



# Меню кейтеринг

## Фуршетные закуски, мини-салаты

- Закуска с лососем, вареником из свеклы, брокколи и соусом 40 гр
- Мини-салат с ростбифом, томатом, горчицн.заправкой 50 гр
- Мини-салат с макрелью, картофелем, свекольным айоле 50 гр
- Мини-салат с бедром цыпленка, кус-кусом 50 гр
- Спик-салат из свежих овощей с соусом Васаби (постное) 30/60 гр
- Ролл из цуккини, сыра фета, красной икры 35 гр
- Телятина с салатом айсберг, сыр брезолло, поматы 50 гр

## Тосты, брускетты

- Тост с глазированным языком и мини-овощами 40 гр
- Брускетта с хамоном и инжиром 30 гр
- Брускетта с ростбифом, вяленым томатом 45 гр
- Брускетта с сливочным сыром, инжиром, вялен.томатом 45 гр
- Брускетта с гриль-цукини и печёным перцем (постное) 45 гр
- Тост с нежной макрелью 40 гр
- Брускетта с лососем, пар-паром из огурца 45 гр
- Брускетта с бужениной, мини-овощами 45 гр
- Брускетта с цыплёнком, кукурузным муссом 40 гр

## Закуски и канапе

- Канапе с лососем, сливочным сыром 35 гр
- Канапе с хамоном 35 гр
- Канапе сырным кремом, свежими ягодами, инжиром 35 гр
- Канапе с галантином из индейки, брокколи 40 гр
- Креветка в хрустящей пшеничной нити с соусом 50 гр
- Мини-капрезе (томат-черри с моцареллой в соусе песто) 40 гр
- Паштет из утки (шарик) в глазури из чёрной смородины 40 гр
- Телятина с хруст.сал. айсберг, сыром брезолло и вял.том 50 гр
- Сет из овощей на шпажке с сыром фета, маслиной, песто 35 гр
- Сет из печёных овощей с кукурузным муссом (постное) 50 гр
- Клуб-хаос с телятиной, овощами, зеленью 60 гр
- Мини-пирожки в ассорп. курица/треска/грибы/капуста 50 гр

## Десерты:

- Мусс из облепихи с карамельной пыжкой 60 гр
- Брауни из горького шоколада 70 гр
- Капкейк лимон/шоколад/ваниль с кремом 50 гр
- Десерт Панна-котта с муссом из ягод 60 гр
- Мусс 2 шоколада 60 гр
- Зефир ручной работы из жимолости 40 гр
- Фруктовый сет 100 гр

## Горячее в мармите

- Медальоны из фермерской телятины 80 гр
- Медальоны из фермерской свинины 80 гр
- Шашлычки из цыплёнка 80 гр

## Холодные закуски:

- Мясные специалитеты (буженина,хамон,индейка) 350 гр
- Ростбиф (нарезка) с маринованным луком 120 гр
- Рыбное плато (лосось, макрель, лимон, маслины) 240 гр
- Трио закусок: паштетиз утки/террин/хамон 300 гр
- Тапаки из мраморной говядины с маринованными овощами 150 гр
- Скумбрия с кремом из копчёной сметаны 160 гр
- Сырный сет: копчёная моцарелла/ пармезан/ швейцарский/ маринованная брынза 260 гр
- Глазированный телячий язык с поматами 170 гр

## Салаты:

- Салат с шейей быка, пшеницей, вял.томатом, огурцом 200 гр
- Салат с нежной макрелью, сельдереем, свекольным айоле 200 гр
- Салат с ростбифом, хумусом, вял.томат, горчицн.соус 200 гр
- Салат с лососем, злаком киноа 200 гр
- Салат с бедром цыпленка, кус-кусом 200 гр

## Горячее:

- Стейк из шеи мраморного быка, глазированный в квасном сусле с овощами-гриль 250 гр
- Стейк-миньон из телятины с муссом из сельдерея 250 гр
- Стейк из свиной шеи с кремомиз капусты 250 гр
- Упичья ножка конфи с перлоппо и лесными грибами 250 гр
- Шея ягнёнка с овощами-гриль 250 гр
- Седло ягнёнка запечённое в правах с овощами 250 гр
- Филе лосося запечённого в сладком соусе чили с рисом 250 гр
- Овощи-гриль (картофель, цуккини, перец) 100 гр

## Напитки:

- Морс домашний 1 л
- Вода Бон-Аква 0,5 л
- Чай чёрный/зелёный 0,2 л
- Кофе зерновой сливки/сахар 0,2 л