



ФУРШЕТНОЕ  
МЕНЮ

# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



## КАНАПЕ

### СЫРНЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Канопе с сыром моцарелла и Черри

Канопе с сыром и виноградом

Канопе с клубникой и сыром «Бри»

Канопе с ананасом-гриль и сыром Горгонзола

Канопе с овощами «Греческий»

Рулетик из лаваша с грушей и сыром Горгонзола

Соломка из овощей

### МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ

Канопе с карбонатом и овощами

Канопе телятина с дайконом

Канопе с языком

Канопе «Цезарь с куриной грудкой»

Канопе с тигровыми креветками

Вяленый окорок с орехами «Кешью» и мягким сыром

Яйцо из лаваша с лососем

## ТАРТАЛЕТКИ

Тарталетки с красной икрой

Тарталетки с щучьей икрой

Запеченные тарталетки с креветками и Пармезаном

Запеченная тарталетка три сыра

## САЛАТЫ

с виноградом, твердым сыром и цыпленком

с креветками, авокадо, рукколой и креветками

с пармской ветчиной и апельсином

## ДЕСЕРТЫ

Фруктовый салат в кокосе

Тирамису в шоте

Крем-брюле

Макарунсы

Тарталетки с фруктами и сырным кремом

Малиновое суфле в шоте

Фруктовые шашлычки

Наполеон

Шоколадный кейк

Шоколадное фондю (белый/молочный/темный)

Панакота с соусом маракуйя в шоте

Круассан



# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

## АССОРТИ

Мясное  
Сырное  
Свежие овощи  
Соленья  
Сырная тарелка  
Рулетики из лосося с  
Чиз-кремом  
Сельдь с картофелем

## БРУСКЕТТЫ

с ростбифом и печеным перцем  
с персиком и Пармой  
с апельсином, куриной грудкой  
и рукколой  
с кальмаром и цуккини  
с овощами гриль  
с сыром Фета, помидорами  
и базиликом  
с сыром Страчателла  
с сельдью и свеклой на  
Бородинском хлебе

## ЗАПЕЧЁННЫЕ БРУСКЕТТЫ

с сыром и грушей  
с телятиной и вялеными томатами  
с авокадо и креветками  
с сыром, спаржей и беконом  
с овощами гриль



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### МИНИ ШАШЛЫЧКИ

из телятины  
из свинины  
из куриное филе  
из лосося  
из кальмаров  
из овощей  
из креветок

### МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ

Шампиньоны, запечённые с  
креветками или с куриным филе

Рулетики из цуккини/баклажана с  
куриным филе, орехами, сыром  
и чесноком

Рулетики из свинины с орехами и  
черносливом

Рулетики из цыпленка в беконе

Креветки катаифи

Лосось в картофельной стружке

Лосось с манговым чатни

Мидии, запечённые с сырной  
корочкой

Жульен (в ракушке)

Морской кокиль (в ракушке)

# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ

Сырные палочки в тесте фило

Пирожки из слоеного теста с Фета, зеленью и курицей

Пирожки из слоеного теста с грибами

Картофельный драник с лососем

Овощь гриль

Цуккини / Баклажан с помидорами и с чесночным Али-Оли



## БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Плато с морепродуктами (мидии, креветки, кальмары, моллюски «Вонголе», лосось, сливочный соус)

Фондю микс

Панина «Носорог»

Корейка баранины (заказ за 2-3 дня)

Ребра в ассортименте (заказ за 2-3 дня)

Стейк из цыпленка (заказ за 2-3 дня)

Осетр (заказ за 2-3 дня)



\* Минимальное количество позиций необходимо уточнить у банкетного менеджера

# РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО НАПИТКОВ

---

## НА БАНКЕТ

Крепкие напитки (водка, коньяк, бренди, виски)

Вина тихие

Игристые вина и шампанское

Безалкогольные напитки

0,7 л на 2 человека

1 бутылка на человека

1 бутылка на 2 человека

1,0 л на человека - лето\*  
0,7 л на человека - зима\*

---

## НА ФУРШЕТ

Крепкие напитки (водка, коньяк, бренди, виски)

Вина тихие

Игристые вина и шампанское

Безалкогольные напитки

0,5 л на 4 человека

1 бутылка на 3 человека

1 бутылка на 3 человека

0,5 л на человека

\* Зависит от сезона и продолжительности банкета



# БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ



---

## БАНКЕТ В МАЛОМ ЗАЛЕ

Количество гостей - 30 человек  
Депозит - от 50 000 рублей\*

---

## БАНКЕТ В ОСНОВНОМ ЗАЛЕ

Количество гостей - 40 человек  
Депозит - от 150 000 рублей\*

\* Условия в будние дни могут отличаться.  
Подробности уточняйте у банкетного менеджера

**МЫ ПОМОЖЕМ СДЕЛАТЬ  
ВАШЕ ТОРЖЕСТВО ЛУЧШИМ  
ДНЕМ ВАШЕЙ СЕМЬИ**

Ирина Кривошеенко  
Управляющая café Nosorog

**Наши контакты:**



ул. Мира, 20 | +7 988 977 77 27 | @nosorogcafe