

LITTLE BIG CATERING

Банкет

Холодные закуски:

Овощная нарезка с пряным йогуртовым соусом — 100 гр
Мясное ассорти с пастилой из хрена — 120 гр
Ассорти итальянских и испанских сыров с медом и вареньем из шишек — 100 гр
Ролы из кабачков с треской и сальсей из томатов — 100 гр

Соленья:

Капуста квашенная с клюквой, маринованные мини-томаты, огурцы малосольные, грибы лесные с красным маринованным луком — 120 гр
Татаки из лосося с чесночным айоли, и хрустящими огурчиками
Горячая закуска тартар из тунца готовится шеф поваром при гостях с элементами огненного шоу

Салаты:

Сельдь под шубой, парментье свекла
Микс салат с копченой утиной грудкой, орехами кешью и сыром горгонзола
Салат с фуджи, авокадо, хрустящим молодым горошком и спаржей запавленный домашним майонезом

Горячее:

Стейк из говядины с свекольным гратеном и соусом demi glace
Стейк из фермерской форели на гриле с пюре из зеленого горошка

Десерт:

Мини-пирожное домашний чизкейк с клубникой и сублиматами — 50 г
Фруктовая корзина: бананы, виноград, апельсины, ананас — 200 г

Напитки:

Домашний клюквенный морс — 250 мл
Чай (черный и зеленый) (сахар, лимон) — 150 мл
Зерновой кофе — 150 мл (сахар, лимон, сливки)

Хлеб:

Хлебная корзина (три вида хлеба)

В стоимость входит доставка, необходимая посуда, текстиль, уборка мусора после мероприятия. Обслуживание официантами оплачивается отдельно.