

M E N U G O L D

ГОЛД

СЕТ МЕНЮ

Примерен вариант

- 1.Пастет от скариди с естрагон.
- 2.Мини салатки с пушена риба, авокадо и хайвер от съомга в моно-форма.
- 3.Крустини с мариновани бейби октоподчета и сушени домати.
- 4.Бланкет от заек задушен в бяло вино, розмарин и сметана.
- 5.Баварски крем с желе от горски плодове в моноформа.
- 6.Лайм пай с кокос.

23 лв. / човек

Стойността на единичен куверт важи за **меню с общо тегло от 300гр.** и сервиз на бюфет-маса. Този обем храна и организация са подходящи за провеждане на промоции, презентации и коктейли **с времетраене в интервала 40 – 60 минути.** При по-продължителни събития, обемът храна е пропорционален на очаквания престой на гостите.

Всяко сет меню съдържа до **6 блюда** от следните категории:

Предястия - топло приготвени, студено поднесени; Студени предястия /Хапки/; Ястия - топло поднесени; Десерти.

Възложителят може **свободно да комбинира до 6 позиции от специалитетите,** поместени в 4-те групи храни по-долу, като **посочената цена остава непроменена.**

GOLD

M E N U G O L D

Предястия

топло приготвени, студено поднесени

1. Галантин от пиле с рагу от октопод и ароматни билки.
2. Филе от съомга в желе от лавдула.
3. Свинско печено с мармалад от фурми.
4. Пастет от пиле със скариди и естрагон.
5. Свинско печено гласе с желе от портвайн.

Студени предястия

/хапки/

1. Кралска скарида с чили и манго сос, сервирана в моно форма.
2. Домат пълнен с салата „Тоскана”.
3. Рулца от пушена съомга, пълнени с крем от сирене “Филаделфия” и зелени подправки.
4. Мини салатка с пушена риба, авокадо и хайвер от съомга в моно форма.
5. Новозеландски миди в желе „Перно” и бейби лукчета.
6. Крустини с мариновани бейби октоподчета и сушени домати.
7. Поднос със деликатесни сирена, гарнирани с орехови ядки и свежи плодове.
8. Хапки с пушена пастърва и желе от лимон.

Ястия

топло поднесени

1. Филе лаврак в сос от бяло вино и шафран.
2. Филе от съомга с Тапенада от маслини, аншуа и “Пармеджано”.
3. Телешко гръбче, печено на бавен огън, фламбирано с коняк.
4. Бланкет от заек, задушен в бяло вино, розмарин и сметана.
5. Свинско бон филе в тъмен сос и охлюви по бургундски.
6. Телешко бон филе, фаршировано с паста от сушени сливи и коняк, печено на бавен огън.

Десерти

1. Тирамису в моноформа.
2. Баварски крем с желе от горски плодове в моноформа.
3. Мини бисквита “Брауни”, приготвена от черен шоколад и орехови ядки.
4. Тартчета с крем от личи и бял шоколад.
5. Лайм пай с кокос.
6. Сладки тартчета с крем “Тофи” и бадеми.