



CATERING

МЕНЮ

ЖИВИТЕ ВКУСНО!

WELCOME

/1

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



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



Мидии, запеченные
с беконом и пудрой
из бриоши, пармезаном

/ 30 г



Тартар из семги с огурцом
и печеной свеклой

/ 35 г

Ростбиф в золе
с базиликом

/ 35 г



WELCOME

Бабагануш
с льняными чипсами
/ 30 г



Французский тост
с соленой карамелью,
Камамбером и ягодным
конфитюром

/ 40 г



Мармелад из свеклы
с мягким сыром
и карамельными орехами
/ 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 цуккини 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 брискетом
и медовой горчицей

/ 40 г



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 португейне с травами), пастромы, 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



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



CATERING

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



CATERING



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



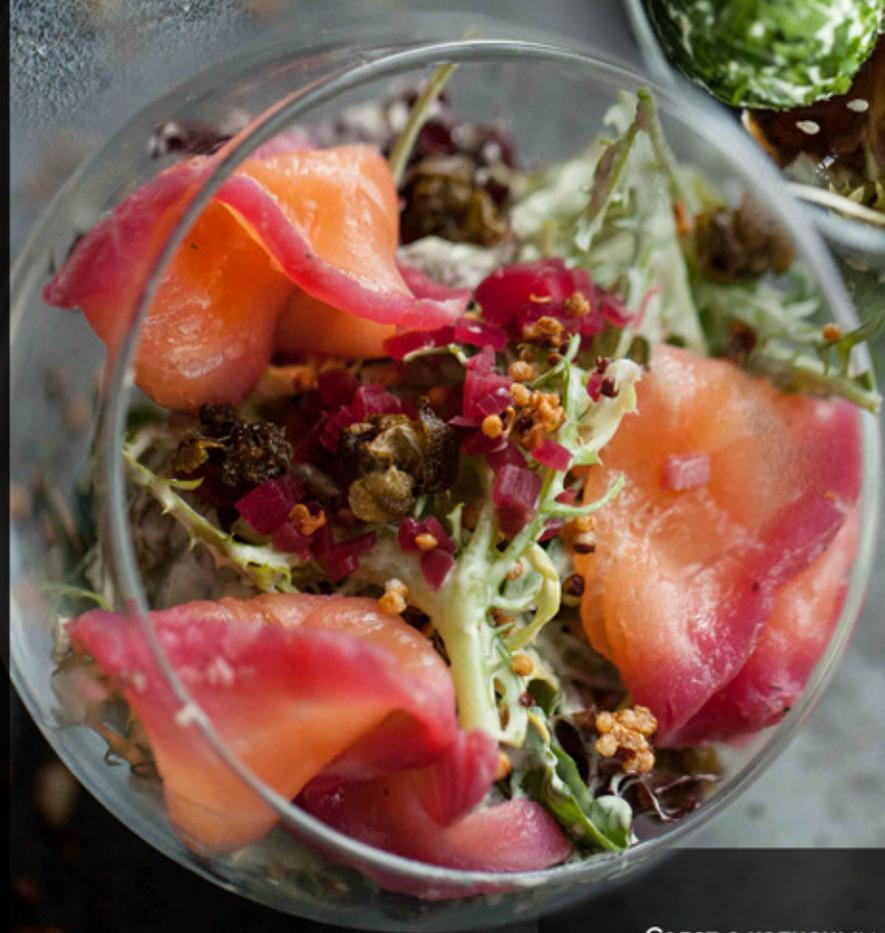
Листья салата с копченым угрем, огурцом, мягким сыром, ростками сои и соусом «Унаги»
/ 100 г



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

САЛАТЫ

«Мимоза» с тартаром из омуля
и муксуна

/ 50 г



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



Листья салата с утиной грудкой,
манго и винным луком

/ 50 г



Салат «Нисуаз»
с маринованным тунцом
/ 50 г

Салат с печеной свеклой,
страчателлой, мандарином
и эстрагоном

/ 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

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



CATERING

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



CATERING

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Спринг роллы с креветкой
/ 100 г



Запеченный камамбер с медом
и брусничным соусом
/ 120 г



CATERING

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

/ 22



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



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

Палтус мисо с кремом
из корнеплодов и цукини
/ 300 г



CATERING

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



Руллет 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



ГАРНИРЫ



CATERING



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



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





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, корнисонами, 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 росса

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

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 сковородке «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

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
 шантель фисташковый
 / 50 г



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



Десерт «Лимончелло»
 лимонный бисквит, конфитюр
 из лимона, шантель 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



CATERING

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

Мусс черная смородина
с миндальным бисквитом
/ 20 г

Мусс Роше с карамельным
фундуком
/ 20 г

Ассорти муссов
/ 180 г

Десерт «Бабл гам»
/ 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

