



CATERING

# МЕНЮ

ЖИВИТЕ ВКУСНО!

---

# WELCOME

/1



CATERING

Кунжутный рожок  
с тартар из говядины  
/ 35 г

Рожок с муссом горгонзола,  
грушей и мятой  
/ 35 г

Рожок с тартар  
из тунца и гуакамоле  
/ 35 г

Дуэт из двух видов хумуса с овощными  
чипсами и маслом петрушки  
/ 40 г

Парфе фуа-гра с карамельной  
бриошь вишней и орехом  
/ 40 г

Шейка с печеным перцем

Тунец маринованный  
со спайси соусом  
/ 40 г



CATERING

## WELCOME

Брезаола  
с грибным кремом  
/ 25 г

Парма с инжиром  
/ 40 г

Утиная грудка  
с дыней  
/ 30 г

Дыня с пармской  
ветчиной  
/ 35 г

Фруктово-ягодное  
канапе с фисташкой  
/ 40 г

Канапе киви и виноград  
/ 30 г

Лосось с авокадо  
и красной икрой  
/ 35 г

WELCOME



CATERING

Рийет из средиземноморской  
макрели с клюквенным  
конфитюром

/ 35 г



Крабовый «Оливье»  
с икрой форели

/ 35 г



Такос с курицей  
и спайси соусом

/ 40 г



Такос с креветками  
и мандарином

/ 40 г



Ростбиф в печеном  
перце и соусом  
«Вителло»

/ 35 г



Ростбиф в золе  
с базиликом

/ 35 г

Мидии, запеченные  
с беконом и пудрой  
из бриоши, пармезаном

/ 30 г



Тартар из семги с огурцом  
и печеной свеклой

/ 35 г



WELCOME

Бабагануш  
с льняными чипсами  
/ 30 г

Мармелад из свеклы  
с мягким сыром  
и карамельными орехами  
/ 40 г

Французский тост  
с соленой карамелью,  
Камамбером и ягодным  
конфитюром  
/ 40 г

Гречишный тост с мягким  
сыром и красной икрой  
/ 35 г

Мини моцарелла  
с томатами и песто  
/ 35 г

Бриошь с рикоттой  
и ежевикой  
/ 40 г



CATERING

Овощное крудите (огурец,  
морковь, дайкон, сельдерей,  
перец) соус на выбор  
(Блю-чиз, хумус, свекольный  
хумус, Ранч) вегетарианское  
/ 30 г

Копченое севиче из  
креветок с соусом кимчи  
и хрустящей киноа  
/ 35 г

Ростбиф с кремом  
медовая горчица  
/ 35 г

Куриный паштет  
в вишневой глазури  
/ 40 г

Ролл из цукини  
с сырным муссом  
/ 35 г

Окорок с сырным  
муссом и огурцом  
/ 35 г



CATERING

## ПРОФИТРОЛИ/NANO BURGER



CATERING



Луковый нано-бургер с говядиной  
и луковым мармеладом

Томатный нано-бургер  
с курицей и соусом «Цезарь»

Черный нано-бургер  
с крабовой котлеткой

/ 40 г

Лимонные профитроли с муссом из лосося

Томатные профитроли с сырным муссом и томатами

Сырные профитроли с паштетом и базиликом

Песто профитроли с грибным жульеном

/ 35 г

# БРУСКЕТТЫ



CATERING

Брускетта с имбирным  
тунцом

/ 40 г

Брускетта со страчателлой,  
томатами и песто

/ 40 г

Брускетта с уткой и винной  
грушей

/ 40 г

Брускетта с угрем,  
огурцом и кремом унаги

/ 40 г

Брускетта с ростбифом,  
соусом «Вителло»  
и каперсами

/ 40 г

Брускетта с лососем,  
огурцом и кремом  
из сливочного хрена

/ 40 г

Брускетта с brisketом  
и медовой горчицей

/ 40 г

## СЫРЫ

/ 8



CATERING

**СЫРНОЕ ПЛАТО:**  
пармезан, камамбер, голубой сыр,  
сыр с орехами, дор блю, тыквенный  
конфитюр, гриссини с пармой,  
фруктовые тосты, виноград,  
розмариновый крекер

