



Балтийский Хлеб

КЕЙТЕРИНГ

Приветственный коктейль №1

Блины со сливочным кремом и слабосоленым лососем

Канapé из свежих овощей

Ролл из баклажанов с сырным муссом

Меню праздничного ужина №1

Закуски, сервированные в центре стола

Ломтики слабосоленой форели

Сельдь под соусом из горчицы, с отварным картофелем и зеленью

Галантин из пулярки

Язык говяжий

Рулет из телятины с цыпленком и инжиром

Домашняя буженина

Ассорти солений

Ассорти свежих овощей

Корзинка свежесыпеченного хлеба

Салаты

Салат сельдь под шубой

Традиционный салат «Оливье»

Салат из индейки с грибами и фасолью

Салат овощной «Деревенский» с заправкой на ароматном масле

Горячая закуска

Грибной жульен с мясом цыпленка в корзиночке из слоеного теста

Горячие блюда на выбор:

*Стейк из телятины с запеченным картофелем и соусом из сладкого красного перца
или*

Рулет из трески и лосося, сервированный лазаньей со шпинатом и сливками

Десерт

Пирожное Медовое

Напитки

Минеральная вода

Домашний морс

Стоимость на персону 1 900 рублей



Балтийский Хлеб

КЕЙТЕРИНГ

Приветственный коктейль №2

Парфе из лосося с мармеладом из клюквы на хрустате

Канapé с крем сыром, овощами и грецким орехом

Канapé из свежих овощей

Меню праздничного ужина №2

Закуски, сервированные в центре стола

Карпаччо из слабосоленой форели

Рулет из трески и лосося

Пряный ростбиф

Пате из цыплёнка с фисташками и беконом

Террин из говядины с орехами и черносливом

Ассорти солений

Ассорти свежих овощей

Корзинка свежесдобитого хлеба

Салаты

Салат «Цезарь» с сёмгой и хрустящими крутонами

Салат «Английский» с цыплёнком и сельдереем заправленный соусом карри

Традиционный салат «Оливье» с пуляркой

Салат «Греческий» с чипсами из чабатты

Салат Винегрет с маринованными опятами

Горячая закуска

Петаль из цуккини, баклажанов и вялеными томатами на хрустящих тостах с оливковым тапенадом

Горячие блюда на выбор:

Стейк из Атлантической сёмги, сервированный эминсе из паровых овощей и соусом из белого вина

или

Свинья корейка с картофелем Ботато-Роста, горчичным соусом и запечённым яблоком

Десерт

Теплый яблочный штрудель, сервируется шариком ванильного мороженого под апельсиновой пудрой

Напитки

Минеральная вода

Домашний морс

Чай, кофе с птифюрами

Стоимость на персону 2 300 рублей



Балтийский Хлеб

КЕЙТЕРИНГ

Приветственный коктейль №3

Канapé с подкопченной семгой, лаймом и зеленью

Профитроли с муссом из цыпленка карри

Канapé из свежих овощей

Меню праздничного ужина №3

Закуски, сервированные в центре стола

Сёмга шеф посола

Масляная рыба горячего копчения

Пряный ростбиф в можжевельном маринаде

Пате из кролика с фисташками и беконом

Рулетики из цуккини со сливочным сыром и соте из овощей

Рулетики из баклажан с пикантной сырной начинкой и грецкими орехами

Коллекция солений и маринадов

Ассорти свежих овощей

Фруктовая тарелка

Мини-пирожки

Корзинка свежесыпеченного хлеба

Салаты

Салат «Нисуаз» с тунцом

Салат «Оливье» с перепелиным яйцом и телятиной

Салат «Пьемонтайс»

Салат овощной «Деревенский» с заправкой на ароматном масле

Горячая закуска

Гратен из морепродуктов и овощей, сервируется соусом Карри

Горячие блюда на выбор:

*Филе Дорадо с корочкой из прованских трав, на муслине из сельдерея с мини овощами в глазури
или*

Утиная ножка «Конфи» на картофельном галете и соусом из глинтвейна

Десерт

Брауни из горького шоколада с ягодами в красном вине

Напитки

Минеральная вода

Домашний морс

Чай, кофе с птифюрами

Стоимость на персону 2 900 рублей