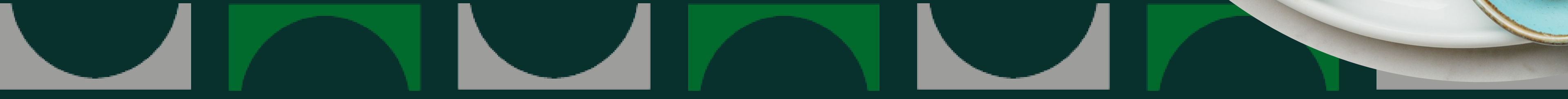




ΦΥΡΣΗΤΗΟΕ ΜΕΝΙΟ

www.catering-demidov.ru

+7 (916) 998 62 - 20



РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- Креветка с медово-лаймовым соусом
- Креветка в соусе "Чатни" из спелого манго
- Икра красная (свежего посола, Магадан) с творожным сыром на подушечке из слоенного теста
- Мясо магаданского краба с долькой лайма
- Семга собственного посола с инжиром и соусом "Бейлиз"
- Семга слабосоленая собственного посола с соусом "Тартар" и рукколой
- Рулет из сёмги с сыром "Филадельфия" в кунжуте
- Рулет из сёмги с сыром "Филадельфия" с соусом "Сладкий васаби"
- Тартар из лосося с авокадо, соусом из зелени и соком лимона
- Севиче из семги
- Гребешок с манго под соусом "Шисо"
- Канапе с "Тайским Угрём", огурцом и водорослями "Нори"
- Тунец medium с вялым томатом на подушке из соуса "Песто"
- Канапе с сельдью и жареным картофелем на чесночной гренке



МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- Канапе с салями «Милано» и томатом «Конфи»
- Брезаола с вялеными томатами и творожным муссом на помидоре черри
- Оленина с соусом из дикой брусники
- Чоризо с вялеными томатами и "Черри"
- Утка сыровяленая с персиком и ягодой голубики
- Мини эклер с утиным патэ и сыровяленой уткой под малиновым дрессингом

- Окорок сыровяленый с маринованным огурцом на тосте
- Прошутто с ягодой голубики и персиком
- Канапе с ростбифом, огурцом и томатом «конфи» на ржаном хлебе
- Рулет куриный с зеленью, паприкой и томатом "Черри"
- Ростбиф маринованный в травах и приготовленный на гриле
- Ростбиф из фермерской говядины с вялеными томатами и перцем халапеньо



СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

- Канапе с сыром «Дор Блю» и виноградом
- Трюфель из голубого сыра в шоколадном велюре
- Канапе с сыром «Камамбер» и клубникой
- Канапе с сыром «Пармезан» и коктейльной вишней
- Сыр "Бри" с красной смородиной и джемом из черной смородины
- Канапе из мини моцареллы с клубникой
- Жареный сыр "Камамбер" с вареньем из черной смородины



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Рулетик из баклажана с творожным сыром и грецким орехом
- Мини моцарелла с томатом "Черри", листом базилика и соусом "Песто"
- Овощное крудите с соусом "Тартар"
- Овощное крудите с соусом "Софито"
- Закуска из жареного кабачка с творожным сыром и рукколой
- Рулетик из кабачка с сыром "Фета" и кинзой



БРУСКЕТТЫ

- Брускетта "Капрезе" с томатами, пастой "Моцарелла", соусом "Песто" и кедровыми орешками
- Брускетта с пате из тунца с запеченными баклажанами
- Брускетта с пате из скумбрии с овощами, вялеными томатами и микрозеленью
- Брускетта с ростбифом и греческим соусом
- Брускетта с творожным сыром, слабосоленой семгой и авокадо



САЛАТЫ

- Салат "Греческий"
- Салат "Капрезе" с соусом "Песто" и кедровыми орешками
- Страчателла с томатами, магаданским крабом и инжиром
- Салат "Руккола с креветками" с кедровыми орешками и сыром "Пармезан"
- Салат с жареным редисом и соусом "Дор блю"
- Салат с прошутто, инжиром и трюфельным сыром под цитрусово-манговым соусом
- Салат руккола с "Адыгейским" сыром
- Салат "Цезарь" с курицей
- Салат "Цезарь" с креветками
- Салат "Ницца" с тунцом гриль



САЛАТЫ

- Микс листьев салата с семгой запеченной в соусе "Сладкая горчица"
- Салат с ростбифом, свежими огурцами и болгарским перцем с легкой заправкой
- Салат "Оливье", приготовленный с фермерской говядиной
- Салат "Оливье", с семгой слабосоленой собственного посола
- Салат "Оливье", с копченым кроликом, молодым горошком и землей из маслин
- Сельдь под шубой приготовленная рулетом и панированная сухарями из бородинского хлеба со свекольным соусом
- Салат из двух видов томатов с "Имеретинским" сыром, тархуном и базиликом
- Салат с утиной грудкой, клубничным соусом, жареным беконом и кунжутом



