Вариант фуршета №2

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		
Батат с соусом "Блю-чиз"	45	45
Мини-профитроли с сырным муссом "DORBLU" и грецким орехом	20	60
Мини-профитроли с креветкой и муссом из сладкого васаби	30	60
Каннелони из лосося со сливочным сыром, икрой "Масаго" и кунжутными семечками	25	60
Поше из жёлтого блинчика с пармой и грушевым мусом	30	60
Сфера с муссом из утки и манго	20	45
Филе жаренного тунца с каперсами и кунжутным соусом	25	60
Песочный тарт с куриным "Пате" и малиновым желе	25	60







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