

## ФУРШЕТ «ЕВРОПЕЙСКИЙ СТИЛЬ»

**1890**  
руб./чел.



### АССОРТИМЕНТ КАНАПЕ

- Королевская креветка с муссом из «Сафлоры»
- Семга слабой соли, подается на хрустящем тосте
- Королевская креветка в «дайконе» с соусом из раковых шеек
- Мини саварен из свеклы с филе дорадо
- Мусс из «Фуа гра» в рожке из шоколада с кедровыми орешками и «Порто»
- Филе утки в апельсиновой глазури на шафрановом тосте с изюмом
- Телятина в трюфельном соусе на хрустящем тосте
- «Пармская» ветчина с «Шато» из тыквы
- Холодный ростбиф на тыквенном тосте
- Цукини-гриль с томатами «Саше» на шпажке
- Томаты «Черри» фаршированные творожным муссом на шпажке
- Абрикосы с сельдереем в сырном конвертике

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ СЕРВИРОВАННЫЕ В КАСУЛЕТАХ

- Салат – коктейль с королевскими креветками, авокадо и рукколой
- «Гато» из перепелки с черносливом и фисташками под соусом из черной смородины
- Крем из «Моцареллы» с пряными томатами и мармеладом из базилика

### ТЕПЛЫЕ КАНАПЕ

- Хрустящие равиоли с королевской креветкой и имбирем
- Картофель «Экрозе» с красной икрой
- Профитроли с сыром «Грюйер»

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Мини-шалычок из лосося «Гравлакс», с соусом «Род-Айленд»
- Мини-брошет из филе индейки с паприкой и острым соусом

### ДЕСЕРТЫ

- Шоколадный брауни с арахисом
- Творожный «Пан де пис» с карамелизированным бананом
- Лимонный бисквит с «пьяным» виноградом
- Шоколадное мини-пирожное с вишней «Амарена»

### ДЕСЕРТЫ, СЕРВИРОВАННЫЕ В БОКАЛАХ И ХОТ-ШОТАХ

- Вишня с итальянским кремом «Панакота»
- Мини макарон с малиновым кремом
- «Пино-Колада», легкие воздушные меренги с кусочками ананаса в кокосовом креме
- Манговое парфэ с малиновым мармеладом

### ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

- Кофе с шоколадкой, сливками
- Ассортимент чаев

+7 (812) 712 09 90  
+7 (921) 918 23 81

@ elena@biscuit-banquet.ru  
www.biscuit-banquet.ru

**Стоимость включает в себя:**  
Все необходимое оборудование,  
персонал, сервис и налоги