



Menu

Format Catering

Канопе и мини-закуски

*Мраморный ролл из пармской ветчины
с маринованным дайконом и сыром Philadelphia*

Филе перепёлки

на пряничном тесте с ежевичным чатни

Голубой сыр со свежей мятой

подается с карамелизированной грушей

Тигровые креветки

с пряным киноа и печеным яблоком

Слабосоленый лосось

с мини спаржей и красной икрой

Пастила

из козьего сыра с медовым желе и вялеными фруктами

Ролл из цукини

с творожным сыром и манго

Вегетарианский ролл

с овощами-гриль, авокадо и вялеными томатами

Ролл из моркови

с грейпфрутом и фенхелем



Menu

Format Catering

Анимационная станция

*Хоманера с пармской ветчиной
свежей клубникой, дыней и имбирным мармеладом*

Холодные закуски Салаты

*Ломтики говядины
приготовленной на гриле с голубым сыром и дыней*

*Тайский салат
с креветками, побегами бамбука и зеленым яблоком*

*Салат с уткой
с салатом Лолло Бьондо, филе апельсина и малиновым чатни*

*Микс салат со слабосоленым лососем
со свежим авокадо, огурцом и лаймовой заправкой*



Menu

Format Catering

Горячие закуски

*Королевские креветки
глазированные в кокосовом молоке*

*Ломтики белого тунца
запеченные в йогурте с трюфельным маслом*

Анимационные станции

*Карвинг станция
с ростбифом и брусничным соусом*

*Утиная грудка,
глазированная в анисовом мёде с шалфеем
(подаётся с ежевичным соусом)*

Гарниры

(сервируются на фуршетных линиях в подогревах)

*Овощное соте
с томатами и свежей кинзой*

*Картофель Де Финуа
с мускатным орехом и лепестками сельдерея*



Menu

Format Catering

Мини-десерты

Фруктовый сабайон

*Ассорти крем-брюле
(обжигается демонстрационно)*

*Ассорти фруктовых тар-таров
(киви, апельсин, виноград)*

Трюфеля ручной работы

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