5.	Салат «Оригинальный» в сырной тарталетке (кура отварная, маринованный огурец, грибы шампиньоны, зеленый горошек)	1/50г.
6.	Безалкогольные напитки (морс)	1/200г.

итого: 650 руб./чел.

Фуршет на 20 человек (на 1,5 часа):

Вариант №2

1.	Канapé с лососем х/к с долькой лимона на пшеничном тосте	1/30г.
2.	Канapé с домашней бужениной с горчицей и соленым огурчиком	1/30г.
3.	Канapé с солями, дижонской горчицей на французском багете	1/35г.
4.	Канapé с копченой грудкой и долькой ананаса	1/40г.
5.	Канapé с сыром и виноградом	1/30г.
6.	Тарталетка с муссом из авокадо и тигровой креветкой	1/35г.
7.	Салат «Особый» в сырных тарталетках (ветчина, сыр, перец болгарский, свежий огурец, зелень, майонез)	1/50г.
8.	Салат «Морской» в сырной тарталетке (кальмары, креветки, свежие огурцы, яйцо, яблоки, розовый соус)	1/50г.
9.	Пироги в ассортименте.	1/100г.
10.	Безалкогольные напитки (морс)	1/200г.

итого: 1100 руб./чел.

Фуршет на 20 человек (на 2 часа):

Вариант №3

Холодные закуски:

1.	Канapé с черносливом, грецким орехом, запеченным в беконе с черри	1/35г.
2.	Канapé с сыровяленой свиной и тертым пармезаном с черри	1/35г.
3.	Канapé с форелью холодного копчения с початком кукурузы	1/35г.
4.	Канapé с помидоркой черри и с сыром моцарелла	1/35г.
5.	Канapé с сельдью с/с на поджаристом тосте с жемчужным лучком	1/35г.
6.	Канapé с тигровой креветкой с долькой лимона и сыром	1/35г.
7.	Салат «Сицилийский» в сырной тарталетке (ветчина, грибы жареные с луком, зеленая стручковая фасоль, яйцо, зелень, майонез)	1/50г.
8.	Салат «Красавица» в сырной тарталетке (говяжий язык, маринованные грибы, кунжутное семя, листья салата, чеснок, оливковое масло)	1/50г.
9.	Фруктовая горка	1/100г.

Горячие закуски:

10.	Шашлык из свинины с овощами и аджикой	1/100г.
11.	Шашлык из судака с перчиком и соусом тар-тар	1/100г.

итого: 1450 руб./чел.

Фуршет на 20 человек (на 3 часа):**Вариант №4**Холодные закуски:

1.	Пикантные ветчинные рулетики с сырной начинкой	1/35г.
2.	Канapé с язычком и хрустящим корншончиком	1/40г.
3.	Канapé с домашней бужениной с горчицей и соленым огурчиком	1/35г.
4.	Канapé с помидорчиком черри и сыром моцарелла	1/30г.
5.	Салат «Арбат» в тарталетках (говядина обжаренная, лук, свежие огурцы и помидоры, майонез)	1/75г.
6.	Салат «Боцман» в тарталетках (лосось отварной, картофель, морковь, огурец маринованный, лук репчатый, сыр, яйцо, майонез)	1/75г.
7.	Салат «Оригинальный» тарталетки (кура отварная, мар. огурец, грибы шампиньоны, горошек)	1/75г.
8.	Соленья из бабушкиного погребка (маринованные помидорчики, огурчики, грибы маринованные)	1/60г.
9.	Пироги в ассортименте. (сыр/мясо)	1/100г.

Горячие закуски:

10.	Шашлычок из лосося с овощами	1/75г.
11.	Шашлычок из свинины с овощами	1/75г.
12.	Картофель, запеченный с чесночком и зеленью	1/75г.
13.	Ассорти из печеных овощей	1/75г.
14.	Соус тар-тар, кетчуп	1/50г.

итого: 1800 руб./чел.

БАНКЕТ**Банкет на 20 человек (на 3 часа):****Вариант №1**Холодные закуски:

1.	Салат «Оригинальный» (кура отварная, мар. огурец, грибы шампиньоны, горошек, грецкий орех, майонез)	1/60г.
2.	Салат «Арбат» (говядина обжаренная, лук, свежие огурцы и помидоры, майонез)	1/60г.
3.	Салат «Оливье» (колбаса, морковь, картофель, огурцы солен., горошек, майонез)	1/60г.
4.	Пирог в ассортименте (сыр, мясо)	1/150г.
5.	Мясная фантазия (ветчинные рулетики с сыром, колбаса т\к, буженина)	1/75г.
6.	Рыбная закуска (лосось шеф посола, сельдь с/с)	1/75г.
7.	Соленья из бабушкиного погребка (маринованные помидорчики, огурчики, грибы маринованные)	1/75г.
8.	Хлебная корзина	1/50 г.

