

ДОМ ВКУСА

CASA DEL GUSTO

Кулинарная студия

кулинарная студия и стильное пространство для мероприятий
в особняке на Пироговской набережной с шикарной панорамой
на акваторию Невы и крейсер «Аврора»





МЕНЮ
МАСТЕР-КЛАССОВ

ИТАЛИЯ

СЕТ 1

Салат из тунца с солеными лимонами

Паста «Карбонара» по классическому рецепту с черным перцем

Клубничный тирамису

СЕТ 2

Салат из запеченных перцев с пряными травами

Паста с трюфелем и эмульсией из оливкового масла

Шоколадный пирог «Тенерина»

СЕТ 3

Салат из моцареллы с маринованными томатами и домашним песто

Говядина по-сицилийски с печеным картофелем и соусом из оливок

Лимонный крем с обожженной меренгой

СЕТ 4

Салат из ростбифа «По рецепту бабушки Луизы»

Лазанья «Болоньезе» с базиликом

Лавандовая панакота с малиной

СЕТ 5

Салат «Нисуаз» с фенхелем и фасолью

Сибас «Аква Пацца» (с оливками, томатами и оливковым маслом)

Домашний пирог с персиками и рикоттой

ИСПАНИЯ

СЕТ 1

Испанский салат с лососем и пряной заправкой

Паэлья с морепродуктами и тимьяном

Баскский пирог с томленной вишней

СЕТ 2

Андалузский овощной салат

Испанская картофельная тортилья с лососем

«Крем Каталана»

СЕТ 3

Салат с осьминогами и испанской заправкой

Треска с соусом из цветной капусты

«Крем-карамель» с морской солью

ГРУЗИЯ

СЕТ 1

Салат из томатов с ореховой заправкой и фасолью

Чакапули из ягненка с пряной зеленью

Цуц со сливочным кремом

СЕТ 2

Лобио из красной фасоли с пряностями

Аджапсандал

Пеламуши из виноградного сока

СЕТ 3

Грузинский куриный салат

Долма с ягненком и чесночным соусом

Сливочный мусс с чири (вяленая свекла)

АЗИЯ

СЕТ 1

Салат с ростбифом и острым кунжутом

Wok с креветками и овощами

Моти из рисовой муки

СЕТ 2

Ролл с тунцом и овощной зумой

Цыпленок «Карааге» с рисом и соусом из манго

Сладкий ролл из рисовой бумаги с фруктами

СЕТ 3

Салат из грибов «моэр» с хрустящими огурцами и кальмарами

Сибас по-сычуаньски с перцем

Кокосовый пудинг с драгонфрутом



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

СЕТ БРУСКЕТТ

640P

- Брускетта с ростбифом и сливочным муссом 30гр
- Брускетта с маринованными томатами 30гр
- Брускетта со страчателлой и персиком 30гр
- Брускетта с грибным конфи и баклажаном 30гр
- Брускетта с лососем и кремом из вяленых томатов 30гр

СЕТ КАНАПЕ

980P

- Сыр бри с персиком 40гр
- Ростбиф с горчичным кремом 40гр
- Свежий огурец с печеным перцем «рамиро» 40гр
- Лосось со сливочным муссом 40гр
- Вяленая свекла с сыром и кремом из петрушки 40гр

СЕТ СЫРОВ И АНТИПАСТИ

870P

- Сыр бри 30гр
- Сыр пармезан 30гр
- Сыр горгонзола пиканте 30гр
- Вяленые томаты 30гр
- Оливки «каламата» 30гр
- Артишоки 30гр

ГОРЯЧЕЕ

Утиное магре с кокосовым соусом 100гр	400
Креветки в тончайшем тесте катаифи 100гр	540
Черная треска с ананасовым соусом 100гр	790
Лосось с перечным соусом 100гр	450
Печеные овощи с пряным соусом 100гр	250
Ростбиф с кремом из корнеплодов и ароматом трюфеля 100гр	490
Говядина по-бургундски с кремом из шампиньонов 100гр	420

