Verrine

banket4.ru 8-495-637-44-66

Terrine

Уютный и элегантный ресторан, уже успевший занять свою нишу и завоевать любовь и привязанность привередливых москвичей, представляет эксклюзивный кейтеринг Barbecue.

Terrine

banket4.ru 8-495-637-44-66

Все та же изысканная кухня, всё те же безупречное обслуживание и внимание к деталям в новом антураже.

Terrine

banket4.ru 8-495-637-44-66

Террин в очередной раз дарит своим гостям свободу выбора.
Теперь можно организовать и провести
выездное Barbecue у вас дома или на любой площадке.
Специально разработанное гастрономическое меню
не оставит никого равнодушным.

Terrine

banket4.ru 8-495-637-44-66

Шеф–повар и учредитель ресторана
Николай Шестухин
В его послужном списке:
Мишленовские Osteria di Passignano, La Villa Madie
(Флоренция), Guy Lassuasaie (Лион), обучение
и работа в нашумевших ресторанах Mirazur (Ментона,
Франция) и La Calandre (Падуя, Италия), а также
«сольный» проект в Москве — ресторан
«Хлеб и вино».
Terrine
banket4.ru 8-495-637-44-66

Меню на 1 персону : Цена 4000 на персону

Холодные закуски 250 гр на персону

Ростбиф с прованскими травами 10 гр
Запеченный свиной окорок 20 гр
Куриный рулет с сладким перцем 20 гр
Домашние сыры от Джона Капински
(сыр с тыквенными семечками,
сыр с перцем, эдам) 30 гр
Пирожки 2 шт
Тапас с печенным перцем и моцареллой 1 шт
Артишоки с хамоном 1 шт
Тапас печенная свекла с козьим сыром 1 шт
Тар тар из лосося с красной икрой 20 гр
Тар тар из говядины с горчичным муссом
и печенным баклажаном 20 гр

Салат бар (200 гр на персону)

Листья салата романо с нежным куриным филе
на гриле и ароматными гренками 50 гр
Греческий салат с печенным перцем
и домашним сыром 50 гр
Овощи сезонные и зелень 100 гр

Гриль меню на выбор 4 вида: (400 гр на персону)

Нога барашка запеченная
с прованскими травами 100 гр
Люля кебаб из курицы 100 гр
Свиная рулька томленная на огне 100 гр
Окорок свиной 100 гр на персону
Рибай стейк 100 гр на пресону
Стриплойн 100 гр на персону
Каре ягненка 100 гр на персону
Седло поросенка с фенхелем 100 гр
Бюргер с фуа-гра 1 шт
Свиные ребра 200 гр на персону
Говяжьи ребра 200 гр на персону
Колбаски из свинины с вяленными томатами 100 гр
Колбаски Альпийские из свинины с сыром 100 гр
Колбаски из говядины с медом и кумином 100 гр
Утиные ножки конфи 100 гр на персону
Колбаски из курицы с имбирём 100 гр на персону
Сибасс запеченный с вонголе , фенхелем, спаржей и
белым луком 100 гр на персону
Семга на гриле 100 гр на персону

Гарниры : (100 гр на персону)

Картофель запеченный с розмарином 50 гр
Овощи на гриле 50 гр
Хлеб 4 вида : Чиабатта Грисини Кукурузный

Соуса собственного приготовления:

Джек Дениелс
Барбекю
Соус с голубым сыром
Томатный итальянский с базиликом

Напитки 450 мл на персону:

Лимонад с облепихой и дыней
Лимонад Тархун
Чай в самоваре

Десерт бар:

Макарони 1 шт
Наполеон 40 гр
Бискотти с миндалем и белым шоколадом 40 гр

Herrine

В стоимость меню включены: доставка в пределах МКАД, работа официантов и поваров на территории заказчика, питание и напитки, и все необходимое оборудование для барбекю (мебель и шатры не включены). Цена включает НДС. Указанная цена действительна при организации питания от 25 человек и продолжительности мероприятия в течение 7 часов.

banket4.ru 8-495-637-44-66

Terrine

www.Banket4.ru

Телефон: +7 (495) 637-44-66

e-mail: terrine@bk.ru