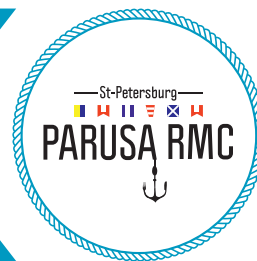


ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

2500 р. (на персону)



КАНАПЕ НА ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

5 видов на выбор (по 30 гр.)

МЯСНЫЕ КАНАПЕ

Язык говяжий со сливочным хреном на тосте (тар-тар из говяжьего языка с сливочным 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 (кусочек ростбифа с соусом тар-тар и корнишоном)

Канapé с Пармской ветчиной и с дыней (долька спелой ароматной дыни, завернутая в сыровяленную Пармскую ветчину)

Крок месье с карпччо (маринованное филе говядины на подпеченных тостах с горчичным маслом)

РЫБНЫЕ КАНАПЕ

Тапас краб-авокадо (рулетик из слайса обжаренного цуккини с начинкой из крабового мяса, авокадо и японской заправкой)

Мусс из копченного лосося со сливочным сыром на тосте (мусс из лосося 2/к с мягким сливочным сыром на 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 авакадо в шоте (тигровая креветка с тар таром из авакадо, лука шалота и редиса)

Тунец в нори (филе тунца завернутое в нори, подается на керамической ложке 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)

Цуккини гриль с сыром фета (цуккини обжаренный и гриле с сырным муссом грецкими орехами)

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

Канapé с сыром и виноградом (долька мягкого сыра со спелым виноградом и мятой)

Крутон с оливковым топенатом (мелконарубленный фарш из разных сортов оливок и маслин с пряными травами)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (4 вида ассорти на выбор)

МЯСНОЕ АССОРТИ (3 позиции на выбор)

Копченое филе индейки (филе индейки х/к)

Терин из кури 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)

Язык отварной (телячий язык отварной с зеленью)

Колбаса твердого копчения (колбаса т/к из говядины)

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

Суджук из говядины (вяленно-копченая говядина)

Пармская ветчина (вяленый свиной окорок)

Сало копченое (свежее соленое копченое сало из собственной коптильни)

Ростбиф (говядина запеченная в дижонской горчице со специями)

Бастурма из говядины (вяленая в специях говяжья вырезка)

РЫБНОЕ АССОРТИ (3 позиции на выбор)

Макрель холодного копчения

Рулет из лосося со сливочным сыром (маринованный лосось, сливочный сыр, авакадо)

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

Лосось слабой соли (лосось собственного посола по эксклюзивному рецепту)

Палтус холодного копчения (нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках)

Тунец холодного копчения

СОЛЕНИЯ

(3 позиции на выбор)

Капуста квашенная

Капуста по гурийски

Огурцы соленые

Помидоры маринованные

Огурцы малосольные

ОВОЩНОЕ АССОРТИ (3 позиции на выбор по 20 гр.):

Редис / Помидоры / Огурцы / Перец болгарский / Помидоры черри

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С ВИНОГРАДОМ И ОРЕШКАМИ (3 на выбор по 20 гр.):

Сыр Гауда (Голландский твердый сыр 48-51% жирности)

Сыр сулгуни соленый (традиционный соленый грузинский сыр)

Сыр Прволоне (мягкий сыр)

Сыр бри (мягкий сыр из коровьего молока, получивший своё имя по названию французской провинции, расположена в центральном регионе Иль-де-Франс Характерен, бледный цвет с сероватым оттенком под «благородной» белой плесенью)

Сыр Грана Падано (популярный твердый Итальянский сыр 32% жирности)

ДОПОЛНЕНИЯ К ХОЛОДНЫМ ЗАКУСКАМ

(1 позиция на выбор, 60 гр.)

Филе сельди с картофелем

(филе сельди слабой соли с маринованным красным луком и картофелем)

Рулет из гриль овощей со сливочным сыром

Томато моцарелла (сыр моцарелла с томатами)

Домашний холодец

Брускетта с лососем слабой соли

Брускетта с пармой

САЛАТЫ (4 на выбор по 50 гр.)

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 цукини, баклажан, перец болгарский, куриное филе, соус кетчуп)

Овощной салат

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

Куриный салат с шампиньонами

(филе цыпленка с шампиньонами, яйцом и корншонами)

Салат с языком, ростбифом и кенийской фасолью

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

Салат с маринованным лососем

(маринованный лосось с томатами черри, на листьях хрустящего 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 собств. соку с томатами, огурцом и стручковой фасолью)

Салат цезарь с куриным филе

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

Салат с киноа с куриным филе и грушей

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

Салат Вальдорф с томленной уткой

(томленая утка, яблоко, корень сельдерея, апельсины, майонез, зелень)

Салат с копченым лососем

(лосось г/к, картофель, лук, огурцы свежие и соленые, майонез)

Салат с копченой говядиной

(копченая говядина, огурцы, корень сельдерея, морковь, салат айсберг, соевый соус, оливковое масло)

Салат овощной с тунцом и мятной заправкой

(листья салатов, болгарский перец, тунец в собственном соку, красный лук, гренки)

Салат с баклажаном и помидором

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 на выбор или 50/50, 120 гр.)

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ С КУРИНЫМ ФИЛЕ (жюльен в сливочном соусе со специями запеченый под сыром, в булочке)

ЖУЛЬЕН С ЛОСОСЕМ И ГРИБАМИ (лосось в сливочном соусе с луком порей и шампиньонами запеченый под сыром, в булочке)

МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ

ЖАРЕННЫЙ В ПШЕНИЧНОЙ ЛЕПЕШКЕ СЫР СУЛГУНИ С КИНЗОЙ

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

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА (филе куриного бедра маринованное в душистых травах с оливковым маслом, готовится в Хоспере и подается на лаваше с маринованным луком и соусом Сальса)

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ (свиная шея маринованная в душистых травах с томатами, готовится в Хоспере и подается на лаваше с маринованным луком и соусом Сальса)

ДЕСЕРТЫ (150 гр.)

Фрукты (сезонные фрукты и ягоды в тарелке)

Выход: 1260 гр.