

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

1 600 РУБ. НА ПЕРСОНУ

КАНАПЕ НА ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

3 на выбор (по 25 гр.)

МЯСНЫЕ

ТАПАС САЛО С КОРНИШОНОМ

(мусс из сала с корнишоном на ржаном хлебе)

ТАПАС С МУССОМ ИЗ БУЖЕНИНЫ

(мусс из буженины с огурцом и чили перцем на хлебе)

КРОК МЕСЬЕ С КАРПАЧЧО

(маринованное филе говядины на подпеченных тостах с горчичным маслом)

ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ С ПАТЕ ИЗ ДИЧИ

(заварные булочки с паштетом из утиной мякоти)

КАНАПЕ С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И ДЫНЕЙ

(кусочек дыни, обернутый слайсом Пармской ветчины)

РОСТБИФ С КОРНИШОНОМ И ЖЕМЧУЖНЫМ ЛУКОМ

(кусочек ростбифа с соусом тар-тар и корнишоном)

ВИТЕЛЛО ТОНАТО

(ростбиф из телятины с соусом из тунца)

РЫБНЫЕ

ТАР-ТАР ИЗ СЕЛЬДИ И КИВИ

(тар-тар из сельди и киви со сливочным сыром на хлебе)

ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

(мусс из печени трески с перепелиным яйцом на хлебе)

МУСС ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ НА ТОСТЕ

(мусс из лосося горячего копчения с мягким сливочным сыром на пшеничном тосте)

КРОК МАДАМ С ЛОСОСЕ

(маринованное филе лосося на подпеченных тостах со сливочным сыром)

ФИЛЕ ТУНЦА В ВОДРОСЛЯХ НОРИ

(филе маринованного тунца, завернутое в нори со спайси соусом)

КРЕВЕТКА С ТАР-ТАР ИЗ АВОКАДО В ШОТЕ

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

ТАПАС С КРАСНОЙ ИКРОЙ

(багета с хрустящей корочкой с красной икрой и долькой лимона)

ОВОЩНЫЕ

РУЛЕТ ИЗ ОВОЩЕЙ С СЫРОМ РИКОТТА

(рулетик из моркови с рикоттой и медом)

ТАПАС С МОЦАРЕЛЛОЙ

(Мадлен с сыром моцарелла и черри томатом)

КАНАПЕ С СЫРОМ И ВИНОГРАДОМ

(долька мягкого сыра со спелым виноградом и мятой)

БАКЛАЖАН ГРИЛЬ С СЫРОМ ФЕТА

(Баклажан обжаренный на гриле с сырным муссом и грецкими орехами)

КРУТОН С ОЛИВКОВЫМ ТАПЕНАДОМ

(ржаной тост с тапенадом из зеленых оливок и маслин)

МАДЛЕН С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

(Мадлен со сливочно-сырным муссом с кедровыми орехами и вяленым томатом)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 вида ассорти на выбор

МЯСНОЕ АССОРТИ - 3 позиции на выбор (по 20 гр.)

САЛО КОПЧЕНОЕ

КОПЧЕНОЕ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

(филе индейки холодного копчения)

ТЕРРИН ИЗ КУРЫ С ШАМПИНЬОНАМИ

(сливочный мусс из куриной мякоти с шампиньонами)

РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ

(рулет из филе свинины, фаршированный овощами, специями и ароматными травами)

БУЖЕНИНА

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

КОЛБАСА Т/К

(колбаса твердого копчения из говядины)

ПИКАНИЯ

(филе мраморной говядины маринованное в соусе ворчестер со специями, приготовлено в копильне)

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

(телячий язык отварной с кореньями и зеленью)

ПАТЕ ИЗ УТКИ

(томленая мякоть утки с медом, горчицей, сыром рикотта на багете)

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

1 600 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 вида ассорти на выбор

РЫБНОЕ АССОРТИ

(3 позиции на выбор по 20 гр.)

МАКРЕЛЬ Х/К

ТЕРРИН РЫБНЫЙ

(нежный рыбный мусс из лосося и белоснежного судака со стручковой фасолью и болгарским перцем)

РУЛЕТ ИЗ ЛОСОСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

(рулет из маринованного лосося со сливочным сыром и авокадо)

ПАЛТУС Х/К

(сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках)

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

(3 позиции на выбор по 20 гр.)

ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

ПОМИДОРЫ

РЕДИС КРАСНЫЙ

ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

(3 позиции на выбор по 20 гр.)

КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

(белокочанная капуста, маринованная со свеклой и грузинскими специями)

КВАШЕНАЯ КАПУСТА

СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ

МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ

(домашние малосольные огурцы)

САЛАТЫ

3 на выбор (по 50 гр.)

ТРАДИЦИОННЫЙ ОЛИВЬЕ

(всеми любимый салат с вареной колбасой)

САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ

(всеми любимый салат с нежным филе цыпленка)

САЛАТ С ЯЗЫКОМ И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ

(салат с говяжьим языком, молодым картофелем, маринованными огурчиками и черри томатами)

КУРИНЫЙ САЛАТ С ШАМПИНЬОНАМИ

(филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, куриным яйцом и корнитоном)

САЛАТ "ВАЛЬДОРФ" С УТКОЙ

(салат с томленой уткой, корнем сельдерея и зеленым яблоком)

САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ И ПОМИДОРАМИ С СЫРОМ ФЕТА

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

САЛАТ С КИНОА И КУРИНЫМ ФИЛЕ И ГРУШЕЙ

(листья салатов, крупа Киноа, куриное филе, груша, апельсины, томаты черри)

ГРИЛЬ ОВОЩИ С ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА

(запеченное филе цыпленка с овощами гриль в соусе кетчуп)

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

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

ОЛИВЬЕ С РОСТБИФОМ

(всеми любимый салат с сочным ростбифом из говяжьей вырезки)

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

(листья салата ромейн, с томатами чери, тертым пармезаном, оригинальным соусом Цезарь)

САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И ЗАПРАВКОЙ ИЗ СВЕЖЕГО ХРЕНА

(печеный картофель, маринованный огурец, куриное яйцо, буженина из свиной шеи, майонезом с добавлением домашнего хрена)

САЛАТ С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ

(лосось с отварным картофелем маринованным красным луком и рукколой)

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

1 600 РУБ. НА ПЕРСОНУ



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1 на выбор (по 150 гр.) либо 50/50

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

(филе куриного бедра, маринованное в душистых травах с майонезом, подается с маринованным луком и соусом "Сальса")

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

(свиная шея, маринованная в душистых травах с томатами, подается с маринованным луком и соусом "Сальса")

ШАШЛЫК И ГРИЛЬ ОВОЩЕЙ

ДОЛМА С БАРАНИНОЙ

(виноградные листья с фаршем из баранины, рисом со сметанным соусом)

ДЕСЕРТЫ

(по 150 гр.)

ФРУКТЫ (сезонные фрукты и ягоды в тарелке)

ВЫХОД: 705 ГР.