/ 400 г

**СЫРНОЕ АССОРТИ:**  
Отечественные сыры с медом  
и грецким орехом

/ 250 г



Окорок варёно-копченый, утиная грудка (маринованная в портвейне с травами), пастроми, руляда из индейки (рулет из мяса индейки), маринованные овощи / 100 г

Овощная корзина (узбекские томаты, бакинский огурец, перец, редис, кинза, укроп) / 600 г

Фруктово-ягодная корзина (ананас, клубника, мандарин, манго, виноград, маракуйя, фрукт сезона) / 1 420 г

Фруктово-ягодное плато (ананас, клубника, мандарин, груша, виноград, киви) / 1 420 г



CATERING



Гастрономический развал с рийетом из утки, куриным паштетом, сыром камамбер, дор блю, фисташками, грецкими орехами, уткой сыровяленной, пармской ветчиной, салями «Милано», оливками, маслинами таджарскими, тыквенным конфитюром, фруктовым хлебом, гриссини, розмариновым крекером, клубникой / 2 500 г

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



CATERING

Ассорти: брезаола с грибным кремом и базиликом, шейка Пармская коппа с кремом из маслин и томатов, Пармская ветчина с инжирным кремом  
/ 200 г



Дикий улов (лосось слабой соли в свекле и хрене, муксун холодного копчения, сиг маринованный в водке), хрустящие каперсы, лимон  
/ 100 г



Карпаччо из говядины с маринованными грибами и чесночным майонезом  
/ 100 г



Страчателла с печеными перцами, томатами и маслом базилика

/ 250 г



Террин форель, тунец с икрой кижуча и кунжутным соусом  
/ 100 г

Вителло тоннато  
(ломтики телятины  
с соусом из тунца  
и каперсами)  
/ 100 г



Тартар из тунца  
с лимонным муссом  
и кунжутной заправкой  
/ 100 г



Террин из свинины с курагой  
и кедровыми орехами, утиный  
террин с фисташками, террин  
из цесарки с белыми грибами  
/ 100 г



Карпаччо  
«Утка по-пекински»  
/ 100 г



Севиче из сибаса, киноа  
и облепиховым соусом  
/ 100 г



CATERING

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



CATERING

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Олюторская сельдь с печеным картофелем, луком и тартар из огурца

/ 100 г

Трио рыбных кростини (лосось, тунец, угорь)

/ 120 г

Ролл из цуккини с муссом из брынзы, вялеными томатами и соусом песто

/ 100 г

Ассорти спринг роллов со свит чили соусом (курица, овощи, креветка)

/ 100 г

Ролл из курицы с томатным релишем и маринованными в бурбоне огурцами

/ 100 г

Татаки из семги с манго и клубникой

/ 100 г

Паштет из перепелки, куриное пате, рийет из утки, подача в эклерах

/ 200 г

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



CATERING

Овощные роллини: цукини с голубым сыром, баклажаны с мягким сыром, перцы с тапенадом из маслин и фета

/ 200 г



Овощная трапеза (томаты, огурец, перец, редис, сельдерей, дайкон, морковь, укроп, кинза) с соусом песто

/ 600 г



Рыбная тарелка (кета, сельдь, масляная) маслины, лимон

/ 100 г



Сало копченое, сало соленое, томаты черри маринованные, чеснок

/ 300 г



Листья салата с копченым  
угрем, огурцом, мягким сыром,  
ростками сои и соусом «Унаги»  
/ 100 г



Салат с грушей сыром дор блю  
и карамельным фундуком  
/ 50 г



Салат с копченым лососем,  
авокадо, ливанским йогуртовым  
соусом, огурцом и перцем  
/ 100 г