САЛАТЫ

Салат из лосося с авокадо и томатами 100гр	390
Салат из ростбифа с горчичным соусом 100гр	540
Салат из краба с хрустящими огурцами и печёной тыквой 100гр	720

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный трюфель в миндальной обсыпке 300гр	300
Мини-панакота с соленой карамелью 300гр	250

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ВАРИАНТ 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Пате из куриной печени с луковым конфи 100гр

Ассорти сыров Италии (бри, горгонзола, пармезан) 100гр

Ассорти мясных деликатесов Италии (парма, салями, брезаола) 100гр

Туец с огуречным муссом и подвяленными томатами черри 100гр

САЛАТЫ

Салат из кальмара с печеной тыквой и заправкой из петрушки 100гр

Салат из ростбифа с хрустящими огурцами 100гр

Салат из овощей со страчателлой 100гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Треска с муссом из цветной капусты и персиком 280гр

Томленные телячьи щечки с картофельным пармантье 280гр

ДЕСЕРТ

Равиоли из манго с малиновым кули 120гр

Хлебная корзина

Морс из ягод Карелии

4500P

ВАРИАНТ 2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Белые грузди со сметанным кремом 100гр

Пате из куриной печени с луковым конфи 100гр

Ассорти сыров Италии (бри, горгонзола, пармезан) 100гр

Вителло тоннато с лаймовым гелем 100гр

Рыбное плато с имбирным соусом (лосось слабой соли, палтус, форель копченая) 100гр

САЛАТЫ

Салат «Нисуаз» с тунцом и кенийской фасолью 100гр

Салат с телятиной и солеными лимонами 100гр

Салат из печеных овощей с красным луком 100гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Вешенки с цыпленком и грибным демигласом 120гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Сибас «Аква Пацца» 280гр

Филе-миньон с печеными овощами и соусом «Red wine» 280гр

ДЕСЕРТ

«Анна Павлова» с манговым чатни и ягодами 120гр

Хлебная корзина

Морс из ягод Карелии

5500Р

ВАРИАНТ 3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Плато мясных деликатесов собственного производства (ростбиф, пастроми из индейки, панчетта) 100гр

Пате из куриной печени с луковым конфи 100гр

Ассорти сыров Италии (бри, горгонзола, пармезан) 100гр

Вителло тоннато с лаймовым гелем 100гр

Рыбное плато с имбирным соусом (лосось слабой соли, палтус, форель копченая) 100гр

САЛАТЫ

Салат из копченого лосося с авокадо 100гр

Салат с телятиной и солеными лимонами 100гр

Большой зеленый салат с подвяленными томатами черри 100гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Печеные перцы с тунцом и соусом из перца 120гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Черная треска с муссом из моркови и овощным соте 280гр

Подкопченный ростбиф из мраморной говядины с трюфельным пюре 280гр

ДЕСЕРТ

Десерт в виде камня с малиновым кули 120гр

Хлебная корзина

Морс из ягод Карелии

6500Р



CASA del GUSTO ———

место, где вы сможете насладиться кулинарно-гастрономическим ивентом, приятным обществом и стилем.

УСЛУГИ

СТОИМОСТЬ МАСТЕР-КЛАССА

Стоимость открытого мастер-класса: от 5000₽ с персоны

Продолжительность: 4 часа

Барное меню: a la carte

СТОИМОСТЬ ЧАСТНОГО МЕРОПРИЯТИЯ

Продолжительность: 5 часов

Сервисный сбор: 10% от общей суммы депозита

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Услуги фотографа: 5500₽ в час от 2-х часов

Услуги видеографа: 5000₽ в час от 2-х часов

Арт-программа: по запросу

Праздничный торт: от 3500₽ за кг

Караоке под ключ (диджей, звукорежиссер, ведущий вокалист, бэк-вокалист): от 50000₽ (3 часа)



