



# Балтийский Хлеб

## КЕЙТЕРИНГ

### **Приветственный коктейль №1**

*Блины со сливочным кремом и слабосолёным лососем*

*Канapé из свежих овощей*

*Ролл из баклажанов с сырным муссом*

### **Меню праздничного ужина №1**

#### **Закуски, сервированные в центре стола**

*Ломтики слабосолёной форели*

*Сельдь под соусом из горчицы, с отварным картофелем и зеленью*

*Галантин из пулярки*

*Язык говяжий*

*Рулет из телятины с цыплёнком 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 цыплёнка в корзиночке из слоёного теста*

#### **Горячие блюда на выбор:**

*Стейк из телятины с запечённым 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 свежесыпеченного 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*

*Свиная 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**