Горячее блюдо:

9.	«Рыбка» в кляре (сочное филе тилапии в пикантном кляре)	1/100г.
10.	Куричка «Золотая жемчужина» (нежное куриное филе в сырном кляре, «по-милански»)	1/100г.
11.	Картофель отварной с ароматной зеленью	1/100г.
12.	Ассорти из печеных овощей	1/100г.

итого: 1650 руб./чел.

Банкет на 20 человек (на 3 часа):**Вариант №2**Холодные закуски:

1.	Салат «Столичный» (филе кури, картофель, морковь, свежий огурец, яйцо, зеленый горошек, майонез)	1/75г.
2.	Салат «Сицилийский» (ветчина, грибы жареные с луком, зеленая стручковая фасоль, яйцо, зелень, майонез)	1/75г.
3.	«Сельдь под шубой» (селедочка, картофель, морковка, свекла, лук марин., майонез)	1/75г.
4.	Баклажанчики «Павлиний хвост» (баклажаны, помидорки, огурчики, маслинка с нежным чесночной заправкой)	1/100г.
5.	Ассорти мясное (нежная домашняя буженина, колбаса т/к, ветчинные рулетики)	1/75г.
6.	Селедочка по деревенская (селедочка с/с, картофель отварной, лучок маринованный)	1/75г.
7.	Соленья из бабушкиного погребка (огурчики, морковка по-корейски, помидорчики, грибочки с луком)	1/75г.
8.	Хлебная корзина	1/100г.
9.	Фруктовая горка	1/100г.

Горячее блюдо:

10.	Шашлычок из куриный	1/100г.
11.	Медальончики свиные	1/100г.
12.	Рис ризотто	1/100г.
13.	Ассорти из печеных овощей	1/100г.

итого: 1850 руб./чел.

Банкет на 20 человек (на 4 часа):**Вариант №3**Холодные закуски:

1.	Салат «Особый» (ветчина, сыр, перец болгарский, свежий огурец, зелень, майонез)	1/75г.
2.	Салат «Улыбка капитана» (кальмары, креветки, лук мар., помидоры, лист салата, зелень, майонез)	1/75г.
3.	Салат «Изысканный» (говядина отварная, грибы шампиньоны, лук репчатый, лук зеленый, сметана)	1/75г.
5.	Мясная фантазия (ветчинные рулетики с сыром, колбаса т\к, буженина)	1/75г.
6.	Рыбная закуска (лосось шеф посола, сельдь с/с)	1/75г.
7.	Соленья из бабушкиного погребка (маринованные помидорчики, огурчики, грибы маринованные)	1/75г.
8.	Хлебная корзина	2/50 г.
9.	Блинчики в кунжуте (с сыром и ветчиной)	1/75г.
10.	Фруктовая горка (сезонные)	1/100г

Горячая закуска:

11.	Жульен куриный с грибами	1/75г.
-----	---------------------------------	--------

Горячее блюдо:

12.	Шашлычок из свинины с овощами и аджикой	1/75г.
13.	Шашлычок из судачка с соусом тар-тар	1/75г.
14.	Овощная фантазия	1/75г.
15.	Отварной картофель с ароматной зеленью	1/75г.

итого: 1900 руб./чел.

Банкет на 20 человек (на 4 часа):**Вариант №4**Холодные закуски:

1.	Салат «Зелёный» (лист салата, огурцы, помидоры, перец сл., семена подсолнуха, масло растительное)	1/60г.
2.	Салат «Оригинальный» (кура отварная, маринованные огурцы, яблоко, грецкий орех, болгарский перец, петрушка, майонез)	1/60г.
3.	Салат «Релакс» (говядина отварная, солёный огурец, грибы пассированные, горошек зелёный, майонез)	1/60г.
4.	Салат «Улыбка капитана» (кальмар, лучок маринованный, помидоры, яйцо, креветки, капуста китайская, майонез)	1/60г.
5.	Рыбная закуска (лосось шеф посола, сельдь с/с)	1/60г.
6.	Ассорти мясное (язык говяжий, буженина, куриные рулеты)	1/60г.
7.	Соленья из погребка (морковь по-корейски, помидорчики, огурчики маринованные)	1/60г.
8.	Сырная тарелка (четыре вида сыра, виноград, грецкий орех, мёд, физалис)	1/60г.
9.	Хлебная корзина	2/ 25г.

Горячая закуска:

10.	Баклажаны по-французски (пикантные рулетики из баклажан, запеченные с помидором, сыром и специями)	1/75г.
-----	--	--------

Горячее блюдо:

11.	Шашлык из форели в беконе на шпажке с овощами	1/75г.
12.	Свинина, запечённая, с грибами в соусе «Бешамель»	1/75г.
13.	Картофель запечённый	1/75г.
14.	Рисовая мозаика (рис с овощами)	1/75г.

итого: 2250 руб./чел.

