

Фуршет от шеф-повара №1
1500руб./чел. для групп от 15 человек

Холодные закуски

- Индейка пастроми с чёрной смородиной и кремом из пастернака (50г)
- Брокколи с миндальным кремом в вафельном рожке (50г)
- Лосось гравлакс с маринованным фенхелем и огуречным сорбетом (40г)

Горячие закуски

- Треска с муссом из водорослей чука и чёрным ризотто (50г)
- Индейка с ньокки из батата и грибным муссом (60г)
- Печёная тыква с корнем лотоса, брусникой и карамельной пудрой (50г)

Десерты

- Персики с миндальным кремом и бисквитом (40г)
- Йогуртовый мусс с ананасом и горьким шоколадом (40г)
- Кофейный мусс с апельсиновым кремом и печеньем сабле (40г)

Бокал игристого вина/безалкогольный коктейль.
Дополнительные напитки доступны для Вас в нашем меню.

Фуршет от шеф-повара №2
1850руб./чел. для групп от 15 человек

Холодные закуски

Тартар из авокадо с сельдереем, маринованными томатами и щучьей икрой (50г)
Сыр рикотта с песто из молодого зелёного горошка и жареным бататом (40г)
Куриный паштет с малиной, свекольными чипсами и бриошь (50г)

Горячие закуски

Филе говядины с брусникой, луковым джемом и кремом из топинамбура (60г)
Филе цыплёнка с брокколи и манговым соусом (60г)
Тюрбо с перцем пиквилло и соусом из авокадо (60г)
Батат с кремом из копчёной цветной капусты с миндалём и лимонной эспумой (50г)

Десерты

Клубнично-имбирное крем-брюле с сорбетом из крыжовника (40г)
Торт «Птичье молоко» с кофейным бисквитом (50г)
Кокосовый мусс с чёрной смородиной (40г)
Мусс "Йогурт-базилик" с миндальным крамблом (40г)

Бокал игристого вина/безалкогольный коктейль.

Дополнительные напитки доступны для Вас в нашем меню.

Продажа алкоголя и табачных изделий лицам, не достигшим 18 лет, запрещена.

Фуршет от шеф-повара №3
2200руб./чел. для групп от 15 человек

Холодные закуски

- Морской гребешок с авокадо, семечками подсолнуха и огуречным соусом (50г)
- Сыр моцарелла с песто из зелёного горошка и чипсами из батата (40г)
- Паштет из говяжьей печени с клюквой и белыми грибами (40г)
- Гречишные оладьи с щучьей икрой и малосольными огурцами (50г)
- Лосось с апельсином и парментье из шпината (50г)

Горячие закуски

- Цуккини с малиной и сливочно-лаймовым соусом (50г)
- Индейка с ньокки из батата и грибным муссом (70г)
- Ростбиф на картофеле с кофейным муссом (60г)
- Ризотто с овощами и копчёным сыром сулугуни (60г)
- Киш с ветчиной, лососем и авокадо (60г)

Десерты

- Кофейный бисквит с вишней и шоколадными вафлями (50г)
- Лаймовый курд с медовым бисквитом и цукатами (50г)
- Ягодный клафути (40г)
- Йогуртовый мусс с лаймом и бергамотом (40г)

Бокал игристого вина/безалкогольный коктейль.
Дополнительные напитки доступны для Вас в нашем меню.

Фуршет от шеф-повара №4
2500руб./чел. для групп от 15 человек

Холодные закуски

- Салат с кальмаром, киноа и апельсином (40г)
- Печёная свекла с козьим сыром, малиново-свекольным соусом и миндальными лепестками (50г)
- Ростбиф с хумусом и томатной сальсой (40г)
- Копчёный сыр бри с яблоком и медовой крошкой (40г)
- Вяленая груша со шпинатом и лаймом (50г)

Горячие закуски

- Утиная грудка со стручковой фасолью и апельсиновым соусом (50г)
- Судак с перлотто с креветочным биском (50г)
- Картофельное ризотто с ветчиной и галанским соусом (40г)
- Рагу из кролика с белыми грибами и картофельными чипсами (50г)
- Ростбиф на картофеле с кофейным муссом (50г)

Десерты

- Десерт "Манго-маракуйя" с миндальным бисквитом и острой меренгой (40г)
- Маринованный персик с желе из базилика в вафельном рожке (40г)
- Черничное безе с печёной грушей (30г)
- Яблочная тарталетка с ореховым пралине (50г)

Бокал игристого вина/безалкогольный коктейль.

Дополнительные напитки доступны для Вас в нашем меню.

Продажа алкоголя и табачных изделий лицам, не достигшим 18 лет, запрещена.