

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

+7 (911) 008-11-13

@ p2.catering

www.p2catering.ru



ЗАКУСКИ

не мясо не рыба



Сырное ассорти на вилке
с мёдом и орехами: Бри, Пармезан,
Чеддер, Горгонзола



Свекольный «Бутон» с кремом из сыра Фета
и трюфельным соусом



Чипсы из пармезана



Мини-моцарелла с томатами Черри
и соусом «Песто»



Профитроли с муссом из сыра
Горгонзола

Брускетты:

- с печёным сыром бри, соусом «Песто» и мёдом
- с грушей в красном вине и муссом из Горгонзолы
- с Моцареллой и гуакамоле из авокадо
- с печёным перцем и кремом из сыра Фета



Брускетта со сливочным сыром и вялеными томатами



Оливки «Гигант»

ЗАКУСКИ

морепродукты
и рыба



Краб с осьминогом
и сырным муссом



Лосось су-вид с сырным муссом
и красной икрой



Мини-бургер с тунцом Блюфин
и золотой полентой



Креветка «Катаифи»
с соусом Спайси



Сельдь со свеклой
на хлебе «Бурже»



Скумбрия в мини-картофеле
с икрой Тобико



Закуска с копчёным лососем
и картофелем на хлебе «Бурже»



Дуэт краба и осьминога на шпажке
с соусом Спайси



Краб с йогуртовым соусом
и мятой



Гребешок с угольным пюре из цветной
капусты, мандарином и красной икрой



Угорь с птитимом
и ореховым соусом



Креветки на коряге



«Полотенце» из креветки с кремом из водорослей Чука и персиком



Тако на прищепке с копчёной зубаткой и картофелем



Тарталетка с красной икрой и взбитым маслом



Лосось «Гравлакс» с корнишонами и перепелиным яйцом



Мини-тарталетка с тунцом, корнишоном и трюфельным фирменным соусом

Брускетты:

- с анчоусами, печёным перцем и тапенадом из маслин
- с креветкой, сыром Риккота и грушей
- с печенью трески и куриным яйцом
- с лососем домашнего посола и сливочным сыром



Шпинатный оладушек с тунцом Блюфин и соусом Спайси



Брускетта со шпротами и яичным кремом



Угорь с авокадо, огурцом
и соусом Спайси



Тартар из тунца
с соусом «Шизо»



Туец Татаки в кунжуте
на вилке



Кватро с тунцом, лососем, крабом,
угрём и манговым соусом



Туец Татаки в цедре лимона и лайма
на рисе



Трио с креветкой, крабом
и тунцом



Суши с креветкой



Суши с лососем



Суши с тунцом



Тартар из лосося с рисом
и миндалём



Филадельфия с угрём



Золотой ролл с тунцом
и рисом

ЗАКУСКИ

МЯСО



Утиная грудка на поленте
с малиной



Фуа-гра из куриной печени
на крекере с малиной



Тако с говядиной, овощами
и соусом «Шеф»



Мини-сэндвич с тартаром
из говядины



Тако с рваной свиной,
болгарским перцем и соусом BBQ



Террин из сала на хлебе «Бурже»
с молекулярной чёрной икрой



Антипасты с салями, оливкой, вялеными
томатами и Моцареллой



Куриный паштет



Гриссини с пармской
ветчиной



Пармская ветчина:
- с рукколой, сливочным сыром
и вялеными томатами
- с сыром Горгонзола, рукколой
и грушей

Брускетты:

- с куриным паштетом и вишней
- с ростбифом и ореховым соусом
- с говядиной и соусом Гриль
- с пармской ветчиной, грушей и кремом из сыра Горгонзола



Брускетта с селями
и оливкой



Стручковый горошек, фаршированный
копчёным цыплёнком



Блин с жульеном из грибов
и цыплёнка



Мини-сэндвич с ветчиной
и сыром



Мильфей из ветчины и сыра
с виноградом



Биф-тоннато с соусом из тунца
и овощами



Утиная грудка с ананасом
и малиновым соусом

САЛАТЫ

не рыба не мясо



Сыр Страчателла с авокадо,
клубникой и трюфельным
бальзамическим кремом



Салат с сыром Горгонзола и грушей
в красном вине



Салат «Греческий» с кремом из сыра Фета
и бальзамическим луком



Брокколи с муссом из кокосового молока
и васаби

САЛАТЫ

морепродукты
и рыба



Оливье с копчёным
лососем и молекулярной
чёрной икрой



Салат с лососем домашнего посола
в вафельном стаканчике и манговым соусом,



Салат с розовыми креветками, болгарским
перцем и соусом 1000 островов



«Мимоза» 2:0 со шпротами



«Нисуаз» с фасолью, вялеными томатами,
картофелем и микс-салатом

Поке
с лососем, с тунцом, с креветкой,
с угрём



Мини-салат с мидиями и овощной/
фруктовой сальсой в кисло-сладком соусе



Мини-салат с осьминогом и овощами
в соусе Спайси

САЛАТЫ

МЯСО



Салат картофельный
с копчёной колбаской, корнишоном
и горчичным соусом



Салат с фунчёзой, куриным филе
и корейской морковкой с кунжутным маслом



Мини-салат с языком корнишоном
и болгарским перцем



Поке с куриным филе



Салат с пармской
ветчиной

ДЕСЕРТЫ



Баскский чизкейк со свежими ягодами



Морковный бисквит с кремом из сливочного сыра, малиновым соусом и голубикой



Ромовая баба со сливочным кремом и свежими ягодами



Фруктовый салат



Тарталетка с кремом из варёной сгущёнки, черносливом и грецким орехом



«Шу» с кремом из маракуйя /фисташковая



Клубника в шоколаде



Манговый крем с голубикой и сублимированной малиной



Шоколадный «Брауни» со сливочным кремом, малиновым соусом и малиной



Конфета кокосовая

Моти:
классическое, с шоколадом и сыром Горгонзола,
с чёрной смородиной, с «Кремю» из маракуйя



Кейк-попсы:
шоколадные, морковные



Десерт «Картошка» с «Кремю»
из маракуйя в шоколадной глазури



Кокосовый десерт из чиа
и зелёного чая с персиком



Шоколадная конфета «Трюфель»



«Жемчужина» из сливочного сыра
и жареного миндаля



Манговый крем с бананом
и соусом из манго



Капкейк



Съедобный тюбик с кремом: шоколадный, чёрная смородина, крем «Моти», манговый



Профитроли с заварным ванильным кремом и шоколадной глазурью



Оладушки со сметаной и вареньем из чёрной смородины



«Яйцо» с кокосовым мусом и желтком из манго



Крем brûле с розмарином

P²
CATERING
by Pavel Petrov

Мы можем приготовить
любое блюдо
во вашему желанию!



+7 (911) 008-11-13 /  p2.catering / www.p2catering.ru