Вариант фуршета №1

До 6 (шести) часов мероприятия

Кол-во персон: от 30 до 50 гостей

Место проведения: г. Москва

Наименование	Выход,гр.	Кол-во, ед.
Мини-закуски		
Канапе по-гречески на шпажке с сыром "Фета"	30	20
Ролл из блинчика с лососем, огурцом, икрой и сливочным сыром	25	30
Мини-профитроли с грибным муссом с чипсом из бекона	20	30
Мини-профитроли с крабовым муссом и икрой "Масаго"	20	30
Поше из блинчика с курицей и грибами в сливочном соусе	45	30
Канапе "Мини-бургер" с с/к колбаской, маринованным огурчиком и тапенадом из маслин	32	30
Канапе "Мини-бургер" из окорока, салата "Айсберга" и кремом из дижонской горчицы	35	30
Брускетты		
Брускетта из цельнозернового хлеба с лососем, каперсом и сливочным сыром	45	15
Брускетта на злаковом багете с салями, вяленым томатом, зернистой горчицей, сливочным соусом и огурчиком	45	30







ПОДАРКИ ОТ MALINA CATERING

- Согреваемся без градуса: безалкогольный бар с пряным глинтвейном





- Декоративное оформление фуршетной линии в новогодней тематике (выбор из представленных вариантов)

Вариант 1



Вариант 2



Вариант 3



MALINA CATERING оставляет за собой право замены элементов варианта декора с сохранением общей концепции и цветовой гаммы