

The background of the entire page is a high-contrast, black and white marbled pattern, resembling stone or liquid swirls. The text is centered over this pattern.

ROYAL BEACH

Банкетное меню

Санкт-Петербург,
Южная дорога, 14

 royalbeach.ru
 [royalbeachspb](https://vk.com/royalbeachspb)

1. ФУРШЕТ

ФРУКТЫ И СЫР

1. Овощной чизкейк **VEG**
2. Мини-моцарелла с томатами черри и свежим базиликом
3. Антре клубника-ананас
4. Булгур с овощами и гуакамоле из авокадо **VEG**
5. Брускетта а ля Капрезе
6. Томаты черри «Романтика» с маринованными цукини и оливками **VEG**
7. Мусс из горгонзолы на домашнем крекере с трюфельным маслом
8. Мусс из горгонзолы с чипсом из пармезана и трюфельным маслом
9. Камамбер с клубникой
10. Камамбер с фруктовым конфитюром
11. Мини-перчики, фаршированные сыром
12. Пюре из артишоков в огуречной корзине
13. Ассорти свежих ягод
14. Ассорти оливок Гигант
15. Цукини, фаршированный яблоками, редисом и свежей зеленью с манговым муссом
16. Фруктовая шпажка

г руб.
20 160



Мини-моцарелла с томатами черри и свежим базиликом

25 170
20 190



Антре клубника-ананас

35 200
30 210

30 230



Булгур с овощами и гуакамоле из авокадо **VEG**

25 210
25 340



Томаты черри «Романтика» с маринованными цукини и оливками **VEG**

30 240
30 270

20 280
30 280



Овощной чизкейк **VEG**

40 310
50 310



Цукини, фаршированный яблоками, редисом и свежей зеленью с манговым муссом

30 330
70 380

I. ФУРШЕТ

ПТИЦА И МЯСО

17. Шот с гаспачо и хамоном	40	руб. 180
18. Парфе из цыпленка с соусом свит чили и вялеными маслинами	40	190
19. Телятина с соусом из тунца на пшеничном крутоне	26	200
20. Прошутто крудо с дыней	17	210
21. Мини-тарталетка с паштетом из печени цыпленка с перепелиным яйцом	35	230
22. Тартар из говядины на ржаном мини-хлебце	30	240
23. Канапе из утки горячего копчения со свежей клубникой	20	220
24. Канапе из ростбифа с каперсами и корнишонами в горчичной заправке	35	290
25. Брускетта с муссом из каперсов и хамоном	30	290
26. Брускетта с маринованными артишоками и хамоном	30	300



Канапе из ростбифа с каперсами и корнишонами в горчичной заправке



Мини-тарталетка с паштетом из печени цыпленка с перепелиным яйцом



Канапе из утки горячего копчения со свежей клубникой



Телятина с соусом из тунца на пшеничном крутоне



Тартар из говядины на ржаном мини-хлебце



Парфе из цыпленка с соусом свит чили и вялеными маслинами



Прошутто крудо с дыней



Шот с гаспачо и хамоном

I. ФУРШЕТ

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

27. Скумбрия в панировке с пряным сырным муссом	г	руб.
	30	220
28. Мусс из лосося с огурцом и мятой	30	220
29. Мусс из форели х/к с рисовым чипсом	25	220
30. Тартар из тунца с физалисом	25	220
31. Тарталетка с салатом из семги и трески с шампиньонами и рисом басмати	70	260
32. Тарталетка с красной икрой и сливочным сыром	16	290
33. Мини эклеры с гуакомоле и красной икрой	30	280
34. Аргентинские креветки с соусом манго-чили	20	290
35. Аргентинские креветки с соусом гуакомоле	30	310
36. Птифур с муссом из горгонзолы и щучьей икрой	30	310
37. Морской гребешок с гуакомоле, красной икрой и слайсом миндаля	35	340
38. Мини тарталетка с креветками, авокадо, перепелиным яйцом и щучьей икрой	30	380