Банкет на 20 человек (на 4 часа):**Вариант №5**Холодные закуски:

1.	Салат Цезарь /с курицей/ (салат айсберг, куриное филе, сыр пармезан, сухарики, соус цезарь с анчоусами)	1/75г.
2.	Салат с языком /по-китайски/ (язык говяжий, свежий огурчик, перец сладкий, лук репчатый красный, петрушка, кинза, чеснок, семя кунжута, соус соевый, масло кунжутное)	1/75г.
3.	Салат Фунчоза (лапша, грибы, морковь, перец болгарский красный, огурец, уксус, кориандр, перец красный, соус соевый)	1/75г.
4.	Рыбное нарезка (лосось шеф посола, палтус х/к, миноги маринованные, подается с лимоном, маслинами и зеленым маслом)	1/75г.
5.	Ассорти из мясных деликатесов (нежная домашняя буженина, куриный рулет, язычок говяжий, подается с хреном, горчицей и ароматной зеленью)	1/75г.
6.	Соленья из погребка (морковь по-корейски, помидорчики, огурчики маринованные)	1/60г.
7.	Коктейльные пирожки с капустой/мясом	2/30г.
8.	Хлебная корзина с зеленым маслом	1/50г.
9.	Фруктовая горка	1/100г.

Горячая закуска:

10.	Фантазия (кольца кальмара, луковые кольца, нежная курочка в сырном соусе)	1/75г.
-----	--	--------

Горячее блюдо:

11.	Стейк норвежского лосося /с лимоном и мятой/	1/75г.
12.	Свиная корейка /с чесночным соусом/	1/75г.
13.	Картофель запечённый /с луком/	1/75г.
14.	Итальянский рис /с прованским травами/	1/75г.
15.	Соус тар-тар и соус демиглас	2/20г.

итого: 2550 руб./чел.

Банкет на 20 человек (на 4 часа):**Вариант №6**Холодные закуски:

1.	Салат Цезарь /с креветками/ (айсберг, ромэн, королевская креветка, гренки, сыр пармезан, черри заправка цезарь)	1/75г.
2.	Итальянский салат /с копченой курицей/ (куриная грудка копченая, яйца куриные, сыр пармезан, огурец свежий, репчатый лук, майонез оливковый)	1/75г.
3.	Салат «Принц» /с телятиной/ (отварная телятина, соленый огурчик, морковка, яйцо, чеснок, грецкий орех, майонез)	1/75г.
4.	Рыбное плато /с лимоном и маслинами/ (осетр г/к, палтус х/к, лосось с/с подается с красной икрой, лимончиком и маслинкой)	1/75г.
5.	Мясное ассорти Фантазия (сыровяленая свинина, отв. язык, дом. буженина с маринованными огурчиками, хреном и горчицей)	1/75г.
6.	Соленья из погребка (морковь по-корейски, помидорчики, огурчики маринованные)	1/75г.
7.	Ассорти /из нежных ветчинных рулетиков/ (ветчинные рулетики с пикантными начинками)	1/75г.
8.	Коктейльные пирожки	2/30г.
9.	Хлебная корзина с чесночным маслом	1/60г.

Горячая закуска:

10.	Баклажаны по-французски (пикантные рулетики из баклажан, запеченные с помидором, сыром и специями)	1/100г.
-----	--	---------

Горячее блюдо:

11.	Медальоны свиные с клюквенным соусом 1/75гр.	1/75г.
12.	Куриный шашлычок в беконе 1/75гр.	1/75г.
13.	Картофель Гратен с прованскими травами 1/75гр.	1/75г.
14.	Овощная фантазия гриль 1/75гр.	1/75г.

итого: 2900 руб./чел.**Кофе-брейк на 20 человек:**

1.	Сэндвич с красной рыбой и с веточкой зелени	1/70г.
2.	Сэндвич с бужениной и соленым огурчиком	1/70г.
3.	Тирамиссу	1/50г.
4.	Кофе dolce gusto	180мг.
5.	Чай черный / зеленый	180мг.
6.	Вода минеральная	0,5г.

итого: 330 руб./чел.


1.	Блины пшеничные с творогом и изюмом + сметана	1/50г.
2.	Ассорти мини бургеров с котлетой / курицей / свинина	2/120г.
3.	Фрукты в шоколаде	1/30г.
4.	Кофе dolce gusto	180мг.
5.	Чай черный / зеленый	180мг.
6.	Вода минеральная	0,5г.

итого: 380 руб./чел.

*дополнительно оплачивается официант 2500 рублей

*алкогольные и без алкогольные напитки можно свои

*дополнительные оригинальные артисты и услуги - предоставляются

	<p>Event агентство "ОБРЕНД" Организация праздничных и деловых мероприятий тел. +7 (911) 254 9960 brand-agency@mail.ru www.spb-organizator.ru</p>
---	--