CATERING



CATERING

## САЛАТЫ

«Мимоза» с тартаром из омуля  
и муксуна

/ 50 г

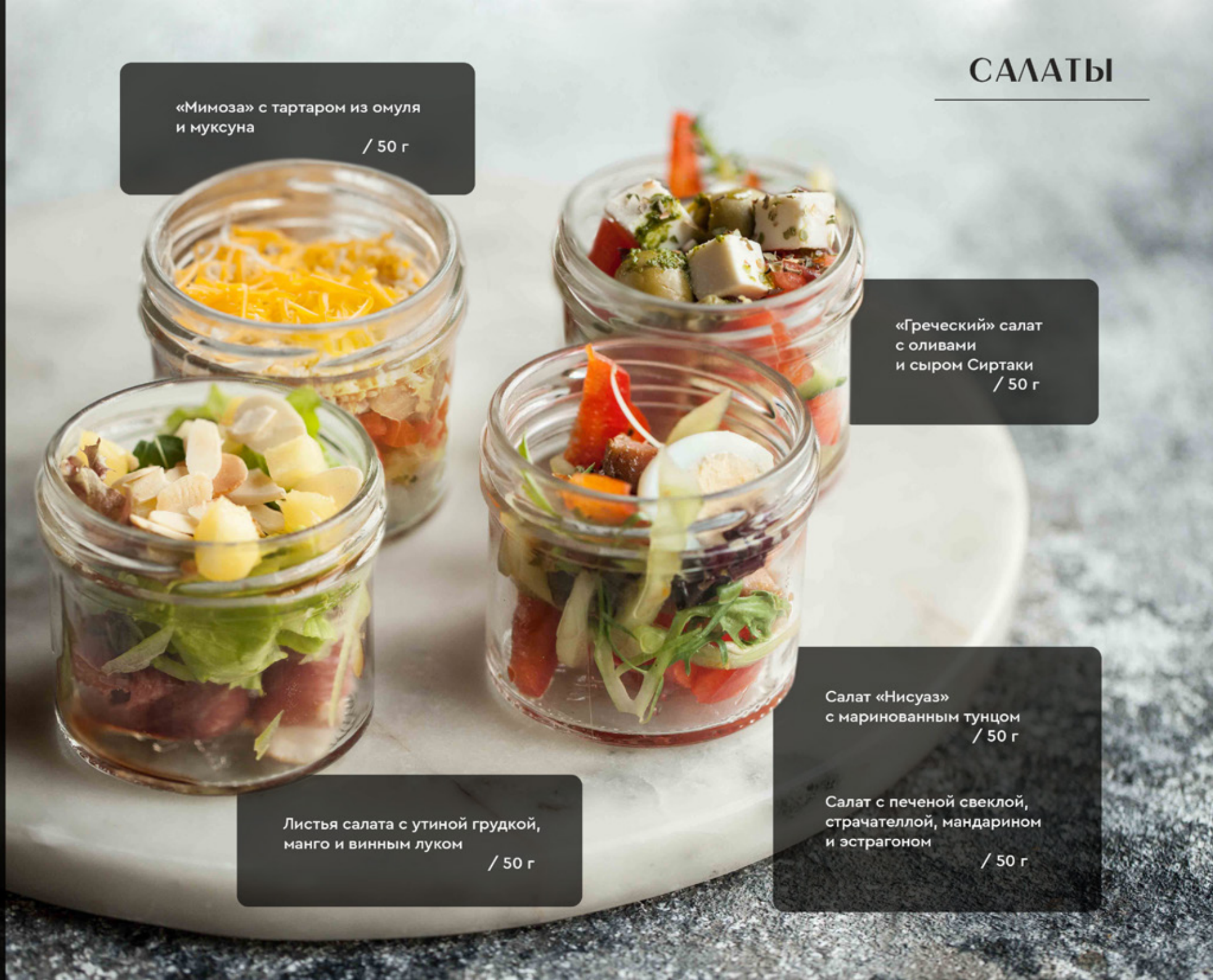
«Греческий» салат  
с оливками  
и сыром Сиртаки  
/ 50 г

