

M E N U S I L V E R

СИЛВЪР

СЕТ МЕНЮ

Примерен вариант

1. Мус от шунка с черни маслини и печен сусам.
2. Тартчета с крем от три вида сирена и зелени подправки.
3. Брускети с тапенада и прошуто.
4. Хапки с “Камемебер” и кандирани черешки.
5. Пилешко филе в сметанов сос и кубчета ракови опашки.
6. Мини петифурки с ягодово желе.

15 лв. / човек

Стойността на единичен куверт важи за **меню с общо тегло от 300гр.** и сервиз на бюфет-маса. Този обем храна и организация са подходящи за провеждане на промоции, презентации и коктейли **с времетраене в интервала 40 – 60 минути.** При по-продължителни събития, обемът храна е пропорционален на очаквания престой на гостите.

Всяко сет меню съдържа до **6 блюда** от следните категории:

Предястия - топло приготвени, студено поднесени; Студени предястия /Хапки/; Ястия - топло поднесени; Десерти.

Възложителят може **свободно да комбинира до 6 позиции от специалитетите,** поместени в 4-те групи храни по-долу, като **посочената цена остава непроменена.**

SILVER

M E N U S I L V E R

Предястия

топло приготвени, студено поднесени

1. Терина от бяла риба и коктейлни скариди, желирани в моно форма.
2. Микс от скариди в хрупкаво тесто със сладко-пикантен сос.
3. Тиквички, пълнени с мус от сирене и зелени подправки.
4. Пилешко филе с дижонска горчица, печено в маслено тесто.
5. Мус от шунка с черни маслини и печен сусам.

Студени предястия

/хапки/

1. Шишчета с бейби моцарела и чери домати.
 2. Апетайзери с шунка и зелена маслинка.
 3. Терина от сирене и зелени подправки върху чеснови брускети.
 4. Тартчета с крем от сирене и зелени подправки.
 5. Брускети с тапенада от маслини и прошуто.
 7. Хапки с камембер и кандирани черешки.
8. Тартар от пушена пастърва, каперси, лимон и свежи подправки, сервиран в моно форма.

Ястия

топло поднесени

1. Спаначен пудинг, пълнен с крем от сирене и свежи подправки.
2. Пиле в сос къри, сметана и сотирани ябълки в портокалово масло.
3. Задушено свинско на бавен огън и печурки в сос от червено вино.
4. Пилешко филе в сметанов сос.
5. Печена ципура със зеленчуци.
6. Свинско фаршировано със сушени кайсии в коняк.

Десерти

1. Мъфини с бял шоколад и сотирани ябълки с канела.
2. Тартчета с кокосов крем и кандирани черешки.
3. Мини питибури с ягодово желе.
4. Ябълков кейк с глазура от бял шоколад и ликьор от канела.
5. Малки тартчета с крем от сметана, орехи и крем „Тофи“.
6. Мус от черен шоколад и портокалови корички в моно форма.