



Menu

Format Catering

GOURMET BAR

Холодные мини-закуски

*Паштет из кролика
с муссом из каштана и чипсами из батата*

*Тар-тар из мраморной говядины
с оливками «Kalamata» и анчоусами*

*Тар-тар из Sea bass
с маринованным имбирем и свежим кориандром*

*Филе арбуза с ломтиками розового тунца
со свежей мятой и соусом из темного рома*

*Ломтики омара на листьях салата Корн
с тайской мини-спаржей, свежей ежевикой и соусом из сицилийского апельсина*

*Foie gras
с карамелью из Porto*



Menu

Format Catering

*Мини-стейк из говядины
с сыром Mozzarella и луком себулет*

*Фламбированная клубника
на чипсах из пармской ветчины*

*Fromage Blanc
с трюфелем и тостами из классического багета*

*Шоколадная капсула
с красной икрой*

*Снежный краб
с муссом из авокадо, листьями салата и соусом из кунжута*

*Теплая куриная печень
с белыми грибами и луковым конфитюром*

Cheese-bar

*Roquefort Papillon, Crottin de Chavignol
Comte, Reblochon
Camembert de Campagne
(сервируется с медом, виноградом, орехами, фейхоа и французскими тостами)*



Menu

Format Catering

Горячие закуски **Анимационная станция**

Вырезка говядины

запеченная в Шатобриан с соусом из зерновой горчицы
(блюдо сервируется при гостях)

Оленина, приготовленная в красном вине
на карпаччо из печеного картофеля с папоротником

Утиная грудка конфи

с карамельным яблоком и брусничным соусом

Пате из цесарки

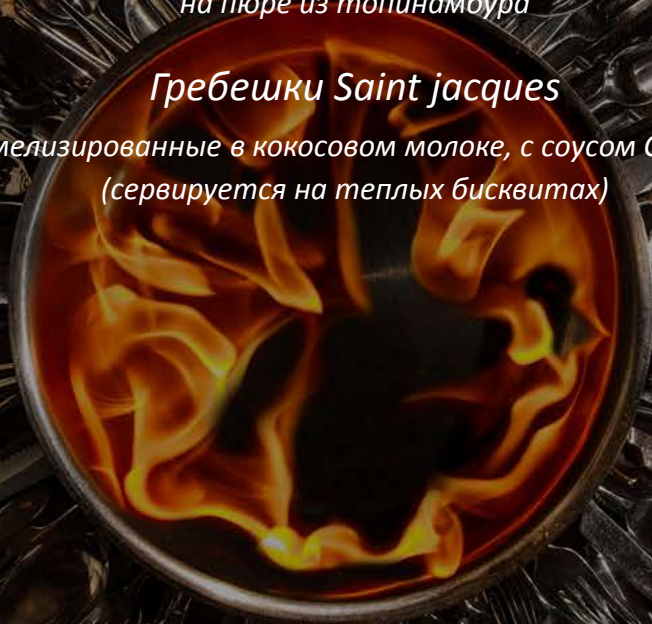
маринованной в Tequila Gold, с фенхелем

Ломтики чилийского Sea bass

на пюре из топинамбура

Гребешки Saint jacques

карамелизированные в кокосовом молоке, с соусом Camembert
(сервируется на теплых бисквитах)





Menu

Format Catering

Десертная станция

Карамелизированный грушевый татен
с соусом из бургундской ванили

Crème brûlée
с соусом из айвы и ромашкой

Личи
фаршированное миндальным кремом

Шоколадные трубочки
с кремом из каштана

Gazpacho из манго с маракуйей

Мусс из сыра Mascarpone
с шоколадом Хосотел и красным перцем

Тонкие песочные тосты
с фисташками, сорбе из фейхоа и икрой из меда

Фруктово-ягодное ассорти на шпажках
ананас, киви, манго, клубника, питахайя, папайя, ежевика, голубика, малина

Барная, винная и коктейльная карты формируются
индивидуально по запросу