



# Menu

Format Catering

## *Приветственный коктейль*

### *Канapé и мини-закуски*

#### *Пастила*

*из козьего сыра с кедровыми орешками и мёдом*

#### *Морской гребешок*

*с шафрановым мармеладом на крабовом тосте*

#### *Ролл из моркови*

*с сегментами грейпфрута и фенхелем*

#### *Чёрный бисквит*

*с морским гребешком и шафрановым мармеладом*

#### *Томатный гаспачо*

*с тар-таром из креветок и красным базиликом  
(подаётся в кофейных чашках)*

### *Анимационные станции*

*(Демонстрационное приготовление)*

*Хамонера с пармской ветчиной  
клубника, дыня и крем бальзамик*

*и*

#### *Ломтики тунца*

*с карпачо из манго и ореховым соусом*



# Menu

Format Catering

## Банкет

### Комплимент от шеф-повара

*Филе перепелки*

*на пряничном тосте с ежевичным чатни*

### Холодные закуски

*Ассорти паштетов в корзиночках из теста Fillo*  
*(куриная печень, мусс из форели, овощная икра)*

*Ассорти брускет*

*(пармская ветчина, слабосоленый лосось, caprese)*

*Овощи Croudite*

*(красный и жёлтый перцы, огурец, морковь)*  
*подаётся с соусом blue cheese*

*Fusion ролл*

*с пастой соба, руколой и тигровыми креветками*

### **Салаты. Дегустационное трио**

*(Индивидуальная подача)*

*Микс салат с сыром камамбер*

*клубникой, виноградом и медово-розмариновым соусом*

*Микс салат с ростбифом*

*и брусничным соусом*

*Салат из тигровых креветок*

*с маринованными в чили овощами*



# Menu

Format Catering

## Горячие блюда

*Первая подача*

### Филе дорадо

*маринованное в малиновом соусе  
на карпаччо из цукини*

## Нормандская пауза

*(Индивидуальная подача)*

## Сорбе из лайма с мятой

## Горячие блюда

*Вторая подача*

### Филе фазана

*с брусничным соусом  
подается на карамелизированных яблоках*





# Menu

Format Catering

## *Трио десертов*

*(Индивидуальная подача)*

### *Ганаш*

*из молочного шоколада с кремом Mascarpone*

### *Crème brûlée*

*со свежей голубикой*

### *Клубничный капучино*

*с базиликом и мятной пеной  
и шоколадной крошкой*

### *Сырное ассорти*

*Maasdam, Brie, Parmigiano, Camembert, Mimolette  
с мёдом, орехами и виноградным тар-таром*

*Барная, винная и коктейльная карты формируются  
индивидуально по запросу*