Скумбрия в панировке с пряным сырным муссом



Мусс из лосося с огурцом и мятой



Тарталетка с красной икрой и сливочным сыром



Тартар из тунца с физалисом



Аргентинские креветки с соусом манго-чили

I. ФУРШЕТ

САЛАТ

39. Салат "Цезарь" с креветками	г	руб.
	50	260
40. Салат "Цезарь" с индейкой	г	руб.
	50	240
41. Салат с булгуром, пеперонатой, свежими овощами и соусом Мацухиса VEG	г	руб.
	50	250
42. Салат с индейкой, свежей клубникой, пеперонатой и кедровыми орехами в сладком йогуртовом соусе	г	руб.
	50	250

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

43. Мини-киш из слоеного теста с овощами	г	руб.
	50	210
44. Мини-киш из слоеного теста с индейкой	г	руб.
	50	230
45. Мини-киш из слоеного теста с лососем и креветками	г	руб.
	50	250



Мини-киш из слоеного теста с лососем и креветками



Салат "Цезарь" с креветками



Салат с индейкой, свежей клубникой, пеперонатой и кедровыми орехами в сладком йогуртовом соусе



Салат с булгуром, пеперонатой, свежими овощами и соусом Мацухиса **VEG**

I. ФУРШЕТ

САТЕ И СПРИНГ-РОЛЛЫ

	г	руб.
46. Спринг роллы с цыпленком и соусом терияки	30	180
47. Спринг роллы с креветками и соусом тонкацу	30	210
48. Шашлычки из картофеля стоун с копченой грудинкой	80	160
49. Сате из цыплёнка в соусе терияки	50	180
50. Сате из свиной вырезки в пряном маринаде	50	260
51. Сате из индейки в охотничьем маринаде	50	280
52. Сате из лосося со свекольно-трюфельным кремом	50	450
53. Сате из аргентинских креветок с соусом свит чили	70	520
54. Сате из мраморной говядины с соусом тонкацу	50	540

Сате — блюдо кухонь стран Юго-Восточной Азии, миниатюрный вариант шашлыка



Сате из свиной вырезки в пряном маринаде



Сате из цыплёнка в соусе терияки



Спринг роллы с цыпленком и соусом терияки



Сате из лосося со свекольно-трюфельным кремом

II. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩИ И СЫР

	г	руб.
1. Овощная нарезка (томат, огурец, перец, редис, зелень)	100	260
2. Соленья и маринады	100	300
3. Моцарелла ди Буфала с томатами и кунжутом с соусом бальзамико и маслом из зелени со свежим базиликом	100	490
4. Мини-рулет из баклажанов гриль, фаршированный печеным перцем и сыром фета	200	480
5. Мини-рулет из баклажанов гриль, фаршированный печеным перцем, мягким сыром, грецкими орехами и чесноком	200	510
6. Солёные грузди с луком, маслом подсолнечника в сметанной заправке	100	610
7. Итальянские антипасты (оливки, томаты вяленые, артишоки, перчики с сыром)	100	750
8. Сырное плато (бри, горгонзола, козий, пармезан) подаётся с мёдом и орехами	100	1350



Сырное плато (бри, горгонзола, козий, пармезан) подается с медом и орехами



Итальянские антипасты (оливки, томаты вяленые, артишоки, перчики с сыром)



Мини-рулет из баклажанов гриль, фаршированный печеным перцем (с сыром фета / мягким сыром, грецкими орехами и чесноком)



Моцарелла ди Буфала с томатами и кунжутом с соусом бальзамико и маслом из зелени со свежим базиликом



Овощная нарезка (томат, огурец, перец, редис, зелень)

II. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

9. Сельдь с картофелем, яйцом, маринованным луком и горчичной заправкой

г руб.

