Вариант фуршета №1

До 6 (шести) часов мероприятия

Кол-во персон: от 100 до 150 гостей

Место проведения: г. Москва

Наименование	Выход,гр.	Кол-во, ед.
Мини-закуски		
Канапе по-гречески на шпажке с сыром "Фета"	30	50
Ролл из блинчика с лососем, огурцом, икрой и сливочным сыром	25	70
Мини-профитроли с грибным муссом с чипсом из бекона	20	70
Мини-профитроли с крабовым муссом и икрой "Масаго"	20	70
Поше из блинчика с курицей и грибами в сливочном соусе	45	70
Канапе "Мини-бургер" с с/к колбаской, маринованным огурчиком и тапенадом из маслин	32	70
Канапе "Мини-бургер" из окорока, салата "Айсберга" и кремом из дижонской горчицы	35	70
Брускетты		
Брускетта из цельнозернового хлеба с лососем, каперсом и сливочным сыром	45	40
Брускетта на злаковом багете с салями, вяленым томатом, зернистой горчицей, сливочным соусом и огурчиком	45	60







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