

# *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 VIP-Фуршет №3

**650 грн./чел.**

Выход меню на 1-го гостя – 490 грамм

Выход напитков на 1-го гостя - 415 мл

### *Напитки:*

- Вода "Моршинская", стекло
- Сок в ассортименте, стекло

### *Станции холодных закусок:*

- Станция мясное итальянское антипасты (салями, Вентричина пикантная, спек, Прошутто Крудо. Подается с оливками и вялеными томатами, в декоре с маринованными цуккини)
- Станция овощное антипасты (Оливки, маслины, брускетта со сладким печеным перцем, брускетта с вялеными томатами, грибы маринованные, спринг-роллы с маринованными овощами)

### *Закуски:*

#### Мясные

- Печеный мусс из цыплёнка и вяленых фруктов, подается с апельсиновым чатни
- Кубик австралийской говядины в черно-белом кунжуте с малиновым желе
- Индейка су-вид в сладком соусе
- Рыбные
- Ломтик слабосоленого лосося в белом кунжуте с желе из белого вина
- Террин из морского окуня с мини-спаржей и острым соусом
- Томаты черри с тар-таром из креветок на тосте из злакового хлеба

### Сырные

- Мусс из cream-cheese с вяленными фруктами, кедровыми орехами и соусом Песто
- Сыр Бри с малиной
- Брускетта с сыром Шевре и маринованным цуккини
- Овощные
- Ломтик печеной свеклы с грецким орехом и базиликом
- Овощи Crudites с соусом coctail
- Бейби моцарелла с помидором черри

### *Горячие закуски:*

- Ломтики филе индейки, маринованной в анисовом меде и лимонном тимьяне
- Картофель, запеченный в тосканских травах
- Филе Сибаса, запеченное в черном tapenade
- Ломтики говядины, запеченные в кисло-сладком соусе , с цуккини

### *Десерты:*

- Миндальный чиз-кейк с малиной, миндальными хлопьями и сыром Маскарпоне
- Шоколадные тартини с манго
- Фруктово-ягодное ассорти

### *Хлеб:*

- Хлебная нарезка (ассорти из трех видов хлеба, булочки из белой муки, гриссини)

Сервисные расходы считаются отдельно в зависимости от количества гостей

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