

Меню 1150 руб. на гостя

#1

Канопе (по 2 штуки на гостя):

- Ломтик итальянского салями с сыром маскарпоне и миндалем на пшеничном крутоне 35 гр.
- Форель шеф-посол на тосте с лаймом, укропом и каперсами 35 гр.
- Королевская креветка, завернутая в слайс цукини, украшенная икрой летучей рыбы 35 гр.

Брускетты:

- Брускетта с овощами-гриль и соусом песто 75 гр.
- Брускетта с моцареллой, томатом, рукколой и бальзамиком 75 гр.

Десерт:

- Профитроли 30 гр

Напитки:

- Домашний клюквенный или брусничный морс 300 мл

Общий вес меню на одного гостя 390 гр.

В стоимость входит:

Обслуживание официантом – один на 25 гостей

Работа повара на мероприятии – один на 25 гостей

Доставка в пределах КАД

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



Меню 1750 руб. на гостя



#2

Канapé (по 2 штуки на гостя)

- Копченый лосось с сыром рикотта в савойской капусте на гренке с красной икрой 35 гр.
- Масляная белая рыба холодного копчения с лаймом на бородинском хлебе с каперсами 35 гр.
- Пряный сыр с вялеными томатами на шпажке 35 гр.
- Сочный куриный рулет «Су-вид» с сегментами персика на гренке 35 гр.

Брускетты:

- Брускетта со слабосоленым лососем, творожным сыром, лаймом и каперсами 75 гр.
- Брускетта с говяжьей вырезкой, рукколой и томатами 75 гр.

Салат в индивидуальной креманке:

- Салат с тигровыми креветками, листьями салата ромейн и рукколой, в кисло-сладком соусе с кунжутом 50 гр.

Десерт один на выбор:

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

Напитки:

- Домашний клюквенный или брусничный морс 300 мл
- Пакетированный чай 200 мл
- Заварной кофе (лимон, сливки, сахар) 200 мл

Общий вес меню на одного гостя 540 гр.

В стоимость входит:

Обслуживание официантом – один на 25 гостей

Работа повара на мероприятии – один на 25 гостей

Доставка в пределах КАД

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

Меню 2200 руб. на гостя

Канapé (по 2 штуки на гостя)

- Лосось шеф-посол с творожным сыром, лаймом, укропом и красной икрой 35 гр.
- Тигровая креветка, завернутая в слайс цукини, украшенная икрой летучей рыбы 35 гр.
- Пармская ветчина в сочетании с сегментом персика и сыром пармезан 35 гр.

Брускетта:

- Брускетта с коктейльными креветками, мягким сыром фета, томатами и бальзамиком 65 гр.

Салаты в индивидуальных креманках:

- Салат с подкопченным куриным филе, картофелем, маринованными огурцами, гарнируется перепелиными яйцами и зеленью, заправляется майонезом 70 гр.
- Салат Цезарь с сочным куриным бедром, айсбергом, пармезаном, гренками, томатами и фирменным соусом 60 гр.

Горячая закуска на выбор:

- Запеченная домашняя буженина, подается порционными кусочками с мясным соусом 100 гр.
- Шашлычок из куриного филе с соусом тартар 120 гр.

Гарнир на выбор:

- Картофель бейби, обжаренный с беконом и чесноком 100 гр.
- Овощи-гриль с соусом песто 100 гр.

Десерт один на выбор:

- Мини-пирожное «Брусничное» 70 гр.
- Мини-пирожное «Морковное» 60 гр.

Напитки:

- Домашний клюквенный или брусничный морс 300 мл
- Пакетированный чай 200 мл
- Заварной кофе (лимон, сливки, сахар) 200 мл



Меню 3450 руб. на гостя

Канapé (по 2 штуки на гостя)

- Утиная грудка Магре с дольками апельсина 35 гр.
- Пряный ростбиф с кусочком пармезана, на ржаной гренке с конфи из лука шалот 35 гр.
- Морской гребешок с вялеными томатами, подается на керамической ложечке 35 гр.
- Копченый угорь со сливочным сыром на черном тосте с красной икрой 35 гр.

Мини — брускетты:

- Мини – брускетта с тигровыми креветками, рукколой, кисло-сладким соусом и кедровыми орешками 50 гр.
- Мини – брускетта с говяжьей вырезкой, сыром, томатами и сладкой паприкой — гриль 50 гр.

Салаты в индивидуальных креманках:

- Салат Нисуаз со свежим тунцом, томатами, красным луком, перепелиным яйцом, миксом салатов, оливковым маслом и бальзамиком 60 гр.
- Салат из говяжьего языка с раковыми шейками, картофелем, маринованными огурцами и яйцом, заправляется майонезом 60 гр.

Горячая закуска на выбор:

- Средиземноморский шашлычок из морепродуктов – гребешок, тигровая креветка, осьминог, подается с креветочным соусом Биск 80 гр.
- Шашлычок из лосося (Фарерские острова) с соусом бешамель 80 гр.
- Филе-миньон из говяжьей вырезки с соусом демиглас 100 гр.

Гарнир на выбор:

- Картофельный graten – слайсы картофеля, запеченные в сливках и сыре 100 гр.
- Грилированные овощи с соусом песто – цукини, баклажаны, паприка, томаты на ветке, шампиньоны 100 гр.

Десерт один на выбор:

- Кофейно-шоколадный мусс с грецкими орехами в карамели на тонком шоколадном бисквите 50 гр.
- Мусс из белого шоколада с фисташковым гелем 50 гр.

Напитки:

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



#4