

# Меню

## Банкет-коктейль

*Канapé з зернистою лососевою ікрою*

*Канapé з копченим лососем та зеленим салатом*

*Канapé з саямі, огірками та зеленню*

*Канapé з в'яленою шинкою та ананасом*

*Канapé з сиром Брі та виноградом*

*Салат з креветками «Бєбі» та помідорами «Черрі» (в шоті)*

*Свіжі фрукти (залежно від сезону)*

*Тістечка (в асортименті)*

# Фуршет 1

## Холодні закуски

- Канане з копченим лососем та зеленим салатом*
- Канане з філе скумбрії холодного копчення на житньому хлібі*
- Канане з саямі, огірками та зеленню*
- Канане зі свининою, смаженою з розмарином*
- Канане з курячим рулетом*
- Канане з сиром Моцарелла та помідорами «Черрі»*
- Профітролі з крабовий салат*
- Салат з телячим язиком, каперсами та свіжими овочами*

## Гарячі закуски

- Рибні «міні»- шашлички з соусом Тартар*
- Курячі «міні»- шашлички з соусом Барбікю*
- Домашні ковбаски, смажені на пательні з цибулею «фрі»*
- Кіш Лорен з беконом та сиром*
- Бурекаси з картоплею на шпинатом, з гострим томатним соусом*
- Тарталетка з грибним жульєном*
- Лаваш з домашнім сиром, прянощами та зеленню*

## Десерти

- Свіжі фрукти (залежно від сезону)*
- Тарталетка з фруктами*
- Тістечка (в асортименті)*
- «Міні»- пиріжки з конфітюром*

# Фуршет 2

## Холодні закуски

- Канapé з зернистою лососевою ікрою
- Канapé з слабосоленою лососиною та сиром Філадельфія
- Філе маринованого оселедця на житньому тості  
з перепелиним яйцем та маринованою цибулею
- Канapé з ростбїфом та гірчичним соусом
- Канapé з курячою грудкою та карамелізованими яблуками
- М'ясне парфе на тості
- Брускета з помідорами, сиром Фета та базиліком
- «Мікс»- салат з в'яленою шинкою та овочевим тартаром (в шоті)
- Салат з філе індички, кус-кусом та перцем Халапеньо (в шоті)
- «Мікс»- салат з тунцем, каперсами та анчоусами (в шоті)

## Гарячі закуски

- Філе лосося в медово-соєвій глазури з карамелізованими апельсинами
- «Міні»- шашлички з яловичини, з гострою томатною сальсою
- Куряча печінка смажена в беконі з чорносливом
- Пиріг з сиром та цибулею-порей
- Млинці з курячим жульеном
- Овочеві «міні»- шашлички

## Десерти

- Свіжі фрукти (залежно від сезону)
- Панна کوتа з чорничним конфітюром
- Шарлотка яблучна з медом та корицею
- Пиріг з карамелізованими вишнями
- Тістечка (в асортименті)

# Фуршет 3

## Холодні закуски

Валован з зернистою лососевою ікрою  
Канapé з слабосоленою лососиною та сиром Філадельфія  
Канapé з копченою масляною рибою та ікрою летучої риби  
Копчений вугор з авокадо та маринованим імбирем  
Канapé з саямі, огірками та зеленню  
Канapé зі свининою, смаженою з розмарином  
Канapé з курячою грудкою та карамелізованими яблуками  
Хамон з медовою динею  
Гаспачо з королівською креветкою та мікрозріном (в шоті)  
«Мікс»- салат з ростбіфом та в'яленими помідорами (в шоті)  
Салат з фуа-гра та цитрусовим конфітюром (в шоті)  
Овочева попури з соусом Блю (в хайболі)  
Овочеві роли  
Сирне плато з медом та горіхами

## Гарячі закуски

Рибний «мікс»- гриль з томатною сальсою та з в'яленими оливками  
Листковий пиріг з лососем, сиром та шпинатом  
Новозеландські мідії під винно-цедровим соусом з базиліком  
Телятина в медово-соєвій глазурі з грілованими помідорами «Черрі»  
Рулет з індички та бекону, з кремовою полентою та грибним соусом  
«Міні»- піца з в'яленою шинкою та сиром Моцарелла  
Овочевий Кіш Лорен

## Десерти

Свіжі фрукти (залежно від сезону)  
Тірамісу  
Профітролі з вершковим кремом, глазуровані шоколадом  
«Міні»- чіз кейк з ягодами  
Тістечка (в асортименті)  
Хрусткі листкові палички з тмином та паприкою