

Меню 2470руб. на гостя

Холодные закуски:

- Речная форель слабой соли, белая масляная рыба холодного копчения, в окружении королевских креветок, лимона и свежей зелени 150 гр.
- Домашняя Буженина, замаринованная в чесночном пюре, тимьяне и горчице, сочный куриный рулет, приготовленный по технологии су-вид, бруски из свиной вырезки, завернутые в Бекон 200 гр.
- Террин из овощей — 슬라이сы цукини, баклажана и паприки с чесноком и соусом песто 100 гр.
- Брускетта с печеночным паштетом и свежими ягодами 60 гр.

Салаты:

- Салат с подкопченным куриным филе, картофелем, маринованными огурцами, гарнируется перепелиными яйцами и зеленью, заправляется майонезом 150 гр.
- Салат Цезарь с сочным куриным бедром, айсбергом, пармезаном, гренками, томатами и фирменным соусом 150 гр.

Горячее блюдо на выбор:

- Свинина, запеченная с шампиньонами, томатом, сыром и майонезом 210 гр.
- Куриная грудка с горчичным соусом и тимьяном 160 гр.

Гарнир:

- Микс овощей-гриль с соусом песто и картофеля Айдахо с чесночным маслом 120 гр.

Напитки:

- Домашний клюквенный или брусничный морс 250 мл
- Пакетированный чай 150 мл
- Зерновой кофе 150 мл (лимон, сливки)

Десерт на выбор:

- Мини-пирожное «Фисташковое с малиной» 60 гр.
- Мини-пирожное «Карамельно-ореховое» 50 гр.

Общий вес меню на одного гостя 1130 гр.

В стоимость входит:

Обслуживание официантом – один на 20 гостей

Работа повара на мероприятии – один на 20 гостей

Доставка в пределах КАД

Предоставление посуды (стекло, фарфор) и текстиля (белые прямоугольные скатерти)



Меню 3470 руб. на гостя



#2

Холодные закуски:

- Пасось шеф-паста с твердым сыром, на терском и лаймом, в дуэте с копченым палтусом, с миксом тигровых креветок и вяленых томатов 150 гр.
- Ростбиф из свиной вырезки tenderloin, домашний буженица, запеченная в фольге с душистой горчицей, чесноком и тимьяном, вяленый сочный свиной язык, приправленный по особому рецепту, пармезан-ветчина с грушей юнфи и пармезаном 250 гр.
- Блинные роллы с лососем и мягким сыром 60 гр.
- Блинные роллы с паштетом и брусничным соусом 60 гр.
- Брускет на капрезе с томатами, сыром моцарелла, базиликом и рукколой 70 гр.
- Брускет на овощах гриль и соусом песто 70 гр.

Салаты:

- Салат с ростбифом и молодым картофелем, свежим салатом, маринованными огурцами и красным луком, заправляется медово-горчицей заправкой 160 гр.
- Салат с тигровыми креветками, рукколой, пармезаном, мучил солангами, семенами грейпфрута и кедровыми орешками, заправляется сливочным маслом, соком лимона и базиликом 160 гр.

Горячее блюдо на выбор:

- Медальоны из свиной вырезки, обернутые в бегиш с соусом дегизлас 200 гр.
- Стейк из лосося (фарерское озеро) с соусом бешамель и красной икрой 180 гр.

Гарнир на выбор:

- Картофель бейби обжаренный на сковороде с лимонками, луком и розмарином 100 гр.
- Рис басмати с бешиком грибами и чесноком 100 гр.

Десерт один на выбор:

- Мини-широкое «Брусничное» 70 гр.
- Мини-широкое «Марковское» 60 гр.

Напитки:

- Домашний клюквенный или брусничный морс 250 мл
- Пакетированный чай 150 мл
- Зерновой кофе 150 мл (лимон, сливки, сахар) 150 мл

Общий вес меню на одного гостя 1340 гр.

В стоимость входит:

Обслуживание официантом – один на 20 гостей

Работа повара на мероприятии – один на 20 гостей

Доставка в пределах КАД

Предоставление посуды (стекло, фарфор) и текстиля (белые прямоугольные скатерти)

Холодные закуски:

- Осетр горного копчения слайсами, лосось (фарерские острова) соевым соусом с добавлением розового перца, морские гребешки, припущенные в белом вине с вялеными томатами, тигровые креветки в кисло-сладком соусе в окружении тигриными оливками, каламата и отварных раков 200 гр.
- Ростбиф из говядины вырезки tenderloin, сочный куриный рулет, припущенный по технологии су-вид, домашние булочки, запеченные в фольге с дижонской горчицей, чесноком и тимьяном, мякоть и сочный говяжий язык, припущенный по особому рецепту, пармезан вешетка с грушей конфи и пармезаном 250 гр.
- Микс маринованных овощей – микс салатов с томатами черри, хрустящий салат с корнотами, сердечка кальмаров с кукурузой бейби 100 гр.
- Блинный ролл с красной икрой и лососем 60 гр.
- Брюссельца с паштетом из гусяной печени с брусничным вареньем 70 гр.
- Утиная грудка Матре с паштетом соусом, сегментами грейпфрута и авокадо, рукколой и кедровыми орешками 70 гр.

Салаты:

- Салат Нисуаз со свежим тунцом, молодым картофелем, белым луком и стручковой фасолью, с добавлением анчоусов, каперсов и перепелных яиц, томатов мелилло, заправляется оливковым маслом с дижонской горчицей и соком лимона 120 гр.
- Салат из говяжьего языка с розовыми шайбами, картофелем, маринованными огурцами и яйцами, заправляется майонезом 160 гр.

Горячая закуска одна на выбор:

- Запеченные крупные мидии 3 шт. (Новая Зеландия) с сыром и чесноком, подается с лимоном на индивидуальной тарелке 60 гр.
- Кусочки лосося в сливках, подается в индивидуальной креманке 70 гр.
- Бифштекс из говядины вырезки с грибами и маринованными огурцами, припущенные в сливках, подается в кокотнице 90 гр.

Горячее на выбор:

- Грилированный и запеченный Дорадо с вялеными томатами 350 гр.
- Стейк филе-мignon из говядины вырезки с паштетом соусом 150 гр.

Гарнир на выбор:

- Овощное сое – хрустящие кубики баклажанов, патрико и цуккини с добавлением мини-томатов 80 гр.
- Картофельный гратен – слайсы картофеля, запеченные в сливках и сыре 80 гр.

Десерт один на выбор:

- Кофейно-шоколадный мусс с трюфельными орешками в карамели на тонком шоколадном беломосе 50 гр.
- Мусс из белого шоколада с фисташковым гелем 50 гр.

Напитки:

- Домашний клюквенный или брусничный морс 250 мл
- Пастеризованный чай 150 мл
- Зерновой кофе 150 мл (лимон, сливки, сахар)

