

Меню

Банкет-коктейль

- Канapé с зернистой лососевой икрой
- Канapé с копченым лососем и зеленым салатом
- Канapé с салями, огурцами и зеленью
- Канapé с вяленой ветчиной и ананасом
- Канapé с сыром Бри и виноградом
- Салат с креветками «Бэби» и помидорами «Черри» (в шоте)
- Свежие фрукты (в зависимости от сезона)
- Пирожные (в ассортименте)



Меню Гуршет 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Канапе с копченым лососем и зеленым салатом
- Канапе с филе скумбрии холодного копчения на ржаном хлебе
- Канапе с салями, огурцами и зеленью
- Канапе со свиной, жареной с розмарином
- Канапе с куриным рулетом
- Канапе с сыром Моцарелла и помидорами «Черри»
- Профитроли с крабовый салат
- Салат с телячьим языком, каперсами и свежими овощами

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Рыбные «мини» - шашлычки с соусом Тартар
- Куриные «мини» - шашлычки с соусом барбекю
- Домашние колбаски, жаренные на сковороде с луком «фри»
- Киш Лорен с беконом и сыром
- Бурекас с картофелем на шпинате,
с острым томатным соусом
- Тарталетка с грибным жульеном
- Лаваш с творогом, пряностями и зеленью

ДЕСЕРТЫ

- Свежие фрукты (в зависимости от сезона)
- Тарталетка с фруктами
- Пирожные (в ассортименте)
- «Мини» - пирожки с конфитюром

Меню Бужет 2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Канопе с зернистой лососевоу икру
- Канопе с слабосоленой лососиной и сыром Филадельфия
- Филе маринованной сельди на ржаном тосте с перепелиным яйцом и маринованным луком
- Канопе с ростбифом и горчичным соусом
- Канопе с куриной грудкой и карамелизированным яблоками
- Мясное парфе на тосте
- Брускеты с помидорами, сыром Фета и базиликом
- "Микс" - салат с вяленой ветчиной и овощным тартаром
- Салат из филе индейки, кус-кусом и перцем Халапеньо
- "Микс" - салат с тунцом, каперсами и анчоусами (в шоте)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Филе лосося в медово-соевом глазури с карамелизированным апельсинами
- "Мини" - шашлычки из говядины, с острой томатной сальсой
- Куриная печень жареная в беконе с черносливом
- Пирог с сыром и луком-порей
- Блины с куриным жульеном
- Овощные "мини" - шашлычки

ДЕСЕРТЫ

- Свежие фрукты (в зависимости от сезона)
- Панна котта с черничным конфитюром
- Шарлотка яблочная с медом и корицей
- Пирог с карамелизированным вишнями
- Пирожные (в ассортименте)

Меню Гуршет 3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Валованы с зернистой лососевой икрой
Канapé с слабосоленой лососиной и сыром Филадельфия
Канapé с копченой масляной рыбой и икрой
Канapé с копченой скумбрией, авокадо и
маринованным имбирем
Канapé с салями, огурцами и зеленью
Канapé со свининой, жареной с розмарином
Канapé с куриной грудкой и карамелизированным яблоками
Хамон с медовой грушей
Гаспачо с королевской креветкой и Микрогрин
"Микс" - салат с ростбифом и вялеными помидорами
Салат из фуа-гра и цитрусовым конфитюром
Овощное попурри с соусом Блю
овощные роллы
Сырное плато с медом и орехами

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Рыбный «микс» - гриль с томатной сальсой и
с вялеными оливками
Слоеный пирог с лососем, сыром и шпинатом
Новозеландские мидии под винным соусом с базиликом
Телятина в медово-соевом глазури с грилованными
помидорами "Черри"
Рулет из индейки и бекона, с кремовой полентой
и грибным соусом
"Мини" - пицца с вяленой ветчиной и сыром Моцарелла
Овощной Киш Лорен

ДЕСЕРТЫ

Свежие фрукты (в зависимости от сезона)
тирамису
Профитроли со сливочным кремом, глазированные шоколадом
"Мини" - чиз кейк с ягодами
Пирожные (в ассортименте)
Хрустящие слоеные палочки с тмином и паприкой