Салат «Нисуаз»  
с маринованным тунцом  
/ 50 г

Салат с печеной свеклой,  
страчателлой, мандарином  
и эстрагоном  
/ 50 г

Листья салата с утиной грудкой,  
манго и винным луком

/ 50 г





Салат с лососем, табуле,  
огурцом и соусом «Тахини»  
/ 100 г



Мини Буррата с томатами  
маринованными  
/ 100 г



Зеленый салат с курицей  
на гриле, авокадо,  
вялеными томатами  
/ 100 г



Запеченные цукини с трюфельным  
айоли и чипсами из сыра и зелени  
/ 50 г

## САЛАТЫ



CATERING

## САЛАТЫ

/ 17



CATERING

Листья шпината с печеной тыквой,  
красным песто, мармеладным  
луком и орехами

/ 100 гр.



Листья копченого романо,  
айсберга с куриной грудкой,  
вялеными томатами,  
хрустящей гречкой

/ 100 г



Листья романо, фризе,  
мангольд с мраморной  
говядиной, сладким  
перцем, ростками сои,  
тартар из огурца и соусом  
«Имбирный Вафу»

/ 100 г



Салат с телятиной, каперсами,  
вялеными томатами и соусом  
«Вителло»

/ 100 г




## САЛАТЫ


/ 18



CATERING



Салат с креветками, киноа,  
томатами и муссом  
«Копченый сулугуни»  
/ 100 г



Стейк-салат с говядиной, овощами, авокадо  
и соусом «Медовая горчица»

/ 100 г

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



CATERING

Запеченные креветки со сладким перцем в тесте фило с сырным соусом

/ 100 г



Буше а ля ре  
(жюльен в тесте фило)  
/ 100 г



Черные равиоли с лососем  
и соусом «Биск»

/ 100 г



Сырные равиоли  
с томатами конфи  
/ 100 г



Креветочные котлетки  
с апельсиновым соусом и цукини  
/ 100 г



Цветная капуста на гриле  
с соусом «Сациви» и гранатом  
/ 100 г



Утиная грудка  
с картофельным пюре  
и соусом из инжира  
/ 100 г



Меланцано Пармеджано  
с маслом базилика  
/ 100 г



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



CATERING



CATERING

/ 21

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Спринг роллы с креветкой  
/ 100 г


Запеченный камамбер с медом  
и брусничным соусом

/ 120 г




## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

/ 22

A top-down view of a white plate featuring a dark, seared steak medallion. The steak is topped with a generous amount of finely chopped, light-colored nuts. It is surrounded by several slices of caramelized apple and two small, round, light-green garnishes, all resting on a smooth, light-colored sauce.

Стейк из говяжьей вырезки  
с трюфельным пюре  
и карамельным яблоком  
/ 300 г

A top-down view of a white plate featuring a piece of grilled chicken breast. The chicken is topped with a mixture of white and black sesame seeds. It is accompanied by several slices of sautéed mushrooms and a few small, dark green leafy garnishes. The entire dish is served on a light-colored sauce, which is elegantly drizzled with a vibrant green sauce around the perimeter of the plate.

Курица на гриле с вешенками  
и соусом блю чиз  
/ 300 г



CATERING



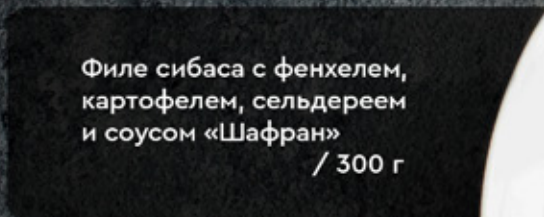
Лосось с спаржей,  
кремом из цветной капусты  
и икорным соусом

/ 300 г



Черная треска с грибным  
киноа и голландским  
соусом

/ 300 г



Филе сибаса с фенхелем,  
картофелем, сельдереем  
и соусом «Шафран»