80 280

10. Скумбрия холодного копчения с картофелем стоун и маслом подсолнечника

30\30 290

11. Рулет из судака с лососем и соусом тартар

30 310

12. Ролл из блинов, лосося и сливочного сыра (2 шт.)

50 310

13. Ролл из снежного краба с рисом басмати, свежим огурцом и соусом манго-чили

100 430

14. Мусс из печени трески на пшеничной подушке, пюре из артишоков в огуречной корзине

40 390



Мусс из печени трески на пшеничной подушке, пюре из артишоков в огуречной корзине



Ролл из снежного краба с рисом басмати, свежим огурцом и соусом манго-чили



Ролл из блинов, лосося и сливочного сыра



Рулет из судака с лососем и соусом тартар

II. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

15. Ассорти муссов из форели и горгонзолы

на чипсах из риса и пармезана

г руб.

40 420

16. Тартар из тунца и креветок с клубникой,

физалисом и фруктовой пеной

70 560

17. Новозеландские мидии с клубникой,

красной икрой, песто и белым бальзамико

80 630



Тартар из тунца и креветок с клубникой, физалисом и фруктовой пеной



Ассорти муссов из форели и горгонзолы на чипсах из риса и пармезана



Новозеландские мидии с клубникой, красной икрой, песто и белым бальзамико

II. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

18. Жареные морские гребешки с артишоками
19. Севиче из дорадо с тапиоковой икрой, ананасом и сливочным соусом с зеленым маслом (на банкет до 30 порций)
20. Устрица с клубникой, ананасом, физалисом и пеной из шампанского
21. Рыбное плато (угорь гриль в соусе унаги, лосось слабой соли с каперсами, масляная рыба холодного копчения)

г руб.

90 980

70 980

80 1350

120 1550



Рыбное плато (угорь гриль в соусе унаги, лосось слабой соли с каперсами, масляная рыба холодного копчения)



Устрица с клубникой, ананасом, физалисом и пеной из шампанского



Севиче из дорадо с тапиоковой икрой, ананасом и сливочным соусом с зеленым маслом



Жареные морские гребешки с артишоками

II. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПТИЦА И МЯСО

	г	руб.
22. Паштет из печени кролика с виноградом	40	240
23. Паштет из северного оленя с вареньем из шишек и клюквой	60	350
24. Рулетики из языка с морковкой по-корейски и сливочным хреном	70	280
25. Сациви из бедра цыпленка в ореховом соусе	50	240
26. Цыпленок с паприкой, пряной зеленью и чесноком	30	260
27. Телятина с соусом из тунца и каперсами с бальзамическим кремом	30	280
28. Фисташковый торт из куриной печени с бульоном из бычьих хвостов	70	480



Фисташковый торт из куриной печени с бульоном из бычьих хвостов



Цыпленок с паприкой, пряной зеленью и чесноком



Паштет из печени кролика с виноградом



Рулетики из языка с морковкой по-корейски и сливочным хреном



Паштет из северного оленя с вареньем из шишек и клюквой

II. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПТИЦА И МЯСО

29. Ростбиф из телятины с зернистой горчицей	г	руб.
30. Профитроли с муссом из цыпленка и соусом свит чили	30	340
31. Тартар из мраморной говядины с тунцом, авокадо, маслом винограда и соусом айоли	50	420
32. Ассорти муссов из козьего сыра с клубникой и фуагра с шафрановой грушей на чипсах из свеклы и тыквы (на банкет до 30 порций)	80	560
33. Филе утки горячего копчения с жареным камамбером, ягодным соусом и клубникой	40	750
34. Пончики из вяленой оленины с творожным сыром и щучьей икрой с пюре из батата и хворостом из вешенок (на банкет до 20 порций)	100	450
35. Мясные деликатесы (буженина, оленина, салями Сальчичон, язык говяжий с хреном)	90	950
	120	1250



