



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

[www.catering-demidov.ru](http://www.catering-demidov.ru)

+7 (916) 998 62 - 20



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Карпаччо из осьминога с оливковым маслом и соком лимона
- Тунец с вяленым томатом и соусом “Песто”
- Семга Шеф-посола
- Рыбное плато: семга слабосоленая собственного посола, осетрина горячего копчения, тунец холодного копчения, копченый тайский угорь
- Красная икра свежего посола (Магадан) с муссом из творожного сыра
- Мясное плато: ростбиф из фермерской говядины, говядина копченая, баранина запеченная, утка холодного копчения
- Узбекские томаты с ялтинским луком и тархуном
- Сырное плато: Дор Блю, Камамбер, Пармезан.
- Огурчики малосольные, томаты черри, патиссоны, капуста квашеная
- Свежие овощи: помидоры и огурцы узбекские, перец болгарский, кинза, укроп, петрушка, базилик красный



# БРУСКЕТТЫ

- Брускетта с фермерской страчателлой и узбекскими томатами
- Брускетта с узбекскими томатами и базиликом
- Брускетта с магаданским крабом
- Брускетта с семгой шеф-посола



# САЛАТЫ

- Салат “Оливье” с фермерской говядиной
- Салат “Оливье” с семгой слабосоленой собственного посла и красной магаданской икрой
- Салат “Нисуаз” с тунцом гриль
- Руккола с семгой гриль
- Страчателла с узбекскими томатами, мясом магаданского краба и инжиром
- Фермерская страчателла с узбекскими томатами



# САЛАТЫ

- Салат с запеченой фермерской говядиной и стачателлой
- “Цезарь” с курицей
- “Цезарь” с креветками
- Салат с ростбифом, свежими огурцами, перцем болгарским с легкой заправкой
- “Капрезе” с соусом “Песто” и кедровыми орешками
- Салат “Греческий”
- Теплый салат с куриной печенью и листьями салата
- Руккола с креветками



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Корейка дагестанского ягненка с печеным баклажаном и луковым наршарабом
- Долма из говядины на печеном перце с домашним мацони
- Морской гребешок на подушке из шпината с соусом “Голландез” и сыром “Пармезан”
- Запеченная семга с мягким сыром и базиликом
- Тигровые креветки приготовленные в тайском Чили соусе с кинзой
- Лисички, запеченные в сливочном соусе с сыром “Пармезан”
- Аргентинские креветки, запеченные в сливочном соусе с сыром “Пармезан”
- Баклажан а-ля Пармиджано



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Дорадо на гриле с соусом “Спайси”, рукколой и запеченным томатом черри
- Морской гребешок на подушке из ризотто с грибным кремом и соусом манго
- котлетки из магаданского краба с добавлением сицилийской креветки на соусе из икры летучей рыбы
- Стейк из семги на гриле с хрустящей кенийской фасолью с баварским соусом
- Стейк из семги с соусом “Наршараб”
- Судак на соусе из “Пармезана” с картофельно-морковным пюре с добавлением апельсинового фреша
- Медальон из фермерской говядины с томленными в вине овощами
- Томленные говяжьи щечки с пастой “Орзо”
- Утиная ножка, томленная с пряной грушей в белом вине
- Котлетки из кролика на пасте Орзо



# ДЕСЕРТЫ

- Фруктовая корзина
- Торт “Медовый”
- Руллет меренговый с ягодами
- Брауни с заварным кремом и инжиром
- Меренга австралийская “Павлова”

