

## ***Огнедышащее меню Дракона (фуршет).***

### ***Холодные блюда - 320 г***

#### ***Канане (на выбор в ассортименте) - 2 шт. на одну персону***

- ❖ *Канане с ломтиком копченого лосося и авокадо – 30 г*
- ❖ *Канане с мясом снежного краба на ломтике карамелизованной тыквы – 30 г*
- ❖ *Канане с копченым окороком, вяленым томатом и базиликом – 30 г*
- ❖ *Канане с сырокопченой свиной, ломтиком обжаренного цукини, помидорчиками «Черри» и зеленью петрушки – 30 г*
- ❖ *Канане с копченой грудинкой, салатом «Айсберг», перченым мармеладом и оливочкой – 30 г*
- ❖ *Канане с куриным филе, персиком, ягодным желе и веточкой мяты – 30 г*
- ❖ *Канане с артишоком и сливочным сыром – 30 г*
- ❖ *Канане сыром Моцарелла, помидорчиком Черри и маслиной – 30 г*

#### ***Холодные мини- закуски, подаются на ложках или в шотах (на выбор в ассортименте) - 2 шт. на одну персону***

- ❖ *Снежный краб с авокадо и помидорчиками «Черри» - 40 г*
- ❖ *Копченая семга с соусом из нута - 40 г*
- ❖ *Тар-тар из норвежский сельди, зеленых яблок и скандинавского хлеба - 40 г*
- ❖ *Осминожки, маринованные с лапшой «Собо» и зеленым салатом - 40 г*
- ❖ *Беби - кальмары с лапшой «Удон» в азиатском соусе - 40 г*

#### ***Холодные закуски (на выбор в ассортименте) - 3 шт. на одну персону***

- ❖ *Закуска «Купеческая» (кусочки слабосоленой семги, маринованные с цедрой лимона, коньяком и морской солью, подаются на листьях салата с розочками из сливочного масла) – 50 г.*

- ❖ *Закуска «Онежская» из балыка горбуши с картофелем, икрой судака и соусом «Капри» (подается в роксе) – 60 г*
- ❖ *Закуска из слабосоленой семги с микс салатом и ростками бобов (подается в роксе) -60 г*
- ❖ *Закуска «Оливье» с копченым лососем, каперсами и перепелиным яйцом (подается в роксе) - 60 г*
- ❖ *Мясное плато, украшенное свежими овощами с добавлением душистых специй – 50 г.*
  - *ростбиф, выложенный веером на листе салата*
  - *колбаса с/к, выложенная веером на листе салата*
  - *шейка с клюквенным соусом*
  - *рулет из говяжьей вырезки, фаршированный вишней, грецким орехом в винном желе*
- ❖ *Помидорчики «Фаер», фаршированные домашним сыром, острым перчиком и домашней зеленью – 30 г*
- ❖ *Маринады «Пикули» (ассорти мини- овощей на шпажках) – 30 г*
  - *початки сладкой мини – кукурузы*
  - *перец*
  - *жемчужный лук*
  - *корнишоны*

### ***Горячие блюда с гарниром – 80/120/30 г***

#### *Горячие закуски (на выбор в ассортименте) - 1 шт. на одну персону*

- ❖ *Лосось в азиатском пряном маринаде, подается на бамбуковом листе– 80 г.*
- ❖ *Кебаб из баранины, маринованный в соусе «Ким - Чи» с кусочками тайского манго – 80 г*
- ❖ *Кебаб из свиной вырезки в тайском маринаде – 80 г*
- ❖ *Ломтики индейки в йогурте с эстрагоном – 80 г*
- ❖ *Мясо цыпленка в соусе «Якитори» - 80 г*
- ❖ *Кебаб из кролика в сладкой горчице – 80 г*
- ❖ *Золотистые сырныи шарики с кунжутом, имбирем и кешью, жареные во фритюре – 80 г.*

#### *Гарнир (на выбор в ассортименте) - 1 шт. на одну персону*

- ❖ *Рисовые шарики из (зеленого ризотто, жасминного риса с шафраном - на выбор) – 120*
- ❖ *Картофельные крокеты с грибами Шитаке и орехом Кешью - 120*

#### *Соусный стол (в ассортименте)*

- ❖ Соус «Баварская горчица»
- ❖ Соус «Тар – тар»
- ❖ Соус «Кетчуп»
- ❖ Соус «Огнедышащий дракон»

Хлебный буфет (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- ❖ Пирожки с начинкой в ассортименте - 60 г – 1 шт.
  - с мясом
  - с грибами
  - с луком и яйцом
  - с капустой
  - с картошкой и грибами
  - с яблоками
- ❖ Хлебный буфет – 80 г
  - хлеб «8 злаков»
  - бородинский хлеб

**Десертный стол - 160 г**

Фруктовая ваза - 1 шт. на одну персону

- ❖ Ассорти сезонных фруктов - 100 г

Десерт (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- ❖ Итальянские мини- пирожные «Ассорти» с десертными начинками - 30 г
  - сицилийская трубочка со йогуртовым кремом
  - шоколадная корзиночка с кремом «Какао»
  - слоеное пирожное со сливочным кремом «Баворезе»
  - лодочка из песочного теста с зажелированными фруктами
- ❖ Ассорти марципановых и шоколадных конфет – 30 г

Напитки (в ассортименте) – 300 мл

- ❖ Чай (черный, зеленый) – 200 мл
- ❖ Кофе вареный (кофе - машина) – 100 мл
- ❖ Сахар, сливки, лимон

❖ *Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Новогодний сюрприз!!!!*

*Стоимость меню составляет 1700 рублей на одну персону и включает все расходы по доставке, прокату необходимого инвентаря, столов, посуды, скатертей, текстиля, обслуживанию поварами, барменами и официантами, аренды ресторанной посуды и новогоднему оформлению столов.*

### **Ориентировочный расчет стоимости мероприятия**

<b>Мероприятие</b>	<b>Выход на персону</b>	<b>Стоимость на персону</b>
<b>Фуршетное меню</b>		<b>1700 рублей</b>
Закуски (18 наименований)	850 г	включено
Напитки	300 мл	включено
Фуршетные столы		включено
Стулья с чехлами		дополнительно
Новогодняя сервировка		включено
Обслуживание		включено
Аренду стекла	(3 бокала)	включено
Новогодний декор столов		включено

### **Общая стоимость мероприятия включает в себя полный пакет услуг:**

- доставку фуршетных столов, посуды и оборудования
  - организацию зала и кухни
  - работу официантов, поваров и технического персонала в течение **6 часов**
- ❖ *Настоящее предложение носит предварительный характер. Содержание предложения и стоимость мероприятия может быть уточнена в ходе согласования с заказчиком.*
- ❖ *После согласования предложения заказчиком изменения в него могут быть внесены не менее чем за 3 банковских дня до даты проведения мероприятия.*

***Мы всегда рады встретиться с Вами, и учесть все Ваши пожелания. Надеемся, что наше предложение будет соответствовать Вашим требованиям, а так же остаемся в Вашем распоряжении для предоставления дополнительных сведений и изменения предложенного нами меню. Мы создадим Вам атмосферу добра и душевного расположения.***

***Мы гарантируем отличное качество предоставляемых нами услуг и надеемся на дальнейшее сотрудничество.***