Филе утки горячего копчения с жареным камамбером, ягодным соусом и клубникой



Тартар из мраморной говядины с тунцом, авокадо, маслом винограда и соусом айоли



Ассорти муссов из козьего сыра с клубникой и фуагра с шафрановой грушей на чипсах из свеклы и тыквы



Пончики из вяленой оленины с творожным сыром и щучьей икрой с пюре из батата и хворостом из вешенок



Профитроли с муссом из цыпленка и соусом свит чили

III. САЛАТ

	г	руб.
1. Сельдь под шубой	100	250
2. Ролл "Сельдь под шубой"	100	260
3. Салат из трески и семги с шампиньонами, рисом басмати и корнишонами	100	320
4. Свежие овощи с греческим сыром, оливками и бальзамической заправкой	100	330
5. Салат с булгуром, пеперонатой, свежими овощами и соусом мацухиса VEG	100	370
6. Салат с говяжьим языком, грибами вешенками, голландским сыром и соусом Мари Роуз с томатами	100	410
7. Салат Цезарь с цыпленком	100	450
8. Салат Цезарь с креветками	100	540
9. Острый салат на сырных чипсах с говядиной, кактусом, болгарским перцем, томатами черри и соусом айоли	100	550



Ролл "Сельдь под шубой"



Свежие овощи с греческим сыром, оливками и бальзамической заправкой



Салат Цезарь с креветками



Острый салат на сырных чипсах с говядиной, кактусом, болгарским перцем, томатами черри и соусом айоли

III. САЛАТ

	г	руб.
10. Оливье с пряной говядиной и красной икрой	100	400
11. Оливье с уткой г/к и красной икрой	100	400
12. Салат с щупальцами кальмара, фенхелем и салатным миксом	100	460
13. Микс салатных листьев с телятиной, свежими томатами и хрустящими баклажанами в сладком соусе	100	480
14. Микс салатных листьев с тунцом, перепелиным яйцом, картофелем стоун в горчичном соусе	100	480
15. Салат из камчатского краба с рисом басмати в огуречном ролле с белым имбирем, сырным соусом и зеленым маслом	200	520
16. Салат с индейкой, свежей клубникой, пеперонатой и кедровыми орехами в сладком йогуртовом соусе	100	540
17. Салат с креветками гриль, авокадо, клубникой и грейпфрутом с соусом из манго и лайма со свит чили	200	560



Салат с щупальцами кальмара, фенхелем и салатным миксом



Салат из камчатского краба с рисом басмати в огуречном ролле с белым имбирем, сырным соусом и зеленым маслом



Микс салатных листьев с тунцом, перепелиным яйцом, картофелем стоун в горчичном соусе



Салат с креветками гриль, авокадо, грейпфрутом и клубникой с соусом из манго и лайма со свит чили



Салат с индейкой, свежей клубникой, пеперонатой и кедровыми орехами в сладком йогуртовом соусе

IV. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	г	руб.
1. Киш из слоеного теста с томатами, цукини, сельдереем, луком пореем и шампиньонами	100	350
2. Киш из слоеного теста с индейкой	100	350
3. Киш из слоеного теста с лососем и креветками	100	430
4. Шампиньоны, фаршированные овощами, припущенными в белом вине VEG	140	350
5. Овощной рулет из цукини с тыквой в соусе из горгонзолы	140	350
6. Мини-блинчики с красной икрой, сливочным соусом и гуакамоле	140	520
7. Томленая груша, фаршированная грибами с соусом из бергамота и тапиоковой икрой	400	690



Киш из слоеного теста с томатами, цукини, сельдереем, луком пореем и шампиньонами
Киш из слоеного теста с индейкой
Киш из слоеного теста с лососем и креветками



