



Povarskaya Street
catering



Банкет на 50 персон

Стоимость меню и обслуживания на одного человека составляет 4 500 руб. 00 коп. (2 500 гр. на персону).



Меню

Аперитив - Закуска

Вяленая ветчина с сыром и фруктами.

Сальса-нуар с тигровой креветкой и джонджоли.

Утка «магре» с дыней и манго, подаётся в фарфоровых разетках.

Мини-закуска из копчёного языка со сливочным хреном в шотах.

Чука сорада с мидиями и кунжутном в китайских ложечках.

Шот с креветкой в сливочно-манговом соусе.

Клубника и голубика в сливках на аперитив.

Салаты и Закуски

- Осетрина г/к. с греческими маслинами и цитрусовым маслом.
- Роллы- блинчики с красной икрой, деревенской сметаной и зеленью укропа.
- Рулетики из жемчужной форели с начинкой из мягкого сыра, соком лайма и тимьяном.
- Сельдь по шведски с отварным картофелем, яйцом, луком шалот, укропом, заправленная топлёным маслом.
- Бакинские и узбекские помидоры с сезонными овощами и зеленью-микс.
- Солёные грузди из дубовой кадушки с постным маслом и перьями зелёного лука.

- Стильная закуска из баклажан и цукини с нежной сырной начинкой на соусе «пронто».
- Говяжий язык «франческо» на фюме «деми глянс».
- Запечённая буженина по купечески, шпигованная морковью и пастернаком на мольберте из корнишонов со сливочным хреном и дижонской горчицей.
- Ростбиф выдержанный в пряных травах с зёрнами сарептской горчицы, подаётся на зелёном хрустящим миксе.
- Сыровяленые деликатесы с дыней и виноградом.
- Милфей из кальмаров, креветок с ананасом и крабовым соусом.
- Руккола с тигровыми креветками, виноградом, помидорами черри на соусе «крем васаби».
- Салат из сладких перцев, огурцов, редиса с жареными баклажанами и телятиной, приготовленный в азиатском стиле.

Торжачая линия

- Мини стейк из лосося с апельсиновым глянцем , гарнируется фенхелем.
- Грилированные королевские креветки с овощами – вок и лимонным перцем.

Основные блюда

МЯСО И РЫБА

- Корейка ягнёнка, выдержанная в лагедонских травах с чесночными чипсами, подаётся с хрустящими овощами и мятным английским соусом.

- Запечённая стерлядь с отварным картофелем, вешенками и соусом «сливочный биск».

Хлеб и Выпечка

- Чиабатта, багет, бородинский хлеб.
- Горячие закусочные мини-пирожки в ассортименте (с мясом, капустой, яйцо рис и яблоком).

Фрукты и Сладкий стол

- Фруктовая ваза с сезонными фруктами и лесной ягодой.
- Мы согреем Ваши души пылающей клубникой, цитрусовыми, бананами и нектарином в липовом мёде с орешками-микс.
- Восточные сладости ручной работы.

Соки и Вода

- Фруктовые сок в ассортименте.
- Натуральный лимонад из имбиря и лайма.
- Традиционный клюквенный морс.
- Вода питьевая негазированная.
- Вода питьевая газированная.



Чай и кофе

- Свежесваренный кофе, сервируются порционными сливками и сахаром.
- Чай элитных сортов, сервируется лимоном и сахаром.

Сервис

- Официанты
- Повара
- Менеджер
- Транспорт по г. Москве

