

КАНАПЕ МЕНЮ

для вашего
мероприятия



PALACE BRIDGE
Hotel

КАНАПЕ-СЕТЫ

Меню не включает в себя алкоголь и другие напитки.

СИМФОНИЯ 290 г 2 210 Р/чел.

Рыбные закуски.....30 г

Форель с крем-чизом, перцем и зеленью

Мясные закуски.....60 г

Рулет из кролика с тыквенным дипом

Пате из печени цыплёнка со сливочным муссом и свежим огурчиком

Салаты.....80 г

Салат с подкопченным цыплёнком, ананасом и грецкими орехами

Салат «Цезарь» с тигровой креветкой

Антипасти.....20 г

Маринованные гигантские оливки

Горячая закуска.....60 г

Расстегай с лососем, судаком и икорным соусом

Десерты.....40 г

Сыр с белой плесенью, крамблом из грецких орехов и сиропом агавы

Вяленые абрикосы с голубым сыром и кешью

НОКТЮРН 380 г 2 950 Р/чел.

Рыбные закуски.....60 г

Карпаччо из эсколара с огурцом

Профитроли с икрой форели и сливочным муссом

Мясные закуски.....60 г

Буженина с горчицей на ржаном багете

Сыровяленое филе индейки с сырным карпаччо и огурцом

Салаты.....80 г

Салат мясной с цыплёнком

Салат с макрелью горячего копчения и перепелиными яйцами

Антипасти.....40 г

Черри, маринованные с цедрой лимона

Крюдите с йогуртовым соусом

Горячая закуска.....120 г

Спинка судака, обжаренная на гриле с соусом из белого вина и мускатного ореха

Шашлычок из свинины с пряным томатным соусом

Десерты.....20 г

Капкейк со сливочным сыром



КАНАПЕ-СЕТЫ

Меню не включает в себя алкоголь и другие напитки.

СЮИТА 500 г

3 950 Р/чел.

Рыбные закуски.....90 г

Татаки из тунца с кунжутным маслом и водорослями чука

Рийет из кижуча горячего копчения с тигровыми креветками и соусом айоли

Форель с крем-чизом, перцем и зеленью

Мясные закуски.....90 г

Пате из печени цыплёнка со сливочным муссом и свежим огурчиком

Ростбиф из мраморной говядины с вялеными томатами и розмарином

Сыровяленое филе индейки с сырным карпаччо и огурцом

Салаты.....120 г

Салат «Цезарь» с запечённым филе цыплёнка

Салат с мини-картофелем с овощами и ореховым соусом

Салат с копчёным лососем и печёным картофелем

Антипасты.....40 г

Цукини, маринованные с мёдом, кориандром и уксусом из белого вина

Паприка, маринованная с розмарином и оливковым маслом

Горячая закуска.....120 г

Расстегай с лососем, судаком и икорным соусом

Пулярка с полентой и сливочно-грибным соусом

Десерты.....40 г

Фруктовый цимес с орехами в тёмном шоколаде

Ананасы на пике с клубникой

КАНАПЕ-КОНСТРУКТОР

Меню не включает в себя алкоголь и другие напитки.

ЗАКУСКИ

360 Р

Рыбные закуски.....30 г

Кижуч с тростниковым сахаром и каперсами

Лосось гравлакс на крутоне из цельнозернового хлеба

Карпаччо из эсколара с огурцом

Профитроли с икрой форели и сливочным муссом

Шот с креветками, ананасом и сыром маскарпоне

Угорь горячего копчения с редисом и перепелиным яйцом

Пате из лосося и судака с зелеными оливками

Такаи из тунца с кунжутным маслом и водорослями чука

Рийет из кижуча горячего копчения с тигровыми креветками и соусом айюли

Форель с крем-чизом, перцем и зеленью

ЗАКУСКИ

270 Р

Мясные закуски.....30 г

Буженина с горчицей на ржаном багете

Индейка с дикой брусникой

Рулет из кролика с тыквенным дипом

Террин из печени индейки с грушей

Ростбиф из говядины с пюре из батата

Брускетта с копченой уткой и инжирным вареньем

Пате из печени цыплёнка, с сливочным муссом и свежим огурчиком

Ростбиф из мраморной говядины с вялеными томатами и розмарином

Сыровяленое филе индейки с сырным карпаччо и огурцом

Чоризо с твёрдым сыром и кукурузным крамблом

САЛАТЫ

180 Р

Салаты.....40 г

Салат мясной с цыплёнком

Салат «Цезарь» с тигровой креветкой

Салат с копчёным лососем и печёным картофелем

Салат с тунцом, печеным мини-картофелем, перепелиным яйцом и микс-салатом

Салат с мини-моцареллой, рукколой и помидорами черри

Салат с печеной свеклой и козьим сыром

Салат «Цезарь» с запечённым филе цыплёнка

Салат с мини-картофелем, красным луком, овощами и ореховым соусом

Салат с макрелью горячего копчения и перепелиными яйцами

Салат с подкопченным цыпленком, ананасом и грецкими орехами

АНТИПАСТИ

120 Р

Антипасты.....20 г

Маринованные гигантские оливки

Мини-перчики, фаршированные сливочным сыром

Вяленые оливки с маринованными артишоками

Мини-шампиньоны в тимьяне с бренди и хумусом

КАНАПЕ-КОНСТРУКТОР

Меню не включает в себя алкоголь и другие напитки.

АНТИПАСТИ

120 Р

Антипасты.....20 г

Цукини, маринованные с мёдом, кориандром и уксусом из белого вина

Паприка, маринованная с розмарином и оливковым маслом

Черри, маринованные с цедрой лимона

Крюдите с йогуртовым соусом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

600 Р

Горячая закуска.....60 г

Брошет из лосося с соусом терияки

Форель с овощным рататуем

Ростбиф из говядины с луковым соусом на белом вине

Сатай из говядины с соевым соусом

Креветки на гриле с соусом чили

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

450 Р

Горячая закуска.....60 г

Спинка судака, обжаренная на гриле с соусом из белого вина и мускатного ореха

Шашлычок из свинины с пряным томатным соусом

Свиной окорок, запечённый с яблоками и кориандром

Террин из утки с соусом из лесных ягод

Пулярка с полентой и сливочно-грибным соусом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

450 Р

Горячая закуска.....60 г

Пастуший пирог с говядиной в профитролях

Расстегай с лососем, судаком и икорным соусом

Шашлычок из овощей гриль с соусом наполи

Батат фри с соусом карри

ДЕСЕРТЫ

190 Р

Десерты.....20 г

Пирожные макарон в ассортименте

Сыр с белой плесенью, крамблом из грецких орехов и сиропом агавы

Сыр с голубой плесенью, пчелиным мёдом и лесным орехом

Фруктовый цимес с орехами в тёмном шоколаде

Капкейк со сливочным сыром

Кейк попс в тёмном шоколаде

Ананас с клубникой на пике

Вяленые абрикосы с голубым сыром и кешью

Трюфели сырные

ФРУКТЫ

2 500 Р

Фруктовая горка.....1000 г

Мандарины, виноград, ананас, клубника, голубика, инжир