Томленая груша, фаршированная грибами с соусом из бергамота и тапиоковой икрой



Овощной рулет из цукини с тыквой в соусе из горгонзолы



Мини-блинчики с красной икрой, сливочным соусом и гуакамоле

IV. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	г	руб.
8. Жареный язык ягненка с соусом демиглас, пюре из батата и стручковой фасолью, припущенной в белом вине	250	710
9. Аргентинские креветки с гуакамолем, свит чили и рукколой	120	900
10. Морской гребешок с имбирным ризотто с грибами вешенками, красной икрой и пшеничным чипсом с зеленью	140	920
11. Мидии Грин Шел, запеченные с горгонзолой	5 шт.	950
12. Раковые шейки, запеченные в морском еже (по предзаказу не позднее 5 дней)	90	980
13. Фаланга краба, запеченная с сыром	100	1550



Жареный язык ягненка с соусом демиглас, пюре из батата и стручковой фасолью



Аргентинские креветки с гуакамолем, свит чили и рукколой



Морской гребешок с имбирным ризотто с грибами вешенками, красной икрой и пшеничным чипсом



Мидии Грин Шел, запеченные с горгонзолой



Раковые шейки, запеченные в морском еже



Фаланга краба, запеченная с сыром

V. ОСНОВНОЕ БЛЮДО

РЫБА

1. Треска с брокколи, сливочно-мускатным соусом и зернистой горчицей
2. Треска в соусе терияки с шафрановым ризотто и подкопченными мидиями
3. Треска с креветками, лазаньей из овощей, картофельным пюре и тайским соусом
4. Черная треска с молодыми овощами
5. Дорадо с молодыми овощами
6. Лосось с огурцом, йогуртом с мятой и красной икрой
7. Палтус с припущенной спаржей и вялеными томатами
8. Муксун с пюре из пастернака, красной икрой, сливочным соусом и шнитт-луком

г руб.

320 1120

280 1310

320 1340

320 1900

215 1920

280 1940

260 1960

290 1980



Треска с брокколи, сливочно-мускатным соусом и зернистой горчицей



Треска в соусе терияки с шафрановым ризотто и подкопченными мидиями



Дорадо с молодыми овощами



Лосось с огурцом, йогуртом с мятой и красной икрой



Черная треска с молодыми овощами

V. ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ПТИЦА И МЯСО

- 9. Бефстроганов из говяжьей вырезки с картофельным пюре
- 10. Филе цыпленка в соусе Тонкацу с тыквенно-картофельным пюре и битыми огурцами
- 11. Филе свинины гриль с картофелем стоун, стеблем сельдерея и беконом
- 12. Филе утки гриль с яблоками, кешью и соусом из черной смородины
- 13. Телячьи щечки и ризотто с грибами, запеченной тыквой в соусе тонкацу и тыквой пай

г	руб.
270	1090
280	1280
370	1310
200	1510
300	1690



Филе утки гриль с яблоками, кешью и соусом из черной смородины



Телячьи щечки и ризотто с грибами, запеченной тыквой в соусе тонкацу и тыквой пай



Филе цыпленка в соусе тонкацу с тыквенно-картофельным пюре и битыми огурцами

V. ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ПТИЦА И МЯСО

	г	руб.
14. Филе миньон с томленной грушей и соусом порто	280	1920
15. Ягненок новозеландский на косточке с пряным баклажаном и тыквой	320	2950
16. Стейк Рибай с овощами гриль и соусом демиглас	485	3900



Филе миньон с томленной грушей и соусом порто



Ягненок новозеландский на косточке с пряным баклажаном и тыквой



Стейк рибай с овощами гриль и соусом демиглас

VI. ГАРНИР

	г	руб.
1. Картофель стоун	100	230
2. Картофельно-сельдереевый крем	100	250
3. Брокколи	90	330
4. Шампиньоны гриль	90	340
5. Овощи гриль	180	410
6. Спаржа	60	530

