

M E N U P L A T I N U M

ПЛАТИНУМ

СЕТ МЕНЮ

Примерен вариант

- 1.Терина от токачка с кестени и десертно вино.
- 2.Хапки с хайвер от дива съомга.
- 3.Солени тартчета с пастет от гъши дроб.
- 4.Марокански фурми със сирене “Горгонзола”.
- 5.Тигрови скариди в масло от фенхел.
- 6.Макаронас в шоколадов ганаж.

31 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.**

PLATINUM

M E N U P L A T I N U M

Предястия

топло приготвени, студено поднесени

1. Телешко печено гръбче с масло от черен трюфел.
2. Роле от заек с гъши пастет и масло от трюфели.
3. Гъши пастет върху хрупкави брускети.
4. Гърди от див фазан с желе от мед и «Портвайн».
5. Терина от токачка с кестени и десертно вино.

Студени предястия

/хапки/

1. Хапки с хайвер от дива съомга.
2. Брускети с таргар от пушена змиорка «Кабаяки» и сос „Муслин”.
3. Марокански фурми пълнени със сирене „Горгонзола”.
4. Мус от див фазан върху хляб от ядки и мармалад от сини сливи.
5. Брускети с пастет от елен и масло от бял трюфел.
6. Брускета с пушена съомга и сирене «Филадельфия».
7. Крустини от чебата и печено, млечно телешко с медена коричка.
8. Солени тартчета с пастет от гъши дроб.

Ястия

топло поднесени

1. Тигрови скариди в масло от фенхел.
2. Гърди от токачка в сос от «Портвайн».
3. Диви пъдпъдъци, задушени с червено вино и трюфели.
4. Кебап от елен задушен с червено вино.
5. Октопод на плоча с босилек и зехтин.
6. Гърди от див фазан в сос от арманяк.

Десерти

1. Шоколадови бонбони, ръчно приготвени с пълнеж от бадемова паста и черен шоколад с марципан.
2. Шоколадови трюфели с ликьор «Гранд Марние» и портокалови корички.
3. Макаронс с шоколадов ганаж.
4. Мини круши с глазура от три вида шоколад.
5. Мус от бял шоколад и „Калвадос”.
6. Малки кексчета с пистаж и глазура от млечен шоколад.