



Салями Мисти (ресторан PLAZA)



Панино с ветчиной (кафе Bistrot)



Пицца с беконом (кафе Bistrot)



Брускетта с салом (кафе Bistrot)



Паста с мидиями (кафе Bistrot)

Кафе **Bistrot** в зимнем меню сосредоточилось на рыбе и мясе. Шеф-повар подготовил два салата – с форелью и тунцом. В первом случае радужная форель, помидоры черри, стручки гороха и редис заправляются бальзамическим соусом (270 руб.); основными ингредиентами второго блюда стали тунец, картофель, черри, белая фасоль и перепелиное яйцо (220 руб.). Из горячего – паста с фирменным соусом из морепродуктов и мидиями (320 руб.) и «Морской дуэт»: дорада и радужная форель подаются с дольками картофеля и соусом тартар (340 руб.). Холодная закуска брускетта – поджаренный деревенский хлеб с помидором и салом оригинальной засолки (140 руб.) – станет отличным началом праздничного ужина. Любителям пищи посытнее шеф-повар предлагает печень по-флорентийски: говяжья печень с подливкой на бульоне из баранины и томленными овощами подается с картофельным пюре (320 руб.). Кроме того, в меню приготовленные в дровяной печи булочки панино с моцареллой, помидорами, листьями

салата и – на выбор – ветчиной (180 руб.) или куриным филе (190 руб.). Ресторан «**Платонов**» решил порадовать гостей блюдами из разнообразных морепродуктов: речная форель (95 руб.), скорпена (330 руб.), морской язык (320 руб.), морской черт (300 руб.), морской ерш (330 руб.). Для поклонников мяса птицы шеф-повар приготовит фуа-гра из утиной печени с соте из свежих ягод и груши (690 руб.). На десерт – сицилийские канолы, хрустящие трубочки с сыром рикотта, ванилью, горьким шоколадом и цукатами (240 руб.). Шеф-повар ресторана **Barhat** только в новогоднюю ночь для гостей будет запекать в тандыре окорок телятины (100 г – 220 руб.), а также готов предложить утку по-драгунски, запеченную с вишнево-виновым соусом (485 г – 690 руб.). В кафе **Coffee Rose** королевой праздничного стола будет утка, запеченная с яблоками и свежими ягодами (2,8 кг – 3 650 руб.).

СИТИ КЕЙТЕРИНГ

ПРОВЕДЕНИЕ БАНКЕТОВ,
ФУРШЕТОВ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
И ЧАСТНЫХ ЛИЦ



CITY CATERING – ЭТО:

- БОЛЕЕ 15 СОБСТВЕННЫХ ПЛОЩАДОК (кофейня "COFFEE ROSE", кафе-паб "ГАРАЖ", паб "ЗАЛЬЦБУРГ", кофейня "КОФЕ АРТ", кафе "СОРРЕНТО" и др.)
- ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- САМЫЙ ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ ПРЕДЛАГАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ
- СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО
- АВТОРСКАЯ КУХНЯ
- КОМАНДА ЧИСЛЕННОСТЬЮ БОЛЕЕ 1000 ПРОФЕССИОНАЛОВ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ – МЕНЕДЖЕРЫ, КООРДИНАТОРЫ, ПОВАРА, ОФИЦИАНТЫ.

ТЕЛЕФОНЫ: 8-960-131-88-46
8-903-859-66-66

WWW.CITY-CATERING.COM
WWW.RGVRN.RU

реклама