



Фуршет Брызги шампанского

Копченая утиная грудка с ананасом 1/20

Блючиз с сельдереем и сиропом из топинамбура 1/25

Коктейльная креветка с кремом из авокадо на рисовой бриоши 1/25

Брускетта с оленьей вырезкой, можжевельной ягоды и моченой брусникой 1/25

Эклер с лососем, томленной грушей и творожно-лаймовым муссом 1/25

Круассан с куриной грудкой с соусом из сыра горгонзола 1/50

Грушево-карамельный мусс 1/50

Фруктовая нарезка из сезонных фруктов и ягод 1/100

Стоимость на 1 персону 2 200 рублей – от 25 чел

Стоимость на 1 персону 2 275 рублей – если 22-24 чел

Стоимость на 1 персону 2 425 рублей – если 18-21 чел

Стоимость на 1 персону 2 655 рублей – если 14-17 чел

Стоимость на 1 персону 3 070 рублей – если 10-13 чел

Выход на 1 персону 315 грамм

- ✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор фуршетных линий в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво





ФУРШЕТ Речная прогулка

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта с кремом из лосося 1/25

Мини-бургер с мраморной говядиной 1/70

Стрипсы из индейки в стиле «Цезарь» 1/40

Свиная подкопченная корейка су-вид с соусом из ферментированного чеснока с вялеными томатами 1/40

Бельгийская вафля из нутовой муки с сырным кремом и зелеными овощами 1/30

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей, оливок и сыра "Фета" 1/50

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Гирос с курицей и йогуртовым соусом со средиземноморскими травами 1/200

ДЕСЕРТ

Булочка «ШУ» с заварным кремом 1/40

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 *или* Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону 2 765 рублей – от 25 чел

Стоимость на 1 персону 2 895 рублей – если 22-24 чел

Стоимость на 1 персону 3 145 рублей – если 18-21 чел

Стоимость на 1 персону 3 535 рублей – если 14-17 чел

Стоимость на 1 персону 4 245 рублей – если 10-13 чел

Выход на 1 персону 505 грамм

- ✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор фуршетных линий в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво





Фуршет «СТАНДАРТ»

КАНАПЕ

- Копченая макрель с лаймом на амарантовом хлебе 1/20
- Канопе с ростбифом из телятины на томатной коврижке 1/20
- Ролле с сыром чеддар и виноградом на медовой коврижке 1/20

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Рисовая сфера с мидиями и соусом спайси 1/20
- Круассан с кремом из телятины и тунца 1/50
- Грудка индейки Су-вид с маринованным ананасом и сублимированной малиной 1/40
- Икра из баклажанов с вялеными томатами 1/40
- Профитроль с сырным кремом "Итальяно" с домашним песто 1/25

САЛАТЫ

- Салат с тунцом и копченым лососем 1/50
- Салат с запеченной тыквой, авокадо и миксом киноа с кисло-сладкой заправкой 1/50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Шашлычок из курицы с острым томатным соусом 1/80/20
- Шашлычок из мини-картофеля 1/75

Хлебная корзина из свежееиспеченного хлеба 1/50

ДЕСЕРТ

- Миндальное пирожное с карамельным кремом 1/40
- Мини-эклер с воздушным клубничным кремом и имбирем 1/30

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 *или* Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **3 545** рублей – от 25 чел
Стоимость на 1 персону **3 675** рублей – если 22-24 чел
Стоимость на 1 персону **3 925** рублей – если 18-21 чел
Стоимость на 1 персону **4 315** рублей – если 14-17 чел
Стоимость на 1 персону **5 025** рублей – если 10-13 чел

Выход на 1 персону 630 грамм

- ✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор фуршетных линий в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво

ART NUVO

— CATERING —

СТИЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ ДЛЯ БИЗНЕСА





Фуршет «КЛАССИКА»

КАНАПЕ

Мини смёрреброд с форелью слабой соли и перепелиным яйцом 1/20

Венгерский бекон с дижонской горчицей 1/20

Камамбер с апельсином на шоколадном бисквите 1/20

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Морская закуска с нежным кальмаром, мидиями с муссом из копченой кукурузы со свежим черри 1/40

Канapé с судаком Том ям 1/20

Брускетта с оленьей вырезкой, кремом из можжевелевой ягоды и моченой брусникой 1/25

Бельгийская вафля из нутовой муки с куриным филе, ананасами в кисло-сладком соусе 1/40

Севиче из томатов с щавелевым дипом 1/40

САЛАТЫ

Салат из бедра цыпленка на мангале с черносливом и грецким орехом 1/50

Салат с баклажаном, сыром фета и азиатским кисло-сладким соусом 1/50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Штрудель с форелью с холодным соусом карри 1/100

Овощной шашлычок 1/75

Хлебная корзина из свежеиспеченного хлеба 1/50

ДЕСЕРТ

Бисквитное пирожное с лимонным курдом 1/40

Пирожное «Картошка» с золотым кандурином 1/40

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 *или* Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **4 090** рублей – от 25 чел

Стоимость на 1 персону **4 220** рублей – если 22-24 чел

Стоимость на 1 персону **4 470** рублей – если 18-21 чел

Стоимость на 1 персону **4 860** рублей – если 14-17 чел

Стоимость на 1 персону **5 570** рублей – если 10-13 чел

Выход на 1 персону 630 грамм

- ✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор фуршетных линий в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво

ART NUVO

— CATERING —

СТИЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ ДЛЯ БИЗНЕСА





Фуршет «ПРЕМИУМ» КАНАПЕ

Канапе с угрем и манго на коврижке 1/20

Канапе с хамоном и дыней в шоте 1/20

Сырное рафаэлло с фиником «Блючиз» 1/20

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Крудо из свежего гребешка с сальсой из огурца с зерновой горчицей 1/40

Эклер с лососем, томленной грушей и творожно-лаймовым муссом 1/25

Брускетта с утиным филе и кремом из копченой кукурузы 1/30

Рулет из телятины с кремом из сельдерея и патиссонами 1/30

Вяленая свекла, заправленная гранатовым соком, со сливочным кремом из эстрагона 1/40

САЛАТЫ

Салат с кальмарами и овощами, приготовленными на гриле под соусом из свежего кориандра 1/50

Чука салат с копченой индейкой и ореховым соусом 1/50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок из тигровых креветок со сладким соусом чили 1/50

Блинчик спринг-ролз с телятиной в сливочно-кунжутном соусом 1/100

Хлебная корзина из свежееиспеченного хлеба 1/50

ДЕСЕРТ

Нежный фисташковый десерт с крем-чиз и зеленым спонджем 1/40

Пирожное «Два шоколада» 1/40

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 *или* Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **4 945** рублей – от 25 чел

Стоимость на 1 персону **5 075** рублей – если 22-24 чел

Стоимость на 1 персону **5 325** рублей – если 18-21 чел

Стоимость на 1 персону **5 715** рублей – если 14-17 чел

Стоимость на 1 персону **6 425** рублей – если 10-13 чел

Выход на 1 персону 605 грамм

- ✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор фуршетных линий в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво

ART NUVO

— CATERING —

СТИЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ ДЛЯ БИЗНЕСА