/ 300 г



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



CATERING



Осьминог на гриле с угольным  
картофельным пюре и соусом  
«Ромеско»

/ 240 г



Утиная ножка конфи с томленным  
булгуром, белыми грибами  
и соусом из вяленой вишни

/ 280 г



Стейк из судака с кускус,  
цветной капустой и карри  
соусом

/ 300 г



CATERING

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

/ 25



CATERING

Палтус мисо с кремом  
из корнеплодов и цукини  
/ 300 г



Марокканская курица с печеными  
перцами, корнеплодами и соусом  
«Ромеско»  
/ 300 г



Копченая говяжья  
грудинка с грибным  
ризотто  
/ 300 г



Рыбный гриль (филе сибаса,  
лосось, тунец)

/ 1 000 г



Говяжьи щечки с кремом  
пармезан, хрустящей гречкой,  
луком порей

/ 300 г



Поркетта (традиционное  
итальянское блюдо, которое  
представляет собой запеченный  
рулет из свинины) с фенхелем


/ 1 400 г




CATERING



CATERING



Рулет из палтуса с вялеными  
томатами и базиликом  
/ 300 г



Говядина «Веллингтон»  
(запеченная в слоеном тесте  
вырезка с грибами, Пармская  
ветчиной)  
/ 300 г

БАНКЕТНАЯ ПОДАЧА

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Голень ягненка с полентой  
и томатным чатни  
/ 300 г



Каре ягненка жаренное  
на гриле с розмарином  
/ 1 300 г



Утка, запеченная с фруктами  
и малиновым соусом  
/ 1 500 г



CATERING



CATERING

Томленая баранина с каре  
ягненка на гриле, томатами  
и винным соусом

/ 3 000 г

Мясное барбекю (кебаб из ягненка с специями  
Харисса, тосканский свиной шашлык  
с шалфеем, кебаб из говядины с кумином,  
шашлык из курицы в азиатском стиле)  
/ 1 000 г



# ШАШЛЫЧКИ



CATERING

Баранина с красным луком  
и томатами черри

/ 50 г

Баклажан, цукини, перец  
сладкий, лук красный

/ 50 г



Лосось в имбирной глазури  
и японскими специями

Курица в азиатском стиле со  
сладким перцем и красным луком

Тосканский свиной шашлык  
с шалфеем и чесноком

Цветная капуста на гриле

Шампиньоны на гриле

Картофель беби  
на гриле с розмарином

/ 50 г



Брокколи на гриле  
/ 50 г





Печеный картофель  
с пармезаном  
и трюфельным маслом  
/ 200 г

Запеченый картофель  
с розмарином  
/ 100 г

Кукуруза на гриле  
с чеддар соусом  
/ 200 г



Овощи запеченные (баклажан, цукини, красный  
лук, спаржа, брокколи, цветная капуста)  
/ 200 г

Овощи на гриле (баклажан, цукини, картофель,  
перец сладкий, красный лук)  
/ 100 г

Гратен из картофеля  
и сельдерея  
/ 200 г



CATERING

## ГАРНИРЫ



CATERING

Пирожки по рецепту  
моей бабушки  
(капуста, мясо, грибы)

/ 40 г

Хлебная корзина (булочки:  
кукурузные, бородинские,  
чабатта, гриссини)

/ 130 г

# КИШИ И МИНИ КИШИ

/ 33



CATERING

Киш с сыром фета и овощами

Киш с лососем, шпинатом и фундуком

Киш с креветками, цукини и соусом биск

Киш с индейкой, сладким перцем и кунжутом

Киш с ветчиной, луком порей и дижонской горчицей  
45 г / 90 г



CATERING

## ВЫПЕЧКА / СЛОЙКИ



Слойка с окороком и сыром

Слойка с лососем и зеленью

Слойка с грибным жульеном

Слойка с артишоками и томатами / 35 г

Слойка с яблоком  
и брусникой

Слойка с малиной

Слойка  
с грибным жульеном

Слойка с артишоками  
и томатами

Слойка с лососем и зеленью

Слойка с окороком и сыром

Улитка с изюмом

Плие шоколад

/ 35 г

Круассан классический  
45 г / 60 г



CATERING



CATERING

## СЭНДВИЧИ

Клубный сэндвич (вяленые томаты, копченое куриное филе, омлет, соус «Грибыш», салат романо)

