

**ФУРШЕТ  
«РУССКИЙ СТИЛЬ»**

**1790**  
руб./чел.



**АССОРТИМЕНТ КАНАПЕ**

- Гречишные мини-блинчики с красной икрой и лимонным муссом
- Ломтик осетра на ржаном хлебце со сливочным кремом
- Стерлядь горячего копчения с пряной нугой
- «Розочка» из подкопченного лосося с «Икорным» соусом на картофельном драннике
- Клецки из речного окуня с кремом из пряных трав и икрой уклейки
- Утка в карамели с печеными яблоками на шпажке
- Перепелиное яйцо на луковом конфи и тосте из хрустящего теста
- Мини-рулетики из свинины с пряными травами
- Хрустящие канапе с говядиной в красном вине
- Канапе «А ля Борщ» на зерновом хлебце с соусом из хрена и взбитых сливок
- Мясной салат «А ля Рус» из разных сортов мясной гастрономии с маринадами в корзиночке из хрустящего теста

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ,  
СЕРВИРОВАННЫЕ В МИНИ-БОКАЛАХ**

- Краб с дольками грейпфрута и апельсина, с ягодным конфитюром
- Пюре из кабачков с красной икрой
- Белые грибы с зеленью в сливочном муссе
- Филе баранины с овощами

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

- Мини-брошет из семги с соусом «Тар-тар»
- Картофельная запеканка с уткой и сельдереем
- Медальоны из телятины с лисичками, тушеные в красном вине

**ДЕСЕРТЫ**


- «Золотые купола» медовый пряник с «коньячной» вишней, декорированный шоколадным муссом и сусальным золотом
- Шоколадная поленница на песочном тесте
- Заварное пирожное с земляничным кремом в шоколадной помадке
- Лесные ягоды с ванильным кремом в песочной корзиночке

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

- Клубничное суфле с мятой
- «Графский» десерт с черносливом и фундуком
- Клюквенный мусс с воздушной меренгой
- Белый шоколадный мусс с гранатовым соусом

**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