

Фуршет – 1700 руб/чел; Фуршет – 2400 руб/чел; Фуршет – 3200 руб/чел

Фуршет. Стандарт 1700 рублей

Коллекция мясных закусок 25\20\10\15\40

Мясной террин с сырной начинкой
Холодная шейка в тыквенном соусе
Канопе на бородинском хлебе с салом и маринованным луком
Ливерный медовик с маринованным луком

Коллекция рыбных закусок 25\40\35

Мусс из форели в листьях салата Нори под бальзамической заправкой с лепестком имбиря
Тартар по-советски (на ржаном хлебе с рубленой печенью трески, яйцом и белым луком)
Рольмопс на тосте с пастой из из маринованных огурцов и горчицы

Ассорти роллов 25\40\40\40

Сырный рулетик с творогом и курицей
Энчиладес (ветчинные рулетики с сырно-чесночной начинкой)
Мезе (баклажаны с сыром Фета, зеленью и чесноком)
Ветчина Бенморс (блинные рулеты с ветчиной)

Сэт из тапиоков и тапасов 25\25\25

Тапиоки с трубочкой из лосося и сырным кремом
Тапиоки с кислем из крабового салата
Тапас с кислем из куриной печени и лука конфи

Салаты в таралетках

Салат Оливье 50гр
Салат Иль-Мень 50 гр

Горячие закуски

Маффины с горошком копченой рыбой
Митболы с соусом из томатов в слоенной корзинке
Треска в темпуре с соусом сливочногрибным

Десерты

Фруктовый каскад 200гр
Слоенная мелочь 3 шт (круассаны, завейки)
Птишуры 2 шт

Напитки

Вода в кувшине с лимоном и мятой 0,4
Морс натуральный ягодный 0,4

Фуршет – 1700 руб/чел; Фуршет – 2400 руб/чел; Фуршет – 3200 руб/чел

Фуршет. Премиум 2400 рублей

Холодные закуски 25/20/20/40

Террин из перепелки под брусничным соусом
 Буженина по-боярски с соусом Хрен
 Рулетик из говяжьего языка с запечённым Перцем
 Холодец из говядины и говяжьих хвостов с мороженым из горчицы и хрена

Коллекция рыбных деликатесов 25/40/40/15

Тартар из сельди на крустоне с маринованным луком
 Сэндвич из морепродуктов и двух видов рыбы (багет , селечное масло, икра мойвы, масляная рыба х/к, лосось шеф-посола, красная зернистая икра)
 Птичье гнездо (перепелиные яйца, фаршированные икрой мойвы, щуки, красной зернистой икрой форели, икрой трески)
 Лосось шеф-посола на бородинском хлебе.
 Подается на листьях салата с лимоном, зеленью и оливками.

Мини-закуски 25/15/40/40

ЧизКейк с трубочкой из ветчины
 Помидорка Черри, фаршированная сырным муссом
 Наполеон с сыром и грушами
 Ливерный медовик с карамелизированной морковью и луком фламбе.
 Салаты
 Салат «Капризе» в стакане (руккола, Помидорка Черри, сыр Пармезан, бальзамик, соус Песто)
 Салат с утиной грудкой и грудкой индейки , хрустящим картофелем, свежими ягодами, микс из салатных листьев с чипсом сельдерея под каштаново-малиново-фисташковым соусом с добавлением сыра «Шавру» и малиновым бальзамиком.

Горячие закуски

Жульен из телячьего в тарталетке
 Бефстроганов в половинке запечённого картофеля в томатно-сметанном соусе
 Куриное фрикассе в половинке болгарского перца с овощным рататуем

Десерты

Фруктовый каскад (сезонный фрукты) 300гр.
 Птифуры – 2шт.
 Слоеная мелочь – 2шт.
 Десерт воздушный творожный с соусом кокосовой стружки и шоколадной крошкой 30гр.

Напитки

Вода н/г в кувшине с мятой и лимоном 0,4
 Морс натуральный клюквенный 0,4
 Хлебный буфет.

Фуршет – 1700 руб/чел; Фуршет – 2400 руб/чел; Фуршет – 3200 руб/чел

Фуршет. Люкс 3200 рублей

Мясное плато «Мясной пир» 25/10/15/25/25/15

Канаше на бородинском хлебе с салом и маринованным луком
 Буженина по-боярски с соусом Хрен
 Утиная башенка с фисташковой пастой
 Чизкейк из 4-х видов сыра с трубочкой из «Прошутто»
 Холодец из говядины и говяжьих хвостов с мороженым из горчицы и хрена

Рыбное плато «Балтийское изобилие» 15/15/25/25/15/25/25

Копченая семга, копченый угорь на рисовом кнеле
 Канаше с рольмопсом и постой из огурцов
 Канаше на ржаном хлебе с «Рижскими шпротами»
 Лосось шеф-посола на бородинском хлебе.
 Тартар из 2-х видов рыб: дорадо и трески под манговым муссом
 Тартар из лосося шеф-посола с авокадо под соусом Песто, бальзамиком с красной зернистой икрой.
 Блинные мешочки с 3-мя видами икры: красной зернистой форели, сельди и мойвы с сыром
 Маскарпоне

Овощное и сырное плато 40/15/25

Мезе (рулетки из баклажан с сыром Фета, зеленью и чесноком)
 Лодочки из сельдерея с муссом из ДорБлю.
 Коллекция сырного антре 15/10/20/15/15/5/10/5
 Кусочки сыра Пармезан, Дор Блю, Сулугуни, Чедер, Моцарелла с орехами, фруктами, медом.

Коллекция Французская / Паназиатская

Сэт из тапиоков с терринами
 Тапиоки с террином из куриной печени и луком фламбе
 Тапиоки с муссом из дичи и конфи из брусники
 Тапиоки с муссом из рыбы на гуакомоле

Салаты

Салат «Капризе» в стакане (руккола, Помидорка Черри, сыр Пармезан, бальзамик, соус Песто)
 Салат с утиной грудкой и грудкой индейки, хрустящим картофелем, свежими ягодами, микс из салатных листьев с чипсом сельдерея под каштаново-малиново-фисташковым соусом с добавлением сыра «Шавру» и малиновым бальзамиком.

Горячие закуски 65/65/80/80

Шашлычок из рыбы 2-х видов с овощами и морепродуктами и сливочно-икорным соусом
 Миньончики из свиной вырезки в половинке перца, фаршированного рататюем.
 Картофель, запеченный с сыром и грибами в фольге (половинка)
 Киш мясной с овощной начинкой

Десерты

Фруктовый каскад (сезонный фрукты) 400гр.
 Марципановая картошка 15гр.
 Клубника в шоколадном смокинге 20гр.

Напитки

Вода н/г в кувшине с мятой и лимоном 0,4
 Морс натуральный клюквенный 0,4
 Хлебный буфет