ПОЧЕРК КЕЙТЕРИНГ

ФУРШЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

2 700 ₽ • 3 400 ₽ • 4 900 ₽

Три варианта фуршета — от классического до премиального. Стоимость указана на одного гостя.

Выборгская набережная, 49 • pocherc.ru

ПОЧЕРК КЕЙТЕРИНГ

ПОЧЕРК. КЛАССИКА

2 700 ₽ / гость

10 холодных закусок • 2 горячие • 1 десерт

Универсальный фуршет с мясом, рыбой, сырами и овощными закусками.

ХОЛОДНЫЕ ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

Ростбиф на бриоши с кремом из хрена и корнишоном	40 г
Мини-бриошь с индейкой, клюквенным айоли и чеддером	50 г
Гречневый блинчик с форелью холодного копчения	40 г
Профитроль с паштетом из куриной печени	40 г
Лосось слабой соли на картофельном рёшти	45 г
Моцарелла с томатом черри и песто	35 г
Брускетта с печёным баклажаном, фетой и томатами	45 г
Свёкла с козьим сыром и грецким орехом	40 г
Ржаная тарталетка с томлёной говяжьей грудинкой	45 г
Грибной мусс на бриоши с трюфельным кремом	40 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Крокет из томлёной говядины с горчичной эмульсией	40 г
Аранчини с грибами и пармезаном	40 г

ДЕСЕРТЫ

Шоколадно-муссовый тарт с брауни и вишней	60 г

Указаны позиции и ориентировочный выход одной порции. Условия обслуживания и итоговое наполнение согласовываются при заказе.

ПОЧЕРК КЕЙТЕРИНГ

ПОЧЕРК. АВТОРСКИЙ

3 400 ₽ / гость

11 холодных закусок • 2 горячие • 2 десерта

Выразительные сочетания с деликатесной рыбой, птицей и морепродуктами.

ХОЛОДНЫЕ ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

Ростбиф с кремом из хрена и вишнёвым джемом	40 г
Тартар из лосося с авокадо и цитрусовым понзу	40 г
Тунец татаки с авокадо и кунжутным соусом	40 г
Креветка с авокадо и манговым чатни	40 г
Утиная грудка с грушевым чатни на бриоши	45 г
Рийет из форели с каперсами на ржаном тосте	40 г
Пастрами из говядины на картофельном рёшти	45 г
Груша с прошутто, мягким сыром и бальзамическим гелем	40 г
Песочное сабле с бри, грушей и орехом пекан	40 г
Мини-тарталетка со страчателлой, томатами и песто	40 г
Рулет из цукини с рикоттой и печёным перцем	40 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кофта из баранины на шпажке с мятным йогуртом	45 г
Креветка в кокосовой панировке с лаймовым соусом	35 г

ДЕСЕРТЫ

Безе с чёрным кунжутом, белым шоколадом и юдзу	60 г
Шу-кракелин с лавандовым кремом и смородиновым конфи	60 г

Указаны позиции и ориентировочный выход одной порции. Условия обслуживания и итоговое наполнение согласовываются при заказе.

ПОЧЕРК КЕЙТЕРИНГ

ПОЧЕРК. ПРЕМИУМ

4 900 ₽ / гость

12 холодных закусок • 3 горячие • 2 десерта

Премиальный фуршет с икрой, угрём, морепродуктами и авторской подачей.

ХОЛОДНЫЕ ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

Мини-оладья с красной икрой и сливочным кремом	40 г
Подкопчённый угорь на чиабатте с понзу	40 г
Маринованный лосось с фенхелем и цитрусовым конфитюром	40 г
Тартар из дорадо с авокадо и цитрусовым понзу	40 г
Мини-бриошь с перепёлкой и кремом из белых грибов	40 г
Тигровая креветка с ананасом и кремом из кешью	35 г
Телятина су-вид с морковным кремом	40 г
Утиная грудка с муссом из кураги	40 г
Прошутто с дыней и муссом из горгонзолы	40 г
Горгонзола с инжиром и фисташкой на сабле	35 г
Мини-тарталетка с артишоком и муссом из пармезана	40 г
Свекольный ролл с козьим сыром и клюквой	35 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки гриль с кремом из манго	70 г
Брошет из трески в чили-глазури	70 г
Сальтимбокка из цыплёнка с прошутто	70 г

ДЕСЕРТЫ

Мини-чизкейк «Сан-Себастьян» с малиновым кули	60 г
Мусс из манго и маракуйи с кокосовым крамблом	60 г

Указаны позиции и ориентировочный выход одной порции. Условия обслуживания и итоговое наполнение согласовываются при заказе.