VII. ХЛЕБ

	г	руб.
Хлеб в ассортименте	40	80

VIII. СТРИТ ФУД ГУРМЭ

	г	руб.
1. Мексиканский ролл с овощами, сыром и халапеньо	200	430
2. Мексиканский ролл с цыпленком в сливочном соусе со свежими томатами и корнишонами	200	480
3. Мексиканский ролл с креветками, сладким чили соусом и халапеньо	200	530
4. Японский макси-ролл с креветками, морковью по-корейски и овощами	200	550
5. Японский макси-ролл с цыпленком в соусе терияки со свежими овощами	200	520
6. Японский макси-ролл с лососем, сливочным сыром, морковью по-корейски и свежими овощами	200	550



Мексиканский ролл



Японский макси-ролл

VIII. СТРИТ ФУД ГУРМЭ

	г	руб.
7. Салат из индейки с соусом на основе йогурта и чили в хрустящей овощной вафле на выбор (шпинат или томат)	200	490
8. Салат с креветками, грейпфрутом, апельсином и манговым соусом в хрустящей овощной вафле на выбор (шпинат или томат)	200	510
9. Салатный микс со свежими и печеными овощами в лимонно-сливочном соусе в хрустящей овощной вафле на выбор (шпинат или томат)	200	430
10. Испанский десерт «чуррос» с ванильным или черно-смородиновым соусом, свежими ягодами и сахарной пудрой	130	320



Салат с креветками, грейпфрутом, апельсином и манговым соусом в хрустящей вафле из шпината

Салатный микс со свежими и печеными овощами в лимонно-сливочном соусе в хрустящей вафле из томата



Испанский десерт «чуррос» с ванильным или черно-смородиновым соусом, свежими ягодами и сахарной пудрой

IX. ДЕСЕРТЫ

	г	руб.
1. Трюфель лимонный на основе белого шоколада	20	80
2. Трюфель фисташковый на основе белого шоколада, натуральной фисташковой пасты и амаретто	20	80
3. Трюфель с чили и лемонграссом на основе темного шоколада	20	80
4. Трюфель «Кения» на основе темного шоколада с коньяком, грецким орехом и сыром Дорблю	20	80
5. Кейкпопс	30	170
6. Муссовый десерт с вишневым конфитюром "Royal stone"	20	190
7. Торт «Наполеон»	60	200
8. Трехслойная панна котта на основе облепихи, манго и ванильного мусса	60	220
9. Макарон	60	220
10. Капкейк "Роза" - морковный бисквит с добавлением грецкого ореха, домашним апельсиновым сиропом и цедрой апельсина (желтый, белый, сиреневый)	120	340
11. Трюфель с черемуховой мукой и кремом «Патисьер»	170	380
12. Набор конфет «Royal Beach» - 6 шт. (темный шоколад с соленой карамелью и дробленым орехом / карамелизированный персик и абрикос / сливочная начинка из груши и сыра Дорблю)	48	210
13. Набор трюфельных конфет - 12 шт. (трюфель лимонный на основе белого шоколада, трюфель фисташковый на основе белого шоколада, фисташковой пасты и амаретто, трюфель с чили и лемонграссом на основе темного шоколада, трюфель «Кения» на основе темного шоколада с коньяком, грецким орехом и сыром Дорблю)	240	780



Трехслойная панна котта на основе облепихи, манго и ванильного мусса



Кейкпопс



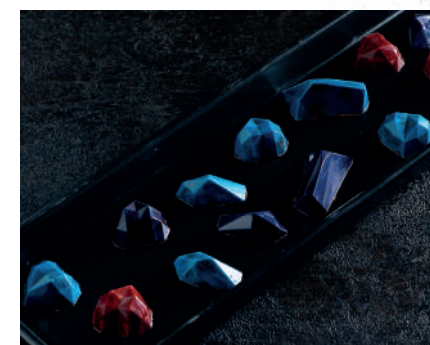
Муссовый десерт с вишневым конфитюром "Royal stone"



Капкейк "Роза"



