



SINCE
BANQUETE BUREAU
2013



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

2022

Блюда от Шеф-повара



Ростбиф фламбе <i>100 гр</i>	750,00
Меренги в азоте <i>100 гр</i>	400,00
Дюжина устриц <i>1 180 гр</i>	7 500,00
Дюжина морских ежей <i>1 300 гр</i>	6 750,00
Креветки медведки <i>1 000 гр</i>	9 750,00

Канапе и закуски



Королевская креветка с копченым лимоном <i>25 гр</i>	300,00
Эклер с риегом из копченой трески <i>45 гр</i>	150,00
Тарталетка с угрем и крем-чиз терияки <i>50 гр</i>	250,00
Рулетки из лосося с малосольным дайконом <i>15 гр</i>	150,00



Канапе с бужениной и печеным чесноком <i>45 гр</i>	150,00
Канапе с пеперони и копченым соусом <i>30 гр</i>	90,00
Тагаки из говядины с карри мармеладом <i>30 гр</i>	150,00



Эклер с паштетом из печени цыпленка <i>45 гр</i>	150,00
Мини круассан с индейкой и соусом Вителло Тоннато <i>50 гр</i>	150,00
Утиная грудка с маринованным персиком <i>30 гр</i>	150,00



Канапе капрезе с мини моцареллой, томатом и базиликом <i>30 гр</i>	90,00
Сахарный лимон канкасе с мини шпинатом <i>15 гр</i>	90,00
Грузди с картофельным кремом на бородинском хлебе <i>30 гр</i>	90,00
Эклер с икрой из лесных грибов <i>45 гр</i>	150,00
Рулетки из баклажана <i>50 гр</i>	210,00
Рулетки из печеного перца с маринованным луком и крем-чиз <i>35 гр</i>	150,00
Камамбер со свежей малиной <i>25 гр</i>	390,00
Пармезан с физалисом и вяленым томатом <i>20 гр</i>	180,00
Крудите в соусе Ранч <i>80 гр</i>	120,00

Брускетты на булочке бриошь



Брускетта с килькой и вяленым желтком на бородинском хлебе <i>50 гр</i>	120,00
Брускетта с креветкой и красной икрой <i>50 гр</i>	240,00
Брускетта с лососем и крем-чиз <i>50 гр</i>	270,00



Брускетта с ростбифом и соусом чимичурри <i>50 гр</i>	240,00
Брускетта с томленной грудинкой и копченым соусом <i>50 гр</i>	270,00
Брускетта с хамоном и крем-чизом с вяленых томатов и каперсами <i>50 гр</i>	360,00
Горячая брускетта с камамбер и хамоном <i>50 гр</i>	360,00



Брускетта с компрессионной свеклой и сыром шевр <i>50 гр</i>	180,00
Брускетта с овощами по-сицилийски <i>50 гр</i>	150,00
Брускетта с кремом из тыквы, медовой свеклой и облепиховым соусом <i>50 гр</i>	80,00

Салаты



Салат с креветками и рукколой в апельсиновой заправке <i>50 гр</i>	195,00
Салат с гребешком, креветкой, кальмаром и заправкой из красного апельсина и авокадо <i>50 гр</i>	315,00
С угрем, рукколой, томатами, кокосовым гуакамоле <i>50 гр</i>	390,00
Тёплый салат с лососем, рукколой, мини шпинатом и заправкой из узбекского лимона <i>50 гр</i>	330,00



Оливье с подкопченной телятиной <i>50 гр</i>	105,00
Салат с бужениной, маринованным ялтинским луком, томатом и заправкой из печеного чеснока <i>50 гр</i>	150,00
Тёплый салат с телятиной <i>50 гр</i>	165,00
Салат с ростбифом, капустой кейл и медовой заправкой из хрена <i>50 гр</i>	270,00



Салат с печенью цыпленка в сливочном терияки <i>50 гр</i>	90,00
Аутентичный цезарь с цыпленком <i>50 гр</i>	150,00
Салат с праной молочной куриной грудкой, томатами конкассе и корном <i>50 гр</i>	240,00
С уткой, моченой брусникой и заправкой из персика <i>50 гр</i>	285,00



Греческий салат с сербской брынзой <i>50 гр</i>	120,00
Салат с карамелизированной грушей с сыром Дорблю <i>50 гр</i>	135,00
Теплый салат с перцем, вялеными томатами и фетой <i>50 гр</i>	180,00
Капрезе из разноцветных томатов с сыром страчателла <i>50 гр</i>	225,00

Горячие закуски

Шашлычки из лосося с личи <i>100 гр</i>	675,00
Шашлычки из куриных сердечек под острым соусом из чипотле <i>100 гр</i>	450,00
Шашлычки из свинины в азиатской глазури <i>100 гр</i>	300,00
Шашлычки из индейки под соусом из кедрового ореха <i>100 гр</i>	450,00
Шашлычки овощные (Черри, огурец, шампиньон, кабачок) с копченым маслом <i>100 гр</i>	150,00

Бургер с рваной грудинкой телятины <i>100 гр</i>	375,00
Бургер с уткой и хой сином <i>100 гр</i>	350,00

Жареная дыня с ким чи и кинзой <i>100 гр</i>	120,00
Мидии в ракушке с мятным маслом <i>100 гр</i>	150,00
Креветки под соте из ананасов <i>100 гр</i>	390,00
Перец рамиро со страчателла и авокадо <i>100 гр</i>	480,00

Валован с лесными грибами <i>100 гр</i>	270,00
Валован с кроликом <i>100 гр</i>	330,00
Валован со шпинатом и фетой <i>100 гр</i>	210,00
Валован с баварской колбаской под сырной шапкой и маслом из петрушки <i>100 гр</i>	360,00

Сладкое

Лукошко с ягодами и фруктами <i>100 гр</i>	240,00
Клубника в бельгийском шоколаде <i>100 гр</i>	480,00
Груша в бельгийском шоколаде <i>100 гр</i>	330,00
Банан в бельгийском шоколаде <i>100 гр</i>	240,00
Медовик с дор блю и белым шоколадом и голубикой <i>100 гр</i>	270,00
Тирамису с савоярди в алое <i>100 гр</i>	420,00
Разобранная шарлотка с ревневой заправкой <i>100 гр</i>	270,00
Сорбет из печёного яблока с воздушным рисом и маскарпоне <i>100 гр</i>	360,00
Ассорти трюфелей (классические, с кокосом, с фундуком) 14 шт <i>154 гр</i>	750,00



— Шоу-блюдо



— Морепродукты



— Мясо



— Птица



— Вегетарианское

“

Еда как искусство
Банкет как образ жизни
8 лет с любовью к своему делу

”

