Star Catering®
г.Москва, ул. Подъемная, д.14 стр. 10А
(495) 721-4000, (495) 532-8887
WWW.STAR.CATERING

Фуршетное меню «Премиум»

Фуршет 3,300р/персона
Выход готовых блюд: 1,055гр, напитки: 1,380мл

Закуски Staff
60 гр на персону

- **Пэм стафф**
  (творожный сыр в стаффе из пармской ветчины)
- **Фиш стафф**
  (сыр Филадельфия в стаффе из семги)

Холодные закуски
165 гр на персону

- **Нерка с сыром Чеддер**
  (нерка слабосоленая в кунжуте на сыре Чеддер)
- **Форель с Рикоттой**
  (крекер с рикоттой, слабосоленой форелью и укропом)
- **Парма с ананасом**
  (Пармская ветчина с ананасом)
- **Бри с окороком и томатом**
  (бри с вяленным окороком и вяленным томатом)
- **Рулетик из баклажана**
  (с сыром и грецким орехом)
- **Угорь с огурцом**
  (копченый угорь со свежим огурцом и кунжутом)
- **"Наполи" с сыром**
  (салями "Наполи" с козьим сыром на шпажке)
- **Дор-Блю с виноградом**
  (Сыр Дор-Блю с виноградом)

- **Бри с цукини**
  (сыр Бри с цукини-гриль на капсуле с медовым соусом)

Закуски на керамических ложечках

65 гр на персону

- **Кижуч с творожным сыром**
  (рулет из кижуча с творожным сыром на ложечке)

- **Моцарелла с томатом**
  (моцарелла с вяленным томатом и соусом "Песто")

- **Гребешок с салатом**
  (Морской гребешок с микс салатом и икрой "Тобика")

Веррины

180 гр на персону

- **"Gibier"**
  (утиная грудка с апельсином и кисло-сладким соусом)

- **Фрут-веррин**
  (фруктовый микс со сладкой заправкой)

- **"Cousteau"**
  (красная рыба подкопченая, руккола, микс салата, оливковое масло)

Мит болл

100 гр на персону

- **Мит-болл курица карри**
  (куриное филе гриль в шеф-маринаде на шпажке)

- **Мит болл из телятины**
  (телятина гриль в сливочно-грибном соусе на шпажке)

Горячие закуски

100 гр. на персону

- **Спринг-ролл с креветкой**
  (с креветкой гриль, соусом спайси, сладким перцем и манго)

- **Креп с лесными грибами**
  (жульен из лесных белых грибов со сливками, подается в мешочке из блинчика с сыром Чечил)

Горячие закуски гриль

225 гр. на персону

- **Рулетики из филе семги**
  (в тонких ломтиках цукини, маринованные в белом вине с розмарином)

- **Баранья корейка гриль**
  (корейка баранья гриль в специях, подается на шпажке)

- **Индейка гриль**
  (филе индейки на гриле, подается на шпажке)

Пирожки мини

100 гр. на персону

- **Пирожок с капустой**
  (из собственной пекарни, с капустой)

- **Пирожок с мясом**
  (из собственной пекарни, с говяжьим фаршем)

- **Пирожок с яблоком**
  (из собственной пекарни, с яблоком и корицей)

Десерты мини

110гр на персону

- **Макарунс**
  (соленая карамель, фисташка, шоколад, смородина, апельсин)

- **Мусс "Три шоколада"**
  (трех-слойный муссовый десерт из собственного кондитерского цеха с белым, молочным и темным бельгийским шоколадом, подается в бокале)

- **Тирамису**
  (нежный десерт из сыра Маскарпоне по классическму итальянскому рецепту из собственного кондитерского цеха, подается в шоте)

Фрукты

100 гр. на персону

- **Фруктовое крудите**
  (ананас, яблоки, клубника, виноград, киви на шпажках)

Итого 1,055гр на персону

Напитки

- Лимонад крафтовый (цитрусовый, облепиховый) (200мл)
- Морс крафтовый (клюква, облепиха, смородина) (200мл)
- Чай черный/зеленый с сахаром и лимоном (200 мл)
- Кофе свежесваренный американо, подается со сливками (200 мл)
- Минеральная вода БонАква (250мл)
- Минеральная вода Evian (330мл)

Итого 1380мл на персону

Стоимость: 3300руб. на персону