Вариант фуршета №2

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	вес на персону (гр.)	153
Мини-профитроли с сырным муссом "DORBLU" и грецким орехом	20	20
Мини-профитроли с креветкой и муссом из сладкого васаби	30	20
Каннелони из лосося со сливочным сыром, икрой "Масаго" и кунжутными семечками	25	20
Поше из жёлтого блинчика с пармой и грушевым мусом	30	20
Ростбиф с соусом "Вителло", каперсами, томатами, печеным перцем и чипсом из пармезана	25	20
Филе жаренного тунца с каперсами и кунжутным соусом	25	20
Песочный тарт с куриным "Пате" и малиновым желе	25	20







ПОДАРКИ ОТ MALINA CATERING

- Горка с шампанским для welcome встречи гостей. В оформлении используется свежая клубника. Для создания зрелищного эффекта применяется жидкий азот. (50 бокалов)

- Имбирное печенье в новогодней тематике — уютный символ зимних праздников. Тёплый пряный вкус с нотами имбиря, корицы и гвоздики, хрустящая текстура. (50 шт)







- Декоративное оформление фуршетной линии в новогодней тематике

Вариант 1



Вариант 2



Вариант 3



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