



7 FUTOV

ФУРШЕТНОЕ

МЕТРО

ФУРШЕТНОЕ

Меню

№1

1250 ₹ | на персону

Выход | 430 г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|--------|
| Брускетта с креветками гриль, яичным кремом и черри | 50 г. |
| Мини-бургер с жареным цыпленком и сырным соусом | 100 г. |
| Мини-томаты с Моцареллой и базиликом | 40 г. |
| Рулетки из ветчины с сырным кремом и томатами черри | 40 г. |
| Рулетки из цукини с сыром | 40 г. |

САЛАТЫ В БАНОЧКЕ

| | |
|--|--------|
| С бужениной, пекинской капустой и домашним майонезом | 100 г. |
|--|--------|

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

| | |
|------------------|-------|
| Фрукты на шпажке | 60 г. |
|------------------|-------|

ФУРШЕТНОЕ

МЕНЮ

№2

1600 ₹ | на персону

Выход | 500 г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|-------|
| А-ля Парма с грушей | 30 г. |
| Мини-салями с сыром и паприкой | 40 г. |
| Буженина со сливочно-горчичным соусом и корнишоном | 40 г. |
| Брускета с креветкой, яичным кремом и черри | 50 г. |
| Брускета с маринованной форелью и сливочным сыром | 50 г. |
| Брускета с печеными овощами и базиликом | 50 г. |

САЛАТЫ В БАНОЧКЕ

| | |
|-------------------------------------|--------|
| «Оливье» с ветчиной | 100 г. |
| Из свежих овощей, с греческим сыром | 80 г. |

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

| | |
|------------------|-------|
| Фрукты на шпажке | 60 г. |
|------------------|-------|

ФУРШЕТНОЕ

Меню

№3

2150 ₹ | на персону

Выход | 645 г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|--------|
| Тигровая креветка с кабачком гриль | 40 г. |
| Канapé с сыром и виноградом | 30 г. |
| Мини-томаты с Моцареллой и базиликом | 40 г. |
| Рулет из цыпленка с черносливом | 50 г. |
| Мини-сэндвич с ростбифом | 40 г. |
| Салями на огурце с маринованными маслинами | 35 г. |
| Брускета с форелью и сливочным сыром | 50 г. |
| Мини-бургер с томленой свиной в горчичном соусе | 100 г. |

САЛАТЫ В БАНОЧКЕ

| | |
|---|-------|
| С цыпленком и бэйби картофелем с медово-горчичной заправкой | 80 г. |
| «Нисуаз» с тунцом | 80 г. |

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

| | |
|-----------------|--------|
| Сезонные фрукты | 100 г. |
|-----------------|--------|

ФУРШЕТНОЕ

МЕНЮ

№4

2550 ₽ | на персону

Выход | 660 г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|--------|
| Тигровая креветка на свежем огурце | 40 г. |
| «Рафаэлло» из творожного сыра с паприкой | 30 г. |
| Сыр Дор Блю с ореховым кремом и голубикой | 30 г. |
| А-ля Парма с грушей | 30 г. |
| Брускета с форелью и сливочным чиз кремом | 50 г. |
| Брускета с печеными овощами и базиликом | 50 г. |
| Брускета с ростбифом и зеленым маслом | 50 г. |
| Мини-бургер с томленой свининой с горчичным соусом | 100 г. |

САЛАТЫ В БАНОЧКЕ

| | |
|------------------------------------|-------|
| Из свежих овощей с греческим сыром | 80 г. |
| «Цезарь» с цыпленком | 80 г. |

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Сезонные фрукты и ягоды | 100 г. |
| Макаруни (малина, шоколад, лимон) | 20 г. |

ФУРШЕТНОЕ

Меню

№5

3500 ₹ | на персону

Выход | 730 г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|-------|
| Тигровая креветка с кабачком гриль | 40 г. |
| Ролл из форели с сырным кремом и красной икрой | 40 г. |
| Крюдите из свежих овощей с соусом блю чиз | 45 г. |
| «Рафаэлло» из творожного сыра с грецким орехом, паприкой и зеленью | 30 г. |
| Сыр Камамбер с клубникой | 30 г. |
| Грудинка Панчетта с вяленым томатом | 40 г. |
| Салями на огурце с маринованными маслинами | 35 г. |
| Брускетта с тунцом гриль и томатами | 50 г. |
| Брускетта с ростбифом и зелёным маслом | 50 г. |

САЛАТЫ В БАНОЧКЕ

| | |
|---|-------|
| С цыпленком и бэйби картофелем с медово-горчичной заправкой | 80 г. |
| «Цезарь» с креветками | 80 г. |

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Сезонные фрукты и ягоды | 150 г. |
| Макаруни (малина, шоколад, лимон) | 20 г. |
| Ассорти мини-пирожных | 40 г. |

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

| | |
|--|--------------|
| Шашлычок «Веган» (шампиньоны, кабачок, паприка, томат) | 120 г. 320 ₺ |
| Запеченные овощи с соусом песто | 100 г. 290 ₺ |
| Шампиньоны, запеченные с сыром Моцарелла | 100 г. 390 ₺ |
| Баклажаны, запеченные с Сулугуни | 100 г. 360 ₺ |
| Жульен с грибами в домашней булочке | 100 г. 250 ₺ |
| Жульен из мидий с сыром Дор Блю в булочке | 100 г. 380 ₺ |
| Шашлычок из судака, с баклажанами и черри с соусом терияки | 120 г. 460 ₺ |
| Шашлычок из тигровых креветок с томатами черри | 120 г. 540 ₺ |
| Шашлычок из форели с цукини | 120 г. 480 ₺ |
| Брошет из дуэта форели и судака с мини-томатами | 100 г. 440 ₺ |
| Туец гриль с соусом вок | 100 г. 650 ₺ |
| Жульен с цыпленком в домашней булочке | 100 г. 300 ₺ |
| Шашлычок с бэйби картофелем и панчеттой | 100 г. 220 ₺ |
| Шашлычок из филе цыпленка с паприкой и цукини | 120 г. 360 ₺ |
| Куриное филе гриль в соусе терияки | 100 г. 390 ₺ |
| Куриный рулет с овощами и соусом бешамель | 100 г. 350 ₺ |
| Шашлычок из свинины с картофелем стоун | 120 г. 340 ₺ |
| Шашлычок из свинины с цукини и паприкой | 120 г. 380 ₺ |
| Медальоны из свинины в соусе из лесных грибов | 100 г. 380 ₺ |
| Язык гриль с перечным соусом | 100 г. 540 ₺ |
| Медальоны из телятины под соусом из зеленого перца | 100 г. 560 ₺ |
| Лёд | 2000 ₺ |
| Чай / Кофе | 150 ₺ |

Для заказа нажмите на иконку:



Заказ от 5 сетов

Не менее 15 000 ₺

Доставка, сервировка, обслуживание +6 000 ₺

