

VELVET

catering

WELCOME

Вариант №1

Канapé с сыром, виноградом и лепестком мяты 15 гр.

Канapé с бужениной и свежим огурчиком 22 гр.

Канapé с красной икрой 11 гр.

Морс клюквенно-брусничный 200мл.

Стоимость на персону - 450 Р

Вариант №2

Канapé с тигровой креветкой и соусом «Айоли» 17 гр.

Ломтик салями с творожным муссом и орешком фундук 15 гр.

Канapé с индейкой и паприкой 25 гр.

Морс клюквенно-брусничный 300 мл.

Минеральная вода н/г 300 мл.

Стоимость на персону - 560 Р

Вариант №3

Канapé мини-капрезе со свежим базиликом 17 гр.

Канapé с сыром, виноградом и лепестком мяты 15 гр.

Морс клюквенно-брусничный 200 мл.

Минеральная вода н/г 300 мл.

Стоимость на персону - 650 Р

Меню №1

St.-Petersburg, Russia, tel.: +7 (812) 950 04 88; +7 (952) 289 36 61, +7 (951) 66 555 88

Web: ozrest.ru; e-mail: catering.velvet@gmail.com

САЛАТЫ

- Шеф-салат с бужениной 120 гр.
Салат «Оливье» по традиционному рецепту 120 гр.
Салат «Греческий» 120 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Телячий язык отварной 30 гр.
Буженина на итальянский манер с розмарином 30 гр.
Заливное из мясного ассорти 80 гр.
Хрен, горчица 20 гр.
Фарерский лосось, маринованный в цитрусовом соке со свежей зеленью 30 гр.
Рулет из филе судака с муссом из копченого лосося 20 гр.
Домашние соленья и маринады 90 гр.
Маслины и оливки 25 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Жульен с грибами и куриным филе в кокотнице 100 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

- Запеченное филе судака с соусом «White-Wine» и пюре из брокколи 130/150/20 гр.
или
Стейк из свинины с овощами гриль и соусом из ямайского перца 150/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Французская белая булочка 40 гр.
Пражская черная булочка 40 гр.

ДЕСЕРТ

- Фруктовая тарелка (ананас, мандарины, груша, виноград) 80 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Кофе заварной 200 мл.
Чай 200 мл.
Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.
Морс клюквенно- брусничный 300 мл.
Минеральная вода н/г 300 мл.

Стоимость на персону - 3.000 Р

Выход на персону 1.260 гр.

Предложение действительно при заказе от 60 персон

Меню №2

САЛАТЫ

St.-Petersburg, Russia, tel.: +7 (812) 950 04 88; +7 (952) 289 36 61, +7 (951) 66 555 88

Web: ozrest.ru; e-mail: catering.velvet@gmail.com

Салат «Цезарь» с цыпленком 120 гр.

Салат с холодным ростбифом и фермерскими овощами 120 гр.

Салат с копченой сёмгой, печёным картофелем бейби и корнишонами 100 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Розочка из семги шеф-посол на картофельном дранике
со сливочно- икорным соусом 40 гр.

Слайсы подкопченной масляной рыбы с каперсами 20 гр.

Холодный ростбиф томленный в винном соусе 30 гр.

Филе индейки «SousVide» с грушевым чатни и гранатом 30 гр.

Буженина на итальянский манер с розмарином 30 гр.

Заливное из мясного ассорти 80 гр.

Хрен, горчица 20 гр.

Домашние соленья и маринады 90 гр.

Профитроли с муссом из куриной печени 30 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинный узелок с куриным филе в сливочном соусе и лесными грибами 140 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Утиная грудка с красной смородиной в соусе «бальзамик-малина» с пюре из тыквы 130/150/20 гр.

или

Мурманская треска под сливочным соусом и диким рисом 130/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французская белая булочка 40 гр.

Пражская черная булочка 40 гр.

ДЕСЕРТ

Фруктовая тарелка (ананас, мандарины, груша, виноград) 80 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

Морс клюквенно – брусничный 300 мл.

Минеральная вода н/г 300 мл.

Стоимость на персону - 3.500 Р

Выход на персону 1.290 гр.

Предложение действительно при заказе от 60 персон

Меню №3

САЛАТЫ

St.-Petersburg, Russia, tel.: +7 (812) 950 04 88; +7 (952) 289 36 61, +7 (951) 66 555 88

Web: ozrest.ru; e-mail: catering.velvet@gmail.com

Салат с тигровой креветкой, рукколой, вялеными томатами и апельсиновым релишем 100 гр.
Салат с телячьим языком, молодым картофелем, печёной паприкой и перепелиным яйцом 120 гр.
Шеф-салат с бужениной 120 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Крепсы с лососем с/с, салатом ромейн и сыром «Филадельфия» 40 гр.
Ломтики копченого угря с луком шнитт 20 гр.
Подкопченая масляная рыба с каперсами 20 гр.
Сыр моцарелла с бакинскими томатами и соусом «Песто» 70 гр.
Холодный ростбиф томленный в винном соусе 30 гр.
Заливное из мясного ассорти 80 гр.
Хрен, горчица 20 гр.
Итальянская коллекция 60 гр.
Ассорти из солений и маринадов 90 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Пармиджано из баклажан с соусом «Песто» 120 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Стейк из лосося на гриле со шпинатом и икорным соусом 140/150/20 гр.
или
Медальоны из говяжьей вырезки с соусом Red-wine и бейби овощами 150/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французская белая булочка 40 гр.
Пражская черная булочка 40 гр.
Французская булочка с кунжутом 40 гр.

ДЕСЕРТ

Фруктовая тарелка (ананас, мандарины, груша, виноград) 80 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кофе заварной 200 мл.
Чай 200 мл.
Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.
Морс клюквенно – брусничный 300 мл.
Минеральная вода н/г 300 мл.

Стоимость на персону - 4.500 Р

Выход на персону 1.400 гр.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА

St.-Petersburg, Russia, tel.: +7 (812) 950 04 88; +7 (952) 289 36 61, +7 (951) 66 555 88

Web: ozrest.ru; e-mail: catering.velvet@gmail.com

СТЕРЛЯДЬ ПАРОВАЯ, ФАРШИРОВАННАЯ

Рекомендация-150 гр. на персону
(Фаршируется: судаком, лососем, луком)

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК ФАРШИРОВАННЫЙ

Заказ от 6 кг, рекомендация –150 – 200 гр. на человека
(Поросенок фаршируется: грибами, сладким перцем, говядиной, свиной, луком)

ОКОРОК СВИНОЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

(подается с маринованными овощами)
Заказ от 3 кг, рекомендация - 150 гр. на человека
(Окорок свиной /соус аджика / картофель / овощи)

ОКОРОК БАРАНИЙ С ГОРЧИЦЕЙ И МЕДОМ

Заказ от 2,5 кг рекомендация –150 гр. на человека
(Окорок бараний/ соус аджика / картофель / овощи)

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ

Заказ от 2,5 кг, рекомендация -250гр. на человека
(Утка фаршируется: курагой, черносливом, яблоками, апельсином)