

990
руб./чел.

Стоимость включает в себя:

- Всю необходимую мебель, посуду и оборудование
- Сервис и доставку



ДЕСЕРТНЫЙ СТОЛ

АНИМАСЬЕН

РАБОТА ПОВАРОВ ПРИ КЛИЕНТЕ

- «Фламбе» из свежих фруктов, жареные ананасы с шоколадными блинчиками с фисташковым кремом под соусом из красных ягод, сервированное шариком сорбета из черной смородины

КОЛЛЕКЦИЯ ПТИФУРОВ

В АССОРТИМЕНТЕ (3шт. на персону)

- «Айсберг», пирамидка из крема маракуя на миндальном бисквите
- Шоколадный брауни с арахисом
- Творожный «Пан де пис» с карамелизированным бананом
- Лимонный бисквит, декорированный «пьяным» виноградом
- Шоколадное мини-пирожное с вишней «Амарена»
- Макарон в ассортименте: шоколадные, малиновые, лимонные

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

- Ромовое пралине с кофейным ароматом и прослойкой из грейпфрутового мармелада
- Шоколадный ганаш с бергамотом и мармеладом из дыни

АССОРТИМЕНТ КАП-КЕЙКОВ:

- Банановый кейк с манговым кремом
- Лимонный кейк с кремом из шоколада с апельсинами

ДЕСЕРТЫ, СЕРВИРОВАННЫЕ

В МИНИ-БОКАЛАХ (по 2шт. на персону)

- Клюквенный мусс с воздушной меренгой
- Мини макарон с малиновым кремом
- «Пино-Колада», легкие воздушные меренги с кусочками ананаса в кокосовом креме
- Молочный мусс с тропическими фруктами и кексом «Штрейзель»
- Манговое парфэ с малиновым мармеладом
- Ягодный трайфл (свежи ягоды, ликер, сливочный сыр, сливки)