



Povarskaya Street  
catering

# *Бушет на 50 персон (на 3-4 часа)*

Стоимость меню и обслуживание на одного человека  
составляет 1 400 р. 00 коп. (1 400 гр. на персону).





# Меню

## Канопе и Буше

- Канопе с бужениной, запечённой в прованских травах и долькой черри.
- Канопе «Роза» из слабосоленой семги с королевскими каперсами.
- Канопе с сыровяленой ветчиной и голубикой.
- Канопе из куриного филе с помидорчиками черри .
- Канопе «домино» с муссом из анчоусов, печени трески и укропом.
- Брускетта с тартаром из тунца и рукколой .
- Мини эклеры с креветками в сливочно-устричном муссе .
- Мини эклеры из отварного языка с грибным муссом.
- Рожок со сливочным муссом и копчёными мидиями.
- Рожок с грибным кремом и запечённой куриной грудкой.

## Салаты и Закуски

- Парижский «нисуаз» в фуршетной подаче.
- Роксы с салатом из отварной телятины с корнем сельдерея, овощами микс и соусом «терияки».
- Фуршетный микс салат с копчёным лососем в хрустящих корзинках .
- Роллы-блинчики с красной икрой, деревенской сметаной и зеленью укропа.



- Роллы-блинчики со слабосоленой семгой и сливочным кремом «васаби».
- Роллы из баклажани цукини, фаршированные овощным жульеном в соусе «песто».
- Стильная закуска из баклажан и цукини с нежной сырной начинкой.
- Помидоры черри, фаршированные мягким сыром с рукколой на соусе «гаспачо».
- Виттела Тоннато — нежные кусочки ростбифа на соусе из тунца в шотах.
- Копченые колбаски «пикулини» с паприкой, корнишонами и соусом «крем васаби».
- Сальса нуар с тигровой креветкой и джонджоли.
- Чука сорада с мидиями и кунжутом в китайских ложечках.
- Брусочки моркови, сельдерея, сезонные овощи и соломка сыра чечел.

## *Горячая линия*

- Мини шашлычки из телятины с овощами.
- Куриный якитори приготовленные на пару с проросшими бобами.
- Рулетки из семги в тонких ломтиках цукини с легким цитрусовым послевкусием.
- Паровые кнели из семги из сурими на зеленом соусе из брокколи.
- Овощи-вок: хрустящие кабачки цукини, болгарские перцы, стебель сельдерея, стручковая фасоль и помидоры черри.

## *Соусы*

- Соус «сладкий чили».

- Соус «крем васаби».
- Соус «барбекю».

## *Хлебная и Выпечка*

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

## *Фрукты и Сладкий стол*

- Фруктовая нарезка из сезонных фруктов и ягод.
- Восточные сладости на любой вкус.

## *Соки и Вода*

- Фруктовые сок в ассортименте.
- Натуральный лимонад из имбиря и лайма.
- Вода минеральная негазированная.
- Вода минеральная 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.

