Goelro menu

Холодные Закуски

Дикий лосось на подушке из зеленого яблока

Розовый тунец с сушеными маслинами

Тигровая креветка в соусе васаби под слайсом из дайкона

Рулетик из дайкона с муссом из сёмги

Рулетик из ростбифа с маринованными овощами

Слайс из окорока с медовой дыней

Рулетик из ростбифа в нори

Балык с белыми грибами

Мусс из гребешка с лесным орехом

Треугольник с бараниной

Утиная грудка с грушей

Индейка с клюквенным маринадом

Цыпленок с ананасом и соусом Свит-дип

Сыр Бри с клубникой и желе из просекко

Гранола из зеленого горошка с вяленым томатом

Овощи крудите с соусом Коктейль

Бризаолла с лимоном и мягким сыром

Треугольник с курицей

Треугольник с лососем и овощами

Бризаолла с лимоном и мягким сыром

Ассорти, Нарезки, Хлебные Корзины

Рыбная тарелка
(кета, масляная рыба, террин из креветок с цитрусами и маслинами)

Мясное ассорти
(индейка, копа, салями, сальсича, корнишоны, оливки, гриссини)

Сырная тарелка
(Рокфорти, Маасдам, Сулугуни, Чеддер желтый)

Ассорти из свежих овощей и зелени

Ассорти солений
(кв.капуста, черемша, чеснок, огурцы, помидоры, патиссоны)

Хлебная корзина
(чиабатта пшеничная, ржаная,гриссини)

Томатное масло с копченой солью

Паштет из куриной печени с черной смородиной и фундуком

Риет из трески с мягким сыром и опятами

Тар-тар из говяжьей вырезки с темным шоколадом

Тар-тар из гребешка

Тар-тар из лосося и авокадо

Пастрами из говядины и индейки

Хумус с чиабаттой

Антипаста

Вителло тонатто

Баклажановый крем

Салаты

Оливье с красной рыбкой и маринованными опятами

Копченая свиная вырезка с салатом романо, горчичным соусом и картофелем

Микс салатов с фермерским цыпленком и грушей конфи

Ломтики авокадо с грейпфрутом, листьями салата и медовой заправкой

Картофельный салат с креветками и печеным перцем

Печеная свёкла на песто с кедровым орехом

Греческий салат с маслинами и сыром Фета

Узбекские помидоры с ботвой и тыквенными семечками

Сладкий цыплёнок с зеленой фасолью и древесными грибами

Цезарь с курицей

Зеленый салат с ростбифом и цуккини

Салат с кальмаром и яйцом Лудань

Рыба пангасиус в кисло-сладком соусе с кус-кус

Салат с осьминогом и картофелем

Мини-шпинат с кабачками и апельсином

Огурчики с брынзой и малиновым соусом

Салат с киноа и зелеными бобами

Goelro menu

Брускетты

Чиабатта с лососем, сливочным кремом и луком чайвс

Чиабатта с креветками, сальсой из авокадо и рукколой

Чиабатта с ростбифом, печеным перцем и горчичным соусом

Чиабатта с окороком и малосольным огурцом

Чиабатта с копченой индейкой, молодой спаржей и черри

Чиабатта с запеченными баклажанами и вялеными томатами

Чиабатта с пастрами из говядины и печеным яблоком

Чиабатта с запеченными овощами и оливковой тапенадой

Чиабатта с тремя видами томатов и базиликом

Такос

Такос с креветками, авокадо и соусом терияки

Такос с куриной грудкой, овощами и сыром

Такос с овощами гриль

Горячие Закуски

Куриный жульен в слоеной корзиночке

Горячий рулетик из лосося и цукини

Фиш&Чипс из трески с креветочным соусом

Веллингтон из говядины с соусом из портвейна и айвы

Запечённые картофельные дольки с розмарином

Сыр бри с малиновым соусом

Саше из кролика в белом вине

Чизбургер с сыром бри и бататом

Хрустящие баклажаны с помидорами и кинзой

Креветки васаби

Горячие Блюда

Лосось с соусом бийск и фенхелем

Дорадо с зелеными овощами и соусом из капусты романеско

Ростбиф с беби картофелем и горчичным соусом

Свиная вырезка с горчичным соусом и шпинатом

Спинка из трески с картофельно-трюфельным пюре
и соусом из пряных трав

Филе миньон с бататом, соусом из зелёного горошка и пудрой
из зеленого лука

Телятина с картофелем гратен

Цыпленок с ризотто

Стейк из индейки с томатной сальсой и жареной рукколой

Утиная грудка на айве с соусом из манго и малины

Сибас флотилия с овощным жульеном

Блюда На Офире*

*соусы на выбор
(томатный, барбекю, тар-тар, ткемали)

Шашлык из лосося

Шашлык из каре ягненка

Шашлык из свинины

Шашлык из курицы

Шашлык из овощей

Шашлык из кукурузы

Колбаски из говядины с кукурузой
и халапеньо

Колбаски тминские из свинины

Купаты из курицы

Люля кебаб из баранины

Люля кебаб из курицы

Люля кебаб из индейки

Анимационные Станции*

*тематическая открытая мобильная кухня на вашем празднике

Маршмэллоу на горелках

Азотное мороженое на выбор (манго, малина)

Гравлакс из семги на ледяной глыбе

Поке из тунца и лосося

Паста из морепродуктов в сырной головке

Ростбиф с овощами и рукколой

Брускетты с томатами и базиликом, с креветкой и авокадо, с пармской ветчиной

Плов с бараниной и горохом нут

Карвинг станция “Хамон”

Станция “Веллингтон”
(хрустящее тесто с начинкой из мраморной говядины со шпинатом и грибами)

Вок-станция лапша с креветками/говядиной

Станция супов (суп-лапша и суп гуляш)

Салат-бар (мини-шпинат с кабачками и микс-салатов с фермерским цыпленком и грушей конфи)

Морепродукты на гриле
(кальмары, креветки, гребешок, мидии)

Станция сыров
(Рокфорти, маасдам, чеддер с виноградом, медом, конфитюром, орешками и гриссини)

Устрицы
подаются с соусами и гренками

Морские ежи
подаются с соусом понзу и перепелиным яйцом

Гребешки в раковине и соус понзу (50 шт)

Станция ассорти такос

Мини бургеры и фри

Goelro menu

Десерты

Малиновое суфле с семенами чиа

Манговая панна-котта

Тирамису

Мини тирамису

Мини панна котта (манго)

Мини суфле (малина и семена чиа)

Шоколадный пудинг

Апельсиновый мусс Goelro

Медовик

Красный бархат

Фруктовая тарелка
(апельсин, грейпфрут, виноград, груша, хурма, физалис)

Напитки

Домашний морс
(клюква, черная смородина, облепиха)

Домашний лимонад
(мята-лимон, огурец-апельсин, груша-розмарин, маракуйя, малина-киви)

Станция с горячим глинтвейном

Какао с маршмеллоу

Сок в ассортименте (яблоко, апельсин, вишня)

Кофе американо (зерновой), молоко, сахар

Чай черный/зеленый (пакетированный), лимон, сахар

Вода минеральная негазированная в графинах