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Мини стейк из семги маринованный в соусе "Сладкая горчица"
- Судак запеченный под сметанно-грибным соусом
- Судак жаренный до золотистой корочки с томатами, базиликом и чесноком
- Филе Дорадо приготовленное на гриле с томатами "Черри", соусом "Спайси" и икрой "Тобико"
- Крабово-креветочные котлетки на шпинате
- Гребешок на подушке из шпината с сыром "Пармезан"
- Гребешок на подушке из ризотто с грибным кремом и соусом из манго
- Куриная грудка фаршированная сыром "Моцарелла" и красным базиликом
- Утиное филе маринованное в апельсиновом соке и приготовленное на гриле. Подается на подушке из цукини. Прожарка medium rare
- Утиная грудка с острой сальсой из манго
- Утиная ножка с пряной грушей и вишневым соусом, томленая в белом вине
- Вырезка из телятины в сетке из баранины
- Мини медальон из говядины приготовленный на гриле. Прожарка medium rare
- Долма из говядины на печенном перце
- Отбивные из баранины с соусом из горчицы и тимьяна
- Корейка дагестанского ягнёнка
- Бургер из курицы
- Бургер из говядины
- Грибной жульен
- Жульен из курицы



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ В ФОРМАТЕ ФИНГЕРФУД

- Креветка в тайском чили маринаде на подушке из гуакамоле
- Морской гребешок в соусе "Голландез" на ризотто с кремом из грибов и сыром "Пармезан"
- Семга гриль в азиатском соусе "Шисо" с кунжутом и зеленой кенийской фасолью
- Тунец на гриле в соусе "Унаги" на пюре из манго с цитрусовым соусом и икрой летучей рыбы
- Слайсы Ростбифа на подушке из грибов с тархуновым айоли и джонджоли
- Слайсы утки конфи в медово-пивном соусе на пюре из груши
- Овощи гриль в ароматном маринаде на соусе сацебели





ГАРНИРЫ

- Картофель "Бэби" запеченый в беконе
- Картофель "Бэби" запеченный с травами
- Баклажан, тушеный по-сицилийски с каперсами и оливками
- Овощи, приготовленные на гриле: кабачок, цукини, шампиньоны, черри
- Баклажаны "Аля пармиджано"
- Овощной рататуй из баклажанов, цукини и томатов
- Штрудель со шпинатом и мягким сыром
- Шампиньоны фаршированные шпинатом с острым соусом "Чили"
- Запеченный шампиньон фаршированный сыром "Моцарелла"



ДЕСЕРТЫ

- Мини-эклер ванильный
- Мини-эклер шоколадный
- Мини-эклер фисташковый
- Торт "Медовый" (мини)
- Торт "Эстерхази" (мини)
- Торт "Наполеон" (мини)
- Брауни с заварным кремом и инжиром
- Торт с кремом из сливочного сыра с желе манго-маракуйя
- Чизкейк "Малина-пармезан" на кужутно-миндальной основе
- Чизкейк на имбирно-фисташковой основе с белым шоколадом
- Чизкейк фисташковый с малиновым соусом
- Меренга Австралийская "Павлова"
- Нежный шоколадный торт с пряной вишней
- Мильфей с ягодами и мятным воздушным кремом
- Морковный торт с фундуком и цитрусами
- Шоколадный пирог с пряными грушами томленными в роме
- Фисташково-клубничный торт
- Песочный пирог с сыром "Маскарпоне" и черной смородиной
- Графские развалины с меренгой и ягодным соусом
- Малиновый капкейк с фисташковым кремом
- Финансье из миндальной муки с ванильным кремом и свежей малиной
- Лимонный тарт с воздушным бeze
- Пирожное "Птичье молоко" с облепихой
- Нежный ягодный мусс из клубники и смородины



ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

- Хлебная станция (чиабатта пшеничная, хлеб мультизлаковый, палочки "Гриссини", паста из тунца, паштет из куриной печени)
- Хлебная корзина (чиабатта пшеничная, хлеб мультизлаковый, масло сливочное,)
- Самса с говядиной
- Мини-пирожки из слоеного теста с вешенками
- Мини-курник с картофелем и луком
- Мини-пирожок с сыром сулугуни
- Мини-пирожок с картофелем и мясом (говядина)
- Мини пирожок с картофелем
- Мини пирожок с мясом (фарш - говядина)
- Мини пирожок с зеленым луком и яйцом
- Мини пирожок с капустой



НАПИТКИ

- Чай заварной (черный, зеленый), лимон
- Чай "Гринфилд" (вся линейка), лимон
- Кофе зерновой: эспрессо, американо, капучино, латте. Молоко parmalat, альтернативное молоко (кокосовое, миндальное, банановое) (Зерно ТМ "Vibendum", Бразилия- Эфиопия, Сорт кофе: (моносорт) 100% - Арабика)
- Минеральная вода (газированная, негазированная) в пластике, 500 мл
- Кока-кола в стекле, 330 мл
- Кока-кола Zero в стекле, 330 мл
- Минеральная вода «Легенда Байкала» без газа, в стекле, 330 мл
- Минеральная вода «Легенда Байкала» с газом, в стекле, 330 мл
- Станция свежевыжатых соков: апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, морковный
- Морс собственного приготовления ягодный
- Вода лимон мята
- Лимонад "Домашний тархун "
- Лимонад "Малина маракуйя"
- Лимонад "Огуречный мохито"
- Лимонад "Узбекский лимон"
- Сок "RICH" в стекле: яблочный, апельсиновый, вишневый ,томатный, персиковый

