

# *Kiev Premier Catering*

Телефон:

+38 (096) 530-94-04

+38 (095) 302-16-22

+38 (044) 222-99-05

[info@premiercatering.com.ua](mailto:info@premiercatering.com.ua)

## Меню Фуршет №2

**400 грн./чел.**

Выход меню на 1-го гостя – 720 грамм

Выход напитков на 1-го гостя - 380 мл

### *Напитки:*

- Морс из клюквы
- Лимонад апельсиново-мандариновый собственного приготовления
- Вода минеральная газ/негаз
- Чай пакетированный Greenfield в ассортименте (черный, зеленый, фруктовый) лимон, сахар
- Кофе натуральный (сливки, молоко, сахар)

### *Салаты:*

- Салат Гавиотте с тунцом , подается в индивидуальных бокалах
- Хрустящие хлопья салата Айсберг, телятина -гриль, свежие овощи, томаты Черри под фирменной заправкой
- Капрезе: сладкие томаты Черри, сферицированный сыр Моцарелла с базиликом и соусом Песто

### *Горячие закуски:*

- Паве талупии под икорно-сливочным соусом
- Телятина терияки с белым кунжутом
- Шашлычки из овощей на шпажке
- Полента гриль с лесными грибами и Пармезаном

### *Холодные закуски:*

- Ростбиф с грибочком на тосте из ржаного хлеба
- Рулетики из баклажан, фаршированные брынзой
- Мусс из утиной печени в тарте Фило
- Канапе с салями , овощной сальсой и пикантным гриссини
- Тарталетка с говяжьим митболом, сыром Бри и ломтиком авокадо
- Салат Цезарь на шпажке
- Мини-тарта с вяленными томатами, овечьим сыром Пекорино и лимонным кюли
- Киш-лорен со шпинатом, сыром Пармезан и кедровым орехом
- Киш-лорен с лососем , сыром Фета и шпинатом
- Мини-птифуры с сыром Фета и мятой

### *Десерты:*

- Венские мини-пирожные с вишней
- Нежнейший профитроль Мерцишор

Сервисные расходы считаются отдельно в зависимости от количества гостей

Вводная информация по мероприятию:			
Дата мероприятия:		Организация:	
Количество гостей:		Контактное лицо:	
Формат:		Телефон:	
Время:		E-mail:	
Место проведения мероприятия:			