Сэндвич с лососем, мягким огуречным сыром, шпинатом и маринованным луком

Сэндвич с моцареллой, вялеными томатами и соусом «Песто»

Сэндвич с пастроми, маринованным огурцом, рукколой и соусом «Медовая горчица»

Чиабатта с печеными овощами на гриле и соусом «Песто»

/ 80 г

# НАПИТКИ



CATERING

Кофе Nespresso в капсулах (эспрессо, американо, капучино, латте) / 200 мл

Кофе зерновой (эспрессо, американо, капучино, латте) / 200 мл

Кофе заварной в бойлере / 200 мл

Чай чёрный / зелёный (пакетированный) / 200 мл

Лимон 5 грам на порцию / 5 г

Морс домашний ягодный / 1 000 мл

Сок в ассортименте / 1 000 мл

Вода Ledenev / 500 мл

Вода Байкал / 400 мл

Вода San Benedetto в стекле / 750 мл

Кока-кола / 200 мл

ЛИМОНАДЫ  
В АССОРТИМЕНТЕ:

классический с мятой

манго-маракуйя

клубника-имбирь

тархун

облепиха-дыня

яблоко-корица

/ 1 000 мл



## АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ



CATERING

### СТАНЦИЯ «РАКЛЕТ»

Сыр Раклет выкладывают на тост с начинками и нагревают при помощи специального аппарата. Затем его нарезают на мини тосты.

Блюдо подается с гренками, корнишонами, печеным перцем и томатами. Декорируется листьями салата и маслом «Сибулет».

/ 30 г

### СТАНЦИЯ «СОРБЕТЫ»

Повар при гостях готовит сорбет с использованием жидкого азота и выкладывает его в вафельный рожок.

Сорбет ягодный с ликером «Куантро»

Сорбет манго-маракуйя с ромом

Клубничный сорбет с базиликом и черносмородиновым ликером «Куантро»

/ 150 г

### СТАНЦИЯ «ЖАРЕННЫЙ КАМАМБЕР»

Повар при гостях жарит сыр камамбер вместе с грушей, виноградом.

Подается с бриошь, карамельным миндалем и мелиссой.

/ 100 г

## СТАНЦИЯ «САЛАТ БАР»

Повар делает индивидуальный салат из топингов и соусов на выбор.

Микс салатов: руккола, шпинат, лола росс

Орешки и семена: кедровый, миндаль, кешью, кунжут, тыквенные семечки, семена подсолнечника

Сыры: жареный халуми, пармезан, дор блю, мини моцарелла

Овощи: огурец, черри томаты, перец сладкий, брокколи, стебель сельдерея, морковь, редис

Топинги: артишоки в масле, вяленые томаты, печеная свекла, мармеладный лук, каперсы, оливки, авокадо, угорь, крутоны, хрустящая гречка, печеная тыква, хрустящая киноа, грибы вешенки, базилик, эстрагон, кинза, утиная грудка копченая, пастроми

Соусы: имбирный, деревенское масло, лимонный, соевая аджика, «Вителло»

/ 100 г

## СТАНЦИЯ «ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ»

Гостям предлагаются фрукты и ванильное маршмеллоу с бельгийским шоколадом

/ 50 г

## СТАНЦИЯ «ЛЕДНИК»

На ледяной многоуровневой пирамиде с замороженными креветками, подаются устрицы, которые повар вскрывает и отдает гостям под лимонным соком или устричным соусом.

На верхнем ярусе ледяной пирамиды можно разместить лого компании-организатора.

