**Star Catering®**
г.Москва, ул. Подъемная, д.14с10
+7 (495) 721-4000, +7 (495) 532-8887
WWW.STAR.CATERING

# Банкетное меню «VIP»

**Банкет 3,000р/персона**
**Выход готовых блюд: 1,320гр, напитки: 1,280мл**

## Стартеры
30 гр на персону

- **Брускетта с семгой**
  *(мини-брускетта со слабосоленой семгой и крем-чиз)*

- **Брускетта Beef**
  *(мини-брускетта с ветчиной и мягким сыром)*

## Холодные закуски
270 гр на персону

- **Рыбное плато "Флоренция"**
  *(ассорти рыб благородных пород: сёмга слабой соли, подкопченая форель, угорь в соусе Унаги, палтус слабосоленый, лимон, маслины, микс свежей зелени)*

- **Плато мясное**
  *(ассорти колбас сырокопченых: телячья в специях, салями, брауншвейгская, салями наполи, ассорти свежей зелени)*

- **Ассорти деликатесов от Шефа**
  *(мясные деликатесы собственного приготовления: балык сырокопченый из свинины, буженина домашняя, ростбиф пряный, аджика домашняя, помидоры черри фермерские, ассорти свежей зелени и специй)*

- **Рулет Chicken Chief**
  *(с рулет из курицы с черносливом, курагой и пряностями по специальному рецепту от Шеф Повара)*

- **Плато сыров «Гурман»**
  *(ассорти твердых и полутвердых сыров: Пармезан, Гауда, Тильзитер, Шевре, красный виноград, зеленая груша, дикий мед)*

- **Овощное крудите «Фреш»**
  *(помидоры черри, ассорти сладких перцев "светофор", корнишоны свежые, морковь с ассорти сосусов на выбор: коктейльный, микс, сметанный пряный)*

## Холодные блюда
50 гр на персону

- **Закуска из баклажан**
  *(рулетик из баклажан с твердым сыром, греческим тертым орехом и карамелью из специй и свежей зелени)*

- **Мини-рулеты Beef**
  *(витки из домашней ветчины с нежным сыром, муссом и зеленью)*

## Салаты
270 гр на персону

- **Салат "Caesar Cardini"**
  *(Цезарь с курицей по классическому Американскому рецепту Цезаря Кардини: пшеничные крутоны, обжаренная куриная грудка, маринованная в соевом соусе с кунжутным маслом, свежий салат Романо, тертый сыр Пармезан, фирменный шеф-соус "Цезарь")*

- **Салат Греческий**
  *(Свежие огурцы, помидоры Черри, микс листьев салата, оливки и маслины, домашний сыр Фета, свежий болгарский перец "светофор", заправка из бальзамического уксуса и фирменного соуса с мягким сыром)*

- **Салат "Роял"**
  *(Свиная вырезка, грецкий орех, чернослив, картофель, сыр, фирменная звправка Провансаль)*

## Горячие закуски
100 гр. на персону

- **Спринг-ролл с птицей**
  *(с курицей, маринованной морковью, сладким перцем и карамельным луком)*

- **Креп с шампиньонами**
  *(жульен из шампиньонов, подается в мешочке из блинчика с сыром Чечил)*

## Горячие блюда
285 гр. на персону

- **l'oiseau grill chef de sauce**
  *(нежное куриное филе в маринаде из меда и лайма от Шеф-повара, приготовленное на гриле с кунжутом. Подается с печеным с паприкой картофелем и шеф-соусом)*

- **sandre dans le chapeau**
  *(запеченное филе Палтуса под шапкой из овощей с фирменным соусом, подается в пергаменте)*

## Выпечка
70гр на персону

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

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

## Хлебная корзина
40гр на персону

- **Хлебный квартет**
  *(ассорти свежих хлебов: булочка ржаная, булочка Альпийская, багет Французский, хлеб Бородинский)*

## Десерты
55гр на персону

- **Французское ассорти**
  *(ассорти мини-пирожных из собственного кондитерского цеха)*

## Фрукты
150 гр. на персону

- **Фруктовая корзина VIP**
  *(фрукты и ягоды специальной поставки премиум: ананас, виноград, яблоки, груши, клубника, черешня)*

**Итого 1320гр на персону**

## Напитки
- Морс клюквенный крафтовый (400мл)
- Чай черный/зеленый Greenfiled с сахаром и лимоном (200 мл)
- Кофе свежесваренный американо, подается со сливками (180 мл)
- Минеральная вода БонАква (500мл)

**Итого 1280мл на персону**

**Стоимость: 3000руб. на персону**