

Бокс Тарталеток

*Тарталетки с красной икрой,
творожным сыром и соусом
песто*

*Тарталетки с муссом из семги и
креветкой*

Тарталетки с утиным паштетом

*Тарталетки с тартаром из
малосольной семги*

*Тарталетки с паштетом из
куриной печени*

*Тарталетки со шпинатом,
вялеными томатами и сыром
«Дор блю»*

4100 рублей
750 грамм (36 шт)

Организация:
Фуршетов
Кофе-брейков
Банкетов

+7 (343) 68 47-111
+7 (922) 02 47-111

Бокс Брускетт

*Брускетта с малосоленной семгой,
творожным сыром и лимоном*

*Брускетта с ростбифом,
горчичным соусом и печеным
перцем*

*Брускетта со шпинатом,
вялеными томатами и сыром
«Дор Блю»*

*Брускетта с креветкой и унаги
кремом*

*Брускетта с уткой, печеным
перцем и горчичным соусом*

6500 рублей

1250 грамм (50 шт)

Организация:
Фуршетов
Кофе-брейков
Банкетов

+7 (343) 68 47-111
+7 (922) 02 47-111

Бокс Сыров

*Маасдам — полутвердый сыр с
деликатной сладостью*

*Чеддер — сыр с насыщенным
пикантным вкусом*

*Камамбер — французский сыр с
белой плесенью*

*Моцарелла — итальянская
свежесть в виде упругих белых
шариков*

*Дорблю — дерзкий акцент с
благородной голубой плесенью*

*Аккомпанемент: виноград, мед,
орехи, помидоры черри*

5000 рублей

1200 грамм

Организация:

Фуршетов

Кофе-брейков

Банкетов

+7 (343) 68 47-111

+7 (922) 02 47-111

Бокс Самосов

Самосы с мясом — начинка из отборной говядины и свинины, приправленная душистыми травами и луком

Самосы с капустой — лёгкая и в то же время сытная начинка из свежей белокочанной капусты, обжаренной с морковью и луком

Самосы с грибами — благородный аромат шампиньонов, соединённый со сливочным маслом и зеленью

Самосы с сёмгой — изысканная начинка из красной рыбы

2300 рублей
1000 грамм (40 шт)

Организация:
Фуршетов
Кофе-брейков
Банкетов

+7 (343) 68 47-111
+7 (922) 02 47-111

Бокс Салатов

"Греческий"

Классика средиземноморской
кухни, воплощающая свежесть и
простоту

"Цезарь"

Изысканная интерпретация
легендарного рецепта

"Марокканский"

Экзотический микс, где
средиземноморские традиции
переплетаются с
североафриканскими специями

"С куриным галантином"

Нежнейший куриный галантин
дополнен микс-салатом, черри и
каперсами

3000 рублей

800 грамм (16 шт)

Организация:

Фуршетов

Кофе-брейков

Банкетов

+7 (343) 68 47-111

+7 (922) 02 47-111

Бокс Муссов

"Тарталетка с муссом из копчёной курицы" — изысканная закуска, где слоёное тесто гармонично сочетается с нежным дымным муссом

"Тарталетка с цыпленком и трюфельным маслом" — сочная куриная начинка, обогащённая благородным ароматом трюфельного масла

"Тарталетка с муссом из копчёной брынзы" — кремовый мусс с характерной солоноватостью сербской брынзы

"Тарталетка с муссом из запечённого баклажана" — гармония контрастов

"Тарталетка с парфе из печени цыпленка и карамелизированным луком"

3800 рублей
800 грамм (30 шт)

Организация:
Фуршетов
Кофе-брейков
Банкетов

+7 (343) 68 47-111
+7 (922) 02 47-111

Роллы из тортильи

*"Лосось с
творожным кремом"*

*Лёгкая кислинка крема идеально
сочетается с деликатным вкусом рыбы*

"С вялеными томатами"

*Томаты создают неповторимый
вкусовой букет*

"Со сливочным сыром и крабом"

Идеальный баланс текстуры и вкуса

"С курицей и сыром"

*Сытная и аппетитная закуска: сочная
куриная начинка, смешанная с
плавленным сыром*

"С креветками"

*Лёгкость и свежесть в каждой порции
— настоящий праздник для гурманов*

3300 рублей

1250 грамм (30 шт)

Организация:
Фуршетов
Кофе-брейков
Банкетов

+7 (343) 68 47-111
+7 (922) 02 47-111