Тартар из тунца с лимонным муссом

Тартар из сибаса с лаймовым муссом

Тартар из красной сладкой креветки с грейпфрутом

/ 150 г

## АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ



CATERING



CATERING

## СТАНЦИЯ «ХАМОН»

Кортадор нарезает тонкими слайсами хамон и предлагает с дополнительными закусками на выбор

Хамон Серрано, 1 шт / 5 000 г

Чиабатта на гриле 20 булочек

Оливки, маслины / 800 г

Дыня канталупа  
(крупным кубиком) / 1 000 г

Артишоки жареные  
с чесноком и петрушкой / 300 г

Чорризо колбаска / 1 000 г

Перцы запеченные / 600 г

Сыр «Испанский сад»  
с паприкой / 500 г

Перчики пили-пили / 300 г

Масло оливковое / 200 мл

Розмарин, бальзамик / 100 г

## СТАНЦИЯ «ПАСТА»

Для приготовления используется природный газ, требуется согласование с заказчиком или площадкой!

Домашняя паста, сделанная своими руками. Шоу длится около 15-30 минут.

Тальятелли nero с морепродуктами

Тальятелли с рагу из ягненка, тушенное в «Кьянти»

Паста с белыми грибами в сливочном соусе и ароматом трюфеля

/ 200 г

## СТАНЦИЯ «ФРАНЦУЗСКИЕ КРЕПЫ»

Повар выпекает крепы при гостях (3 на выбор) и фламбирует на сковороде, украшает выбранными топингами, начинками и соусами.

Крепы с апельсиновым маслом и ликером «Куантро»

Два вида крепов на выбор: оригинальные или шоколадные

Варианты начинок (3 на выбор): банан, яблоки в карамели, ванильные меренги, клубничный конфитюр, чатни из персиков, нутелла, груша в черносмородиновом ликере

Варианты соусов (3 на выбор): карамель, шоколадный, клубничный, ягодный, кленовый сироп

/ 180 г

## АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ

/ 40

## АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ



CATERING

### СТАНЦИЯ «ПЕЛЬМЕНИ»

Повар перед гостями готовит пельмени: раскатывает тесто, лепит и отваривает. Остальная часть пельменей может быть приготовлена на кухне и сервироваться из чафиндиш. Гости также могут принять участие в лепке пельменей. Пельмени подаются в лодочках из бересты или в тарелке в форме капли.

Черные пельмени с крабом и креветками, подается с соусом «Биск» / 100 гр.

Черные пельмени с рыбой и сметанным соусом с хреном и укропом

Зеленые пельмени с уткой и имбирём с соусом из сморчков

Свекольные пельмени с индейкой и соусом из щавеля

Копченые пельмени с картофелем и грибами

Сибирские пельмени со снегом из хрена

/ 110 г

### СТАНЦИЯ «ГЛИНТВЕЙН»

Уютная и согревающая станция глнтвейн для вашей вечеринки. Подается с имбирным печеньем и пряниками.

/ 200 мл

### СТАНЦИЯ «БУРГЕР»

Луковая булочка, мраморная говядина, айсберг, сыр чеддер, томаты, маринованные лук и огурец

Томатная булочка, курица, соус «Цезарь», вяленые томаты и маринованный огурец

Черный Бургер с крабовой котлетой, томатами, листьями салата и соусом «Коктейль»

Бургер с котлетой из нута, кориандра, мяты и лимонным айоли

/ 180 г

## АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ



CATERING

### СТАНЦИЯ «РИЗОТТО»

Повар при гостях готовит большую сковородку с ризотто, добавляет дополнительные топинги, подается порционно. Среднее время приготовления 30 минут. Для приготовления используется природный газ, требуется согласование с заказчиком или площадкой.

Ризотто nero с кальмарами, сыром скаморца и шпинатом

Ризотто с кремом из спаржи и яйцом пашот

Ризотто с белыми грибами, вялеными томатами и копченым сыром скаморца

/ 200 г

### СТАНЦИЯ «ЛИМОНАДЫ»

Тархун с розмарином

Лимонад манго-маракуйя

Лимонный, подается с маршмеллоу, который гости могут жарить

/ 260 мл

### СТАНЦИЯ «ПАЭЛЬЯ»

Для приготовления используется природный газ, требуется согласование с заказчиком или площадкой!

