

## ***Свадебное меню***

### ***Приветственный коктейль №1***

#### ***Канпе на шпажке***

*Лосось с зеленым яблоком*

*Хамон Сирано с дыней Каналупа*

*Турнедо из цыпленка с золотым изюмом и ломтиками сливы*

*Стебель сельдерея с сыром «Бри»*

#### ***Напитки***

*Шампанское, сервируется вишней «Мараскино»*

*Выбор сока*

*Минеральная вода*

***Стоимость на человека 330 рублей***

### ***Приветственный коктейль №2***

#### ***Дю ля крек (канпе на тосте)***

*-с лососем и желе из клюквы*

*-с утиной печенью и желе из манго*

*-с цыпленком карри и желе из томатов*

#### ***Напитки***

*«KirRoyal», декорируется клубникой*

*Выбор сока*

*Минеральная вода*

***Стоимость на человека 440 рублей***

### ***Приветственный коктейль №3***

*Тартар из гамбас под свекольным желе и ломтиком маринованного имбиря*

*Мозаика из лосося и манго \*(предлагаем сервировать фиалками)*

*Вишня из козьего сыра в велюре (молекулярная кухня)*

#### ***Напитки***

*Шампанское «Prosecco», сервируется ягодами черники*

*Лимонад - сорбе из мяты, апельсина, персика и лимона*

*Минеральная вода*

***Стоимость на человека 600 рублей***

## **Меню фуршета №1**

### **Коллекция канapé**

*Ломтики подкопченной форели с малиной  
Слайсы бастурмы на крустате из пармезана  
Канapé с сыром "Проволоне", виноградом и мятой*

### **Коллекция консмуссо**

*Пряный ростбиф с кремом бордо  
Ломтики копченого мяса цыпленка с лесными ягодами  
Сырное крудете сервированное грушей Кюре, грецким орехом и мятой  
Салат «Капрезе» с кремом бальзамик  
Свежие Бакинские овощи с пряным маслом и базиликом*

### **Коллекция мини трубочек**

*Мини трубочка с баваруа из копченого палтуса под пудрой из миндальных орехов  
Мини трубочка с муссом из салями и вяленых томатов  
Мини трубочка с кремом из зеленой спаржи и свежей зеленью*

### **Коллекция Meatball**

*Медово-лаймовые Meatball из форели,  
Норвежские тефтели под соусом бешамель  
Мини-рулетики из свинины с томатно-перечной сальсой  
Биточки из пулярки с соусом из лесных грибов*

### **Гарниры**

*Картофель Айдахо  
Ризотто со спаржей,  
Мерпуа из овощей*

### **Хлебная станция**

*Хлебная корзина (французский мини-багет, черный ржаной хлебец)  
Масло сливочное (с зеленью, с паприкой, классическое)*

### **Десертная станция**

*Домашний мармелад  
Мини-сбайоны  
Шоколадные трюфеля  
Коллекция маффинов  
Свежие фрукты*

### **Напитки**

*Минеральная вода 200 мл,  
Выбор морса 200 мл  
Чай, кофе 200 мл*

**Стоимость на человека 1 800 рублей**  
**Выход меню 800 граммов на персону**

## **Меню фуршета №2**

### **Коллекция канпе**

*Подкопченный палтус с гранатовым кремом на крустате*

*Рулет из пулярки с вялеными томатами черри и базиликом*

*Парфе из сыра Рокфор с грецким орехом и галетами-карри*

### **Консмуссо**

*Ломтики радужной форели с листьями рукколы и Прованским кремом*

*Говяжий язык с маринованными корнишонами и томатами «Черри»*

*с имбирным соусом*

*Зеленая спаржа с беби-овощами*

### **Станция суши и роллов**

*Суши-креветка*

*Суши с копченым лососем*

*Ролл Калифорния*

*Ролл Филадельфия*

*Роллы с огурцом*

### **Коллекция мини-шашлычков**

*-лосось*

*-говядина*

*-пулярка*

### **Гарниры**

*Картофель шато с зеленью*

*Валенсийская паэлья*

*Овощной рататуй с тимьяном и розмарином*

### **Хлебная станция**

*Хлебная корзина (французский мини-багет, черный ржаной хлебец)*

*Масло сливочное (с зеленью, с паприкой, классическое)*

### **Десерты**

*Петифюры,*

*Финансие*

*Тирамису с лесными ягодами,*

*Домашнее мороженое*

*Свежие фрукты*

### **Напитки**

*Минеральная вода 200 мл,*

*Выбор морса 200 мл*

*Чай, кофе 200 мл*

**Стоимость на человека 2 450 рублей**

**Выход меню 800 граммов на персону**

## **Меню ужина №1**

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

*Карпаччо из форели маринованной в восточном соусе, сервируется листьями романо, каперсами и лепестками редиса*

