

DOM

www.domeventspb.ru

**МЕНЮ ДЛЯ КУЛИНАРНЫХ
МАСТЕР-КЛАССОВ ДОМ
С ШЕФ-ПОВАРОМ**

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ВЭЛКОМ

Брускетта с маринованными томатами (входит в мк)
Брускетта с вешенками и сливочным сыром (входит в мк)

Возможные дополнительные позиции на вэлком:

Сет деликатесов италии (пармеджано реджано, горгонзола, бри, прошутто, салями, вяленые томаты) 350гр

Пате из утиной печени в форме шара в малиновой глазури 30гр

Лосось с со сливочным сыром и землей из маслин 30гр

Острые томаты черри с авокадо 40гр

Королевская креветка с муссом из йогурта с чили и манго 30 гр

Подкопченное утиное магре с печеным яблоком и фисташками 25гр

Мурманский гребешок с соусом васаби мисо 25гр

Брезаолла с белыми грибами и трюфелем 20гр

Мастер-класс с шеф-поваром:

стоимость **3 позиций** из списка - **5500** руб на чел. | **4 позиций 6500** руб на чел.

*позиции можно выбрать из категории «Салаты» «Закуски» «Роллы» «Горячие блюда» «Десерты»

САЛАТЫ

Салат из острых томатов черри с салатным миксом и авокадо

Салат из печеной свеклы с козьим сыром, кедровыми орешками и заправкой из выдержанного бальзамического крема

Салат из груши фламбе с рукколой, снегом из горгонгонзолы и пармой

Салат из ростбифа с печеными перцами и хрустящим салатом с кунжутной заправкой

Салат с копченым лососем, картофелем гриль, шпинатом и яйцом пашот

Салат из морепродуктов с медовым соусом и томатами черри

Салат нисуаз с тунцом, яйцом пашот и кенийской фасолью

Салат из бакинских томатов с бураттой и бальзамическим кремом

ЗАКУСКИ

Тар тар из лосося с зеленым яблоком и каперсами

Тар тар из говядины со сладкой горчицей, каперсами и вустерским соусом

Севиче из гребешка в заправке мед-васаби

Пате из куриной печени с луковым мармеладом и малиной

Печеные перцы романеско с сыром шевр и заправкой из меда

ПАСТА И РАВИОЛЛИ

Равиолли с белыми грибами и печеным картофелем с грибным соусом

Равиолли со шпинатом, рикоттой и пармезановым муссом

Равиолли с томленой уткой и соусом из печеного яблока и горгонзолы

Тельятели карбонара с панчеттой и пудрой из пармезана

Паста 4 сыра

Лингвини с морепродуктами и чернилами каракатицы

РОЛЛЫ

Ролл филадельфия с семгой

Ролл с обожженным лососем и манговым соусом

Ролл запеченый с угрем и унаги соусом

Ролл с острым тунцом и овощами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ПТИЦА

Цыпленок корнишон с картофельным гребнем и соусом наполи

Утиная грудка с муссом из тыквы и малиновым конфи

Филе кукурузного цыпленка *Sous Vide* с цветной капустой и кокосовым карри

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА РЫБА

Филе сбаса на грилле с цитрусовым соусом и овощным соте

Палтус в соляном панцире с овощами и соусом из белого вина

Треска запеченная с белым вином, тимьяном и овощами

Стейк из лосося со спаржей и соусом из вяленых томатов

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА МЯСО

Ягненок на грилле с овощами и перечным соусом

Филе миньон с хрустящей корочкой и картофельным пармантье

Стейк рибай с овощами на грилле и перечным соусом (+ 1000р)

Стейк мачетте с картофелем гармошка и соусом демиглас

Стейк мясника с печеным перцем на грилле

Телячьи щечки с грибным орзо

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ОВОЩИ

Печеный баклажан в глазури терияки и тыквенными семечками

Печеные перцы ромиро с цуккини и семечками подсолнечника

Авокадо на грилле с азиатским соусом и жаренным пакчой

ДЕСЕРТЫ

Равиолли из тайского манго, муссом из маскарпоне и малиновым кули

Басский чизкейк из сливочного сыра

Крем брюле с хрустящей корочкой

Шоколадный фондан с ванильным мороженым

Шарлотка с грушей и ванильным кремом

Кокосовый мусс с хрустящим кракелином



 +7 911 260-08-80

 info@domeventspb.ru

 domeventspb

 domeventspb.ru

 Пироговская набережная 7 «ДОМ»