

# Фуршетное меню

Набор стоимостью 2100 рублей на человека

# Сезоны

ЧАСТНЫЙ БАР

## ТАПАСЫ

Общая подача, по одной порции каждого вида на гостя

ВЫХОД НА ГОСТЯ  
в граммах

Бастурма и луковый чатни	35
Копчёная утка и хурма	35
Моцарелла с песто из вяленых томатов	35
Копчёная белая рыба с зелёным луком и солёным огурцом	35
Форшмак из сельди на чёрном хлебе	35
Шпик и чеснок	35

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Общая подача, по одной порции каждого вида на гостя

Паштет со сливовым вареньем	100
Лабане с питой	100
Сезонные свежие овощи с соусами	100
Гигантские оливки и каперсы	40
Пхали	35

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Общая подача, по одной порции каждого вида на гостя

Аранчини с вялеными томатами и шафраном	70
Филе бедра цыпленка в беконе	100

## ДЕСЕРТЫ

Общая подача, на выбор 1 позиция - полная порция, либо 2 позиции - по половине порции

Брауни с солёной карамелью	100
Наполеон	100

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Порционная подача, один холодный и один горячий напиток на гостя на выбор

Чай	200
Кофе	200
Домашние лимонады	500
Морс	500
Вода	500

По вашему желанию к заказу могут быть добавлены мясные, рыбные или сырные деликатесы, стандартные позиции на выбор из любого нашего меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности вам сообщит менеджер.

Ваш банкетный менеджер  
Анастасия

info@barsezony.ru  
906-01-61