

## Фуршетное меню ресторанный комплекса (не требует применения приборов)

### Фуршет № 1. 750 рублей на одну персону

#### Холодные закуски

- Канопе с сыром Камамбер с грецким орехом
- Канопе с копченой грудинкой и томатами
- Канопе с копченой форелью, сливочным хреном и каперсами
- Мини-шашлык с ветчиной и свежим огурцом
- Рулетки из баклажана на тостах
- Волован с салатом «Каприз»
- Волован с классическим «Оливье»
- Веррин\* из сельди с муссом из свеклы

#### Горячие закуски

- Блинчики с ветчиной и сыром
- Мини-шашлык из куриного филе
- Мини-шашлык из семги с ананасом

#### Десерты

- Мини-круассан с шоколадом
- Мини-эклер с кремом
- Лимонный мини-кекс
- Свежесваренный кофе и чай (подаются сливки, лимон, сахар)



### Фуршет № 2. 800 рублей на одну персону

#### Холодные закуски

- Канопе с осетриной холодного копчения
- Канопе с куриным рулетом и долькой мандарина
- Канопе со сливочным сыром, ветчиной и сладким перцем
- Кростини с сельдью
- Волован с салатом «Жемчужина»
- Волован с муссом из печени трески
- Рулетки с семгой и сыром Филадельфия
- Томаты Черри с соусом Тар-Тар из свежих овощей
- Веррин\* из форели с муссом из авокадо

#### Горячие закуски

- Рулеты из цуккини с лососем
- Мини-шашлык из свинины
- Блинчики с курицей и грибами

#### Десерты

- Мини-кекс с пряной грушей
- Пирожное «Тирамису»
- Мини-круассан с шоколадом
- Свежесваренный кофе и чай (подаются сливки, лимон, сахар)



### Фуршет № 3. 950 рублей на одну персону

#### Холодные закуски

- Канопе с сыром Чеддер, Гауда и свежей клубникой
- Канопе с дыней и пармской ветчиной
- Канопе с красной икрой
- Канопе с сервелатом и свежим огурцом
- Канопе с грецким орехом и сыром Филадельфия
- Волован с салатом из копченой утиной грудки
- Кростини с креветкой, чилийским перцем, сливочным сыром
- Рулетки с масляной рыбой и сыром Филадельфия
- Канопе «Цезарь» с копченой утиной грудкой и салатом Ромен
- Фуршетный суп из сладкого перца с тигровой креветкой



#### Горячие закуски

- Судак в хрустящих хлопьях
- Теплые сырные Эклеры
- Рулетки из цуккини с беконом

#### Десерты

- Пирожное фруктовое
- Лимонный мини-кекс
- Мини-круассан с шоколадом
- Свежесваренный кофе и чай (подаются сливки, лимон, сахар).

### Фуршет № 4. 1100 рублей одну персону

#### Холодные закуски

- Канопе с копченой утиной грудкой и муссом из тропического авокадо
- Канопе с курицей-карри и ананасом
- Фаготини\*\* из Пармской ветчины с творогом
- Канопе с сырной начинкой
- Рулетки с копченой форелью и сыром Филадельфия
- Тар-Тар из тунца
- Волован с куриным паштетом
- Тар-Тар из свежих овощей в огурце
- Канопе из сельдерея с тигровой креветкой
- Веррин\* из форели с муссом из авокадо
- Томаты Черри с острой начинкой



#### Горячие закуски

- Ягненок на кости с пряными травами
- Мини-лотарингский пирог с беконом луком порей



Судак в хрустящих хлопьях

#### Десерты

Фруктовое пирожное

Пирожное «Тирамису»

Мини-кекс лимонный

Мини-круассан с шоколадом

Свежесваренный кофе и чай (подаются сливки, лимон, сахар).



**Обслуживание во время банкетов и фуршетов - 10% от суммы заказа.**

\*Веррин – способ подачи холодной закуски. Выкладка слоями в шот, консистенция мусса.

\*\* Фаготтини – вид сворачивания Пармской ветчины, в виде треугольных конвертиков.

#### Ваш персональный банкет-менеджер

Кристина Куликова

Екатеринбург, ул. Сони Морозовой, 190, оф 101.

Телефон: +7 (343) 378 34 10, 350 05 05

e-mail: [kulikova@ustagroup.ru](mailto:kulikova@ustagroup.ru)

icq 599 340 480

[www.ustahotels.ru](http://www.ustahotels.ru)

[www.ustagroup.ru](http://www.ustagroup.ru)

