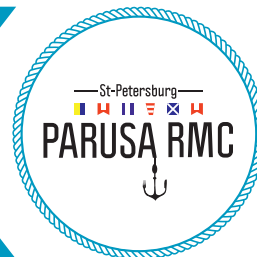


ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



1400 р. (на персону)

КАНАПЕ НА ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ (3 вида на выбор)

МЯСНЫЕ КАНАПЕ

Язык говяжий со сливочным хреном на тосте

(тар-тар из говяжьего языка с хреном на зерновом тосте с томатами черри)

Заварные булочки с патте из дичи

(заварные булочки начиненные паштетом из утиной мякоти)

Буженина с огуречным соусом на тосте

(кусочек буженины с огуречно-горчичным соусом на белом тосте)

Сало с корнишоном на ржаном тосте

(соленое сало с маринованным огурцом на обжаренном ржаном хлебе)

Парма с грисини

(слайс пармской ветчины накрученный на хлебную палочку)

Вителло тонато

(ростбиф из телятины с соусом из тунца)

Ростбиф с корнишоном и жемчужным луком

(ростбиф с соусом тар-тар и корнишоном)

Канapé с Пармской ветчиной и с дыней

(долька спелой ароматной дыни, завернутая в сыровяленую Пармскую ветчину)

Крок месье с карпччо

(маринованное филе говядины на подпеченных тостах с горчичным маслом)

РЫБНЫЕ КАНАПЕ

Тапас краб-авокадо

(рулетик из обжаренного цуккини с начинкой из крабового мяса, авокадо и японской заправкой)

Мусс из копченного лосося со сливочным сыром

(мусс из лосося г/к с мягким сливочным сыром на пшеничном тосте)

Канapé с норвежской селедкой под водку

(обжаренные тосты из черного хлеба с сельдью, маринованным луком и зеленью)

Крок мадам с лососем

(подпеченный тост с нежной сырной заправкой и маринованным лососем слабой соли)

Печень трески с перепелиным яйцом

(мусс из печени трески с перепелиным яйцом на хлебе)

Тар-тар из тунца

(тар тар из тунца и авокадо и оливковым маслом)

Валованы с красной икрой

(валованы из слоеного теста фаршированные красной икрой)

Тапас с гребешком

(тапас в японском стиле со свежим гребешком и салатом из морских водорослей)

Креветка с тар таром из авокадо в шоте

(тигровая креветка с тар таром из авокадо, лука шалота и редиса)

Тунец в нори

(Филе тунца завернутое в нори, подается с перепелиным яйцом и спайси соусом)

Филе тунца в водорослях нори

(филе маринованного тунца завернутого в нори со спайси соусом)

ОВОЩНЫЕ КАНАПЕ

Мадлен с вялеными томатами (Мадлен с муссом из нежного сливочного сыра и кедровых орехов с вяленным томатом)

Свежий огурец с томатами черри (слайс свежего огурца с томатами черри)

Цукини гриль с сыром фета (цукини обжаренный на гриле с сырным муссом и грецкими орехами)

Тапас с моцареллой (мадлен с томатом, долькой сыра моцарелла, рукколой и подпеченным в травах помидором черри)

Канане с сыром и виноградом (долька мягкого сыра со спелым виноградом и мятой) крутон с оливковым топенамом) (Оливковый топенам – мелконарубленный фарш из разных сортов оливок и маслин с пряными травами)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (3 вида ассорти на выбор)

МЯСНОЕ АССОРТИ (3 позиции на выбор):

Копченое филе индейки (филе индейки холодного копчения)

Терин из курицы с шампиньонами (сливочный мусс из куриной мякоти с шампиньонами)

Домашний карбонат (маринованный свиной карбонат с запеченными травами)

Буженина (свиная шея запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)

пате из утки на хрустящем крутоне (растопленная утка, манго, зерновая горчица, рикотта на хрустящем тосте)

Язык отварной (телячий язык отварной с кореньями и зеленью)

Колбаса твердого копчения (колбаса т/к из говядины)

Рулет говяжий (рулет из филе говядины с овощами, специями и травам)

Сало копченое (свежее соленое копченое сало из собственной копильни)

СОЛЕНИЯ

(3 позиции на выбор):

Капуста квашенная

Капуста по гурийски

(белокочанная капуста маринованная со свеклой и грузинскими специями)

Огурцы соленые

Помидоры маринованные

Огурцы малосольные

(домашние малосольные огурцы)

РЫБНОЕ АССОРТИ

(3 позиции на выбор):

Макрель холодного копчения

Рулет из лосося со сливочным сыром

(рулет из маринованного лосося со сливочным сыром и авакадо)

Террин рыбный

(нежный рыбный мусс из форели и белоснежной трески со спаржей)

Лосось слабой соли

(лосось собственного посола по эксклюзивному рецепту)

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

(3 позиции на выбор):

Редис

Помидоры

Огурцы

Перец болгарский

САЛАТЫ (3 на выбор)

Традиционный оливье

(с вареной колбасой)

Салат столичный

(всеми любимый салат с нежным филе цыпленка)

Салат сельдь под шубой

Салат гриль овощи с цыпленком

(обжаренные на гриле цуккини, баклажан, перец болгарский, куриное филе, заправлено соусом кетчуп)

Овощной салат

(листья салата со свежими овощами, редисом и оливковым маслом)

Куриный салат с шампиньонами

(филе цыпленка с шампиньонами, куриным яйцом и корнционными)

Салат с языком, ростбифом и фасолью

(сочный салат с овощами и листьями салата с соусом ворчестер и майонезом)

Салат с маринованным лососем

(маринованный лосось с томатами черри, на листьях салата с пикантной заправкой)

Оливье с ростбифом

Салат Рафаэло

(филе цыпленка, болгарский перец, яблоко в кокосовой стружке)

Греческий салат

(традиционный салат с сыром фета, овощами и мятной заправкой)

Салат с ветчиной и сыром

(сытный салат заправленный коктейльной заправкой)

Салат Муасье с тунцом

(тунец в собственном соку с томатами, огурцом и стручковой фасолью)

Салат цезарь с куриным филе

(листья салата ромейна и айсберга, помидоры черри, сухарики, сыр пармезан, соус цезарь, обжаренное куриное филе)

Салат с киноа с куриным филе и грушей

(листья салата, крупа киноа, куриное филе, груша, апельсины, томаты черри)

Салат с баклажаном и помидором

(баклажаны, томаты, сыр фета, кинза, заправка на основе грецкого ореха)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на порцию):

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ С КУРИНЫМ ФИЛЕ (жульен в сливочном соусе со специями запеченный под сыром) в булочке

ЖАРЕННЫЙ В ПШЕНИЧНОЙ ЛЕПЕШКЕ СЫР СУЛГУНИ С КИНЗОЙ

ДОЛМА С ГОВЯДИНОЙ (виноградные листья начиненные говяжьим фаршем и рисом со сметанным соусом)

Десерты:

Фрукты (сезонные фрукты и ягоды в тарелке)

Выход: 690 гр.