



Menu

Format Catering

Канопе и мини-закуски

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

*Сыр Brie со свежей мятой
подается с карамелизированной грушей*

*Королевская креветка
с печеным яблоком и свежим кориандром*

*Ломтик финика
с говядиной брезаола и сыром Philadelphia*

*Лосось
с мини спаржей и вялеными томатами*

*Имбирный мармелад
со свежей клубникой и prosciutto*





Menu

Format Catering

Холодные закуски

Карпаччо из лосося

с имбирем на листьях салата руккола, с цитрусовой заправкой

Салат из цыпленка

с овощами в тайском стиле с соусом sweet chilli

Салат из телятины

с печеными овощами и кунжутным топпингом

Микс салат с морепродуктами

с мини-спаржей и лаймово-трюфельным соусом

Сырное ассорти

*Dorblu, Edam, Maasdam, Goudse
(подаётся с мёдом и орехами)*

Рыбное ассорти

лосось с/с, белый тунец х/к, осетрина г/к, Королевские креветки BBQ

Мясное ассорти

пармская ветчина, салями Milano, утиная грудка, ростбиф с бальзамическим соусом и апельсиновыми чипсами

Овощное ассорти

*бакинские томаты, огурцы, сладкий перец, редис, сельдерей, ассорти зелени
(подаётся с соусом Blue cheese)*

Хлебная корзинка

французские булочки



Menu

Format Catering

Горячие закуски

(индивидуальная подача)

Филе фазана

на карамелизированных яблоках
с сегментом апельсина и брусничным соусом

Нормандская пауза

(индивидуальная подача)

Клубничный сорбе с куантро
и

Сорбе из манго с чили перцем

Горячие блюда

(индивидуальная подача)

Филе дорадо

маринованное в малиновом сиропе с сое из мини-картофеля и устричным соусом

и

Пряный ростбиф

с печеными овощами и брусничным соусом

Десерты

Ассорти сезонных фруктов

арбуз, дыня, клубника, виноград, ананас, персик

Барная, винная и коктейльная карты формируются
индивидуально по запросу