*Маринованная сельдь с овощами по – провански и беби картофелем*

*Коллекция Прибалтийских колбас и ветчин*

*Террин из перепелов с гуакамоле из венгерского крыжовника*

*Пате из говяжьей печени с брусникой и луковым мармеладом*

*Салат «Неаполитанский» с томатно-перечной сальсой*

*Салат «Fruit de mare» с диким рисом*

*Соленья из дубовых бочек и маринады*

*Свежие овощи*

*Свежие фрукты*

*Пирожки самбусаки ( с индейкой, с картофелем и грибами, с капустой)*

*Хлебная корзина (французский багет, черный ржаной хлебец)*

*Масло сливочное (с зеленью, с паприкой, классическое)*

*❧❧❧*

*Жюльен из свежих лесных грибов под шапкой из пармеджано риджано*

### **Горячее на выбор**

*Сигара из судака и лосося под соусом из шафрана,*

*сервируется запеканкой из молодой моркови*

*или*

*Запеченная в меду куриная грудка с пюре из картофеля*

*и кремом из доминиканского апельсина*

*❧❧❧*

*Ванильный «Крем-брюле» с лесными ягодами и мелиссой*

### **Напитки**

*Минеральная вода 200 мл,*

*Домашний клюквенный морс 200 мл*

*Домашний лимонад 200 мл*

*Чай, кофе 200 мл*

**Стоимость на человека 2450 рублей**

**Выход меню 1100 граммов на персону**

## **Меню ужина №2**

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

*Подкопченное филе карпа с пряностями бручетта*  
*Слайсы атлантического лосося в прованских травах с лаймовой сальсой*  
*Филе сельди с отварным картофелем Шато*  
*Итальянские ветчины и колбасы*  
*Пиката из телятины с антипастой пармеджано*  
*Террин из фазана с черносливом и фисташками*  
*Салат «Оливье» с цесаркой и красной икрой*  
*«Цезарь» с пуляркой и анчоусами под пудрой из твердого сыра*  
*Соленья из дубовых бочек*  
*Свежие Бакинские овощи*  
*Свежие фрукты*  
*Мини-пирожки (с курицей, с картофелем и грибами, с капустой)*  
*Хлебная корзина (французский багет, черный ржаной хлебец)*  
*Масло сливочное (с зеленью, с паприкой, классическое)*

*❧❧❧*

*Крем-брюле из дуэта сыров Камамбер и Бри*

*❧❧❧*

### **Горячее на выбор**

*Лосось гриль с пюре из желтых томатов с рисом Басмати*  
*или*  
*Медальоны из говядины, сервируется картофелем Розара с кремом из зеленой спаржи*

*❧❧❧*

*Груша фламбе с шариком домашнего мороженого и соусом «Куантро»*

### **Напитки**

*Минеральная вода 200 мл,*  
*Домашний клюквенный морс 200 мл*  
*Выбор сока 200 мл*  
*Чай, кофе 200 мл*

**Стоимость на человека 3050 рублей**

**Выход меню 1300 граммов на персону**

## **Меню ужина №3**

### **Pre set**

*Капучино из зеленой спаржи, сервируется хрустящими овощами*

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

*Карпачо из морского гребешка с соусом из маракуйи*

*Форель Comprimiere холодного копчения с муссом гуакомоле и красной икрой*

*Копченый угорь с кунжутом на дольках спелого манго*

*Мясо дикого кабана с вареньем из красной рябины*

*Царский студень из телятины, сервируется сабаеном из горчицы*

*Эминсе из кролика в соусе «Сальморехо»*

*Традиционный салат «Сельдь под шубой»*

*Салат из вяленых томатов и козьего сыра*

*Французские сыры, с медом и виноградом*

*Маринованные грибы, соленые грузди со сметаной*

*Свежие овощи и зелень*

*Свежие фрукты и ягоды*

*Бэби пирожки: с курицей, с картофелем и грибами, с капустой*

*Хлебная корзина (французский багет, черный ржаной хлебец)*

*Масло сливочное (с зеленью, с паприкой, классическое)*

*❧❧❧*

*Мильфей из овощей с королевской креветкой с сыром чеддер*

*в сливочно-мандариновом соусе*

*❧❧❧*

*Сорбе из клюквы с водкой*

### **Горячее блюдо на выбор**

*Эскалоп из дикого сибаса, обжаренный с кардамоном,*

*сервируется картофельным пюре*

*или*

*Медальоны из телятины под соусом демигляс с запеченным бататом*

*или*

*Утиная ножка конфи с печеным картофелем ратте*

### **Десерт**

*Грушевый крамбл с мороженым из топленного молока*

### **Напитки**

*Минеральная вода 200 мл*

*Домашний клюквенный морс 200 мл, Выбор сока 200 мл*

*Чай, кофе с петифюрами 200 мл*

**Стоимость на человека 3 450 рублей**

**Выход меню 1400 граммов**