

Станция Hi-Tech

Наименование

Выход, г

Холодные закуски

Тар-тар с лососем, манго и авокадо	18
Козий сыр с конфитюром из малины и розовым лепестком	25
Мини-ролл с семгой, сливочным сыром и кунжутом	30
Мини-ролл с ветчиной и маслом	35
Салями-рулетик с маскарпоне и фисташками на пшеничном тосте	45
Запеченный перец с острым крем сыром и песто на кинзе	40
Сыр с голубой плесенью, вишневой икрой и соцветием фиалки	25
Риет со шпрот	30
<i>Шпроты, багет, гель с кинзы и шпината, черная пыль с чернилами каракатицы, лайм, майонез</i>	
Паве с сыром и ветчиной на пшеничном тосте	30
Канapé с сыром камамбер, консервированным персиком на крекере	27
Говядина в кофейном масле со шпинатом спонжем, имбирным соусом и молекулярной решеткой	20
Слоеное фило с семгой и шпинатным пюре	40

Десерты

Кейк «Три шоколада»	40
Шу с кремом Шантильи	30

Декор станции

Треугольные стойки с подсветкой 3 шт, стойки - в стиле хай тек - 3 шт, декор под дерево с подсветкой - 4 шт, кубы - 6 шт., цветочные композиции на барные столики - 12 шт.

Наименование

Станция Village Style

Выход, г

Холодные блюда

Овощное ассорти Помидор, перец болгарский, зелень, огурец - отдельно добавляется масло настоящее на травах (возможно миксовать блюдо по собственному желанию)	500
Сморреброд с хумусом, авокадо, прошутто и хлопьями Хлеб на основе ржаной муки со смесью злаков кунжута, подсолнечника и семенами льна	90
Сморреброд с Рикотой, с/с семгой, семенами тыквы микрогрин Хлеб на основе ржаной муки со смесью злаков кунжута, подсолнечника и семенами льна	75
Сморреброд с козым сыром, маринованной свеклой, хлопья миндаля и перец чили Хлеб на основе ржаной муки со смесью злаков кунжута, подсолнечника и семенами льна	85
Сморреброд со шпинатным пюре, болгарским перцем и сочной индейкой Хлеб на основе ржаной муки со смесью злаков кунжута, подсолнечника и семенами льна, шпинат, сливочное масло, запеченный болгарский перец, печеное филе индейки	90

Горячие блюда

Овощи-гриль Грибы шампиньоны, баклажаны, цуккини, перец болгарский, лук репчатый	250
Картофель запеченный с беконом Картофель, бекон, подсолнечное масло	100
Шашлычок из мяса свинины с лавашем и пряным красным соусом	100
Шашлычок с нежной куриной грудки на шпажке с помидором черри	100
Крученики с грибами Свиной биток, фаршированный грибами с луком, запеченный в беконе	80

Десерты

Тарт Фруктовый	75
Тарт шоколадный с карамелью	120
Фрукты по сезону	500

Наполнение станции

Мешковина - 16 м, нить джутовая - 10 м, ящики деревянные с поддоном - 7 шт., ящики деревянные без поддона - 12 шт., деревянные круги - 10 шт., деревянная стружка - 2 кг, ветви растений - 15 шт. (хлопок, вишня, веточки без листьев), металлические кубы - 9 шт., металлическая белая лейка - 1 шт., металлические белые ажурные корзины (для столовых приборов) - 2 шт., цветочные композиции (ростки пшеницы, овса) - 10 шт., композиции из сухостоя - 10 шт., кора деревьев.

Станция мясная

Наименование

Выход, г

Мясное ассорти

Салями Милано	70
Салями Чоризо	70
Ветчина Парма	70
Салями Сопресатто	70

Кондимент

Оливки	150
Корнишоны	100
Грисини	100
Вяленая слива	100

Декор

Бasilik	40
Розмарин	30
Помидоры Черри на веточке	150

Соус

Горчица «Дижон»	50
-----------------	----

Станция Салат Бар

Наименование

Выход, г

Салат Бар

Руккола	60
Лолло Россо	60
Ромен	60
Беби -шпинат	60
Лолла Бионда	60
Мангольд	60

Кондимент

Тыквенные семечки	30
Миндальные хлопья	30
Оливки	50
Авокадо	150
Виноград	100
Помидор черри	100

Заправки

Оливковое масло	20
Тыквенное масло	20
Соево-кунжутный песто	20

Хлеб

Хлебная корзина	100
Сливочное масло	20

Станция Сырная

Наименование

Выход, г

Ассорти сыров

Гауда	50
Бри	50
Таледжио	50
Дор блю	50

Кондимент

Мед	50
Миндальный орех	50
Грецкий орех	50
Курага	50
Оливки вяленые	100

Фрукты

Виноград	200
Груша	200

Кондитер

Карамелизованный луковый конфитюр	100
-----------------------------------	-----