На специальной сковороде «Паэльера» повар готовит паэлью для гостей. Размер сковородки позволяет приготовить одновременно до 200 порций.

Valencia – Паэлья с курицей и морепродуктами (мидии, кальмары, креветки)

Паэлья Нерро – Черная Паэлья с морепродуктами (чернила каракатицы, мидии, вонголе, кальмары, сибас, креветки)

/ 110 г



CATERING

Десерт «Парадайз»  
Абрикосовый конфитюр,  
апельсиновый бисквит,  
крем с оливковым маслом  
и засахаренные оливки  
/ 50 г



Десерт «Фисташка  
с вишней»  
Фисташковый бисквит,  
конфитюр из ягод и крем  
шантиль фисташковый  
/ 50 г



Десерт «Клубничное Мохито»  
лаймовый бисквит, мятный  
крем с ромом и конфитюр  
из клубники



Десерт «Лимончелло»  
лимонный бисквит, конфитюр  
из лимона, шантиль с юзу

Десерт «Б-52»  
Кофейный крем  
с белым шоколадом,  
бисквит кленовый,  
сливочный крем,  
желе бейлиз

/ 50 г



Десерт «Капучино»  
Крем шоколадный,  
брауни с лесным орехом,  
кофейный мусс

/ 50 г

## ДЕСЕРТЫ

Мини тарт с лимонным курдом  
и итальянской меренгой  
/ 20 г

Ассорти мини тартов  
/ 120 г

Мини тарт с карамелью  
и орехом пекан  
/ 20 г

Коллекция необычных  
плоских круассанов  
с различными топингами  
/ 25 г



CATERING



CATERING

## ДЕСЕРТЫ

Мини эклер  
«Ванильный Шантиль»  
/ 20 г

Мини эклер «Фисташка»  
/ 20 г

Медовик  
с заварным кремом  
/ 390 г



Мини эклер  
«Шоколадный»  
/ 20 г

Мини эклер  
«Манго-маракуйя»  
/ 20 г

Набор мини чизкейков  
вкусы: соленая карамель,  
груша, малина, черная  
смородина, манго-маракуйя  
15 шт / 390 г

Набор мини эклеры  
вкусы: ваниль, клубника,  
шоколад, фисташка,  
манго-маракуйя, карамель  
/ 12 г

## ДЕСЕРТЫ



CATERING

Мусс абрикос  
с миндальным  
бисквитом  
/ 20 г

Мусс малина  
с фисташковым  
бисквитом  
/ 20 г

Ассорти муссов  
/ 180 г

Десерт «Бабл гам»  
/ 20 г

Мусс черная смородина  
с миндальным бисквитом  
/ 20 г

Мусс Роше с карамельным  
фундуком  
/ 20 г

Капкейк «Красный бархат»

Капкейк «Сникерс»

Капкейк «Фисташка с вишней»

Капкейк «Апельсиновый»

Капкейк «Ванильный»

Капкейк «Морковный»

Капкейк «Шоколадный»  
/ 105 г

Набор микро капкейков:  
красный бархат с малиной,  
шоколадный, коксовый  
15 шт / 300 г



CATERING

## ДЕСЕРТЫ

Макарони  
вкусы: фундук, земляника, карамель,  
манго-маракуйя, фисташка, шоколад,  
фуа-гра, ваниль, лимон, черная  
смородина, мокка

/ 20 г

Пти-шу с ванильным  
кремом и клубникой  
/ 20 г

Пирожное «Картошка»  
/ 20 г

Пти-шу  
с фисташковым кремом  
/ 20 г

Пти-шу с кремом  
«Солёная карамель»  
/ 20 г

Ассорти пти-шу  
/ 60 г

