Ресторан выездного обслуживания «А ля Фуршет»

Меню

вариант из расчета 5000 руб на персону

ФОРМАТ МЕРОПРИЯТИЯ	Welcome фуршет и свадебный банкет
КОЛИЧЕСТВО ПЕРСОН	50
ЛОКАЦИЯ МЕРОПРИЯТИЯ	Усадьба «Золотой Лев»

Меню на персону

Welcome – 150 г

Тигровая креветка, обжаренная в чесночном масле, подается с соусом "Гуакомоле" в шоте

Тар-тар из лосося на подушке из авокадо с икорным сыром в шоте

Мини-киш из креветок и овощей

Виток из ветчины со сливочным сыром и корнишоном на вилке

Брускетта с томатами «Конкассе», маслинами и зеленью на французском багете

Брускетта с куриной грудкой, болгарским перцем, репчатым луком, перцем «Халапеньо» и соусом "Фахитас" на французском багете

Брускетта с буженниной, салатным листом, дижонской горчицей на солодовом багете

Брускетта со сливочным сыром, соусом "Песто", томатами "Черри" и кремом "Бальзамико" на французском багете

Лимонадная станция в подарок

Меню на персону

Банкет

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ – 90 г

Рыбное ассорти (копченый угорь в соусе "Терияки", форель в мозаике оливок и маслин, брошет из гриллированных креветок) декорируется овощами и лепестками лайма

Филе сельди слабого посола на картофельном медальоне с маринованным луком

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ – 60 г

Мясное плато (свиная салями "Милано", сыровяленый свиной окорок "Парма", острая испанская колбаса "Чоризо", террин из свинины с фенхелем, курица холодного копчения)

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ – 50 г

Сырное плато с грецкими орехами, виноградом, крекерами и медом ("Камамбер", "Грана-падано", "Дорблю", "Грюйер", "Песто", "Маасдам")

Меню на персону

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ – 100 г

Овощи "Крудите" (томатами "Черри" со стиками из болгарского перца, моркови, свежего огурца, стебля сельдерея подается с сырным соусом "Велюте" и хумусом)

Ассорти маринованных овощей на шпажках (початки сладкой мини-кукурузы, перец, жемчужный лук, корнишоны)

Ассорти маринованных грибов и красного лука с ароматным маслом (грузди, маслята, шампиньоны)

САЛАТЫ– 250 г

Салат-микс с обжаренным лососем в кунжутной панировке, овощным жульеном, заправленный соусом «Устричный"

Салат-микс с ростбифом, томатами «Черри», кедровыми орешками с заправкой на основе оливкового масла и выдержанного бальзамического уксуса

Салат со слайсами обжаренного куриного филе, киноа, авокадо, салат - миксом, рукколой, томатами "Черри" и медово - горчичной заправкой

Меню на персону

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на выбор)- 100 г

Гратен из авокадо с лососем и яйцом (авокадо, запеченный с кусочками лосося, сливками и перепелиным яйцом, подается на хрустящем багете)

Запеченная утиная грудка, подается с вишнево-медовым соусом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА «Барбекю" с гарнирами (на выбор) – 270 г

Филе семги, маринованное в белом вине в слайсах цуккини

Кусочки свиной шейки, маринованные в красном вине с пряным луком в смеси пяти перцев

Ассорти куриного шашлыка "Трио" (мясо цыпленка, маринованное в медовом соусе «Терияки", "Кари" с кинзой и сливочным соусом с эстрагоном)

Картофель "Черри", жаренный с розмарином

Картофель «Черри», запеченный в беконе

Овощной брошет "Барбекю" на бамбуковых шпажках (помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец)

Меню на персону

СОУС (на выбор) – 50 г

Соус на основе мясного соуса "Гревви" с добавлением французской зерновой горчицы

Пикантный соус на основе сыра "Дорблю" и нежных сливок

Классический соус "Барбекю", сваренный на огне из томатов, ананасового сока и чеснока

ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ – 80 г

Мини-пирожки с начинкой в ассортименте (с мясом, с луком и яйцом, с картофелем и грибами, с капустой)

Хлебная корзина: чиабатта, французский багет, булочки пшеничные и ржаные, бородинский хлеб

НАПИТКИ – 350 г

Классический лимонад с мятой

Морс ассорти: клюквенный, брусничный, ягодный микс

Чай "Greenfield" пакетированный (черный, зеленый)

Кофе, кофе-машина

Сахар, сливки, лимон

Расчет стоимости мероприятия

Стоимость на персону 5000 руб.

Общий выход на персону

Закуски 1200 г

Напитки 350 мл + лимонадная станция

Дополнительные услуги

Обслуживание: 5 официантов	Включено
Мебель: фуршетные столы + текстиль + коктейльные столы	Включено
Бокалы: 3 шт. на персону	Включено
Доставка	Включено

Итоговая стоимость: 250 000 руб. на 50 персон

Контакты

Банкетный менеджер

+7 (916) 901-24-44

Офис

+7 (495) 364-24-97

E-mail

sales@afurshet.ru

Instagram

@afurshet.ru

Сайт

afurshet.ru

Мы являемся членами ассоциации кейтерингов и банкетных служб abcs.pro

АКБС

Ассоциация кейтерингов и банкетных служб

Наши клиенты

UNIVERSAL

РЖД Российские железные дороги

МОСАВТОДОР

HOMGART

СБЕРБАНК

NOVARTIS

Альфа-Банк

TIKKURILA

Unilever

Tetra Pak

BRAUN

Президент Отель