



Балтийский Хлеб

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ Мобильного фуршета

***Вы решили провести корпоратив в офисе? Хотите стильно, красиво, а главное
вкусно накрыть праздничный стол?***

***Услуга «Мобильный фуршет» — доставка готовых фуршетных блюд и напитков в
удобной упаковке в любое удобное для Вас место и время.***

***Не упустите возможность порадовать себя и коллег, получите собственную
порцию положительных эмоций.***



***Все закуски сервируются в специальной упаковке с прозрачной крышкой и прочным
пластиковым дном, салаты сервируются порционно в пластиковых роксах***



Специальное предложение
по организации мобильного фуршета

Меню праздничного фуршета №1

Канапе

Канапе с подкопченной сёмгой 1/35

Крустаты с цыпленком 1/25

Канапе с крем сыром, овощами и грецким орехом 1/30

Ролл из баклажана с сырным муссом 1/27

Канапе из свежих овощей 1/25

Канапе в шотах

Вяленое мясо с инжиром и сыром 1/35

Цыпленок карри с томатами 1/35

Канапе с сыром «Моцарелла» и томаты чери на шпажке 1/40

Тар-тар из свежих овощей с соусом «Песто» 1/40

Коллекция валованов

-с красной икрой и перепелиным яйцом 1/30

-с грибным жульеном 1/30

Киш-Лорен

-с красной рыбой 1/30

-со шпинатом 1/30

Капкейки Новогодние

Шоколадный капкейк 1/40

Ванильный капкейк 1/40

Стоимость на персону 850 рублей



Балтийский Хлеб

Меню праздничного фуршета №2

Канопе на тосте

с муссом из лосося и желе из клюквы 1/35

с бужениной и грибами 1/30

с цыпленком карри и томатами черри 1/35

Канопе в шотах

Цыпленок карри с томатами 1/35

Канопе с сыром «Моцарелла» и томаты черри на шпажке 1/40

Тар-тар из свежих овощей с соусом «Песто» 1/35

Холодные закуски

Лосось гравлакс 1/35

Филе сельди в горчичном соусе с молодым картофелем 1/35

Пате из цыпленка с фисташками и беконом 1/35

Салаты в тарталетках

Салат «Рождественский» 1/50

Салат «Английский» с цыплёнком и сельдереем заправленный соусом карри 1/50

Мини-круассаны

-с красной рыбой 1/45

-с салями 1/45

-с сыром 1/45

Десерт

Профитроли «Балтийские» 1/15

Корзиночка со свежей Малиной 1/30

Эклеры с темным шоколадом 1/35

Стоимость на персону 1 000 рублей



Балтийский Хлеб

Меню праздничного фуршета №3

Канapé на шпажке

Канapé с подкопченной семгой, лаймом и зеленью 1/30

Профитроли с муссом из цыпленка кари 1/25

Канapé из свежих овощей 1/30

Канapé в шотах

Блинный ролл с лососем 1/35

Канapé с языком и корнишонами 1/30

Овощи гриль с бальзамическим соусом 1/30

Холодные закуски

Филе сёмги с соусом из кинзы 1/35

Рулет из телятины с грибами и сыром 1/35

Галантин из пулярки 1/35

Рулетики из баклажан с пикантной сырной начинкой и грецкими орехами 1/35

Салаты в тарталетках

Традиционный салат «Оливье» 1/50

Салат из индейки с грибами и фасолью 1/50

Салат овощной «Деревенский» с заправкой на ароматном масле 1/50

Мини-шашлычки

из судака 1/50

из курицы

Гарниры 1/50

Отварной картофель 1/45

Рис с овощами 1/45

Десерты

Капкейк шоколадный 1/25

Пирожное брауни 1/20

Корзинка с клубникой 1/30

Стоимость на персону 1 200 рублей



Балтийский Хлеб