



Z-BUFFET

catering & events

МЕНЮ ФУРШЕТА НА ОДНУ ПЕРСОНУ

Fingerfoods (30-40 гр.)

- Равиоли из базилика с креветкой Перно
- Равиоли из персика с козьим сыром и ореховой пудрой
- Тар-тар из форели на чипсе из водорослей
- Тар-тар из телятины с гелем из хрена
- Маринованная семга с розовым тунцом, в панировке из кунжута, и лентами из соевого соуса
- Моцарелла с вялеными томатами, бальзамическим желе и рукколой
- Крем из маринованного лосося в рожке
- Рафаэлло из мяса краба в миндале
- Рафаэлло из куриного паштета в кофейной бумаге
- Рулетик из блинов с семгой слабой соли и красной икрой

Горячая закуска (100 гр.)

- Креветка на шпажке
- Чиккен-болл на шпажке
- Краб-кейк на шпажке
- Овощи-гриль на шпажке
- Овощная соломка
- Корзина булочек 3-х видов

Десерт (30-40 гр.)

- Клубника в шоколадной манишке
- Фруктовая шпажка
- Мини-медовик
- Мини-панакота
- Ореховая тарталетка

Напитки

- Минеральная вода San Benedetto 330 ml.
- Морс ягодный 300 ml.
- Чай
- Кофе заварной
- Лимон, сахар, сливки





2-Buffer







Z-BUFFET
catering & events
+7(911)714-14





























































Z-Buffer











+7(911) 777-34-14 *Антон Збрицкий*

+7(906) 246-16-94 *Ольга Останина*

info@z-buffet.com

📷 z_buffet

www.z-buffet.com