Набор трюфельных конфет



Набор конфет «Royal Beach»

IX. ДЕСЕРТЫ

	г	руб.
14. Десерт «Павлова» с орехами и ягодами	120	410
15. Шоколадно-медовая шишка	100	450
16. Кофейный апельсин	100	450
17. Миндальный торт с бурбонской ванилью и медом	140	490
18. Кокосовый крем-брюле	150	1100
19. Ванильное мороженое	1000	1500
20. Фруктовая тарелка	1000	2000

Праздничный торт на заказ от 3500 руб. за 1 кг



Десерт «Павлова» с орехами и ягодами



Шоколадно-медовая шишка



Кокосовый крем-брюле



Кофейный апельсин

Х. ДЕТСКОЕ МЕНЮ

	г	руб.
1. Салат овощной со сметаной	200	330
2. Куриный бульон с вермишелью	250	290
3. Картофель фри с кетчупом	130	250
4. Фарфалле с сыром	200	320
5. Блины с курицей, ветчиной, сыром и соусом из шампиньонов	145	370
6. Куриные наггетсы с картофелем фри	250	360
7. Куриные котлеты с картофельным пюре	250	370
8. Мини-бургер с куриной котлетой	120	240
9. Бургер с куриной котлетой	250	380
10. Бургер с говяжьей котлетой	250	510
11. Пицца Маргарита	350	650
12. Пицца Пепперони	350	900



Пицца Маргарита



Бургер с куриной котлетой



Мини-бургер с куриной котлетой



Пицца Пепперони

Х. ДЕТСКОЕ МЕНЮ

	г	руб.
13. Кейк-попс «Эскимо»	60	250
14. Зефирные тигрята	62	270
15. Горячий шоколад с маршмэллоу	200	450



Кейк-попс «Эскимо»



Зефирные тигрята

ХІ. БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

	кг	руб.
1. Плов с курицей (заказ от 5 кг)	1	1900
2. Плов с говядиной (заказ от 5 кг)	1	2500
3. Плов с бараниной (заказ от 5 кг)	1	2900
4. Паэлья с морепродуктами (заказ от 5 кг)	1	3800



Паэлья с морепродуктами



XII. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Шоу-блюда от шеф-повара с эффектной подачей — это не просто изысканные горячие блюда, но и часть программы вашего праздника. Выбирайте, исходя из ваших предпочтений: мясо, рыбу или птицу.

Удивите ваших гостей особым блюдом, которое разделает и подаст лично Шеф-повар.

Для масштабных мероприятий вы можете заказать сразу несколько блюд, выбрать очередность подачи или эффектно представить одновременно. Заказ шоу-блюд осуществляется не менее чем за 5-7 дней до торжества.

	кг	руб.
1. Щука в пряных травах, фаршированная креветками	1,5-2	8500
2. Утка, томленная с яблоками и капустой в ягодном соусе	2,4-3	8700
3. Судак, фаршированный пряным лососем с Фарерских островов	1,5-2	10500
4. Осетр, запеченный в шампанском с шафрановым ризотто	1,5-2	11500
5. Лосось фарерских островов горячего копчения	5-6	18500
6. Индейка, маринованная в цитрусах с медом	3-4	12800
7. Молочный поросенок, маринованный в травах с гречей, грибами и беконом в соусе демиглас	4-5	18000
8. Копченая грудинка Брискет, маринованная в морской соли с соусом барбекю	5-6	19800

ХІІ. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Щука в пряных травах,
фаршированная креветками



ХII. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Утка, томленная с яблоками и капустой
в ягодном соусе



ХII. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Осетр, запеченный в шампанском
с шафрановым ризотто



ХII. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Лосось фарерских островов
горячего копчения



ХII. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Индейка, маринованная в цитрусах
с медом



ХII. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Копченая грудинка Брискет,
маринованная в морской соли
с соусом барбекю

