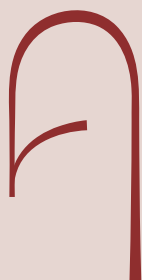




Меню Кейтеринга



Добро пожаловать в кулинарное путешествие, где средиземноморские традиции встречаются с современной

Каждое блюдо в этой коллекции отражает преданность нашим аутентичным вкусам, отборным ингредиентам и искусству создания памятных моментов вокруг исключительной еды.

Наши меню тщательно составлены с учетом разнообразных кулинарных вкусов Кипра и включают в себя нежное мясо, напоминающее о пасторальном наследии острова, свежие морепродукты из лазурных вод и яркие вегетарианские блюда, воспевающие богатство средиземноморского пейзажа.

От камерных встреч до грандиозных праздников — каждый рецепт воплощает в себе суть нашей кулинарной философии, где качественные ингредиенты с помощью проверенных временем техник превращаются в впечатления, которые остаются в памяти и сердце.

Позвольте нам привнести эти тщательно приготовленные блюда в ваше особое событие, где каждое блюдо станет частью уникальной истории вашего торжества.

ЗАКУСКИ

1

ТАХИНИ

К

Бархатистый, ореховый дип, взбитый из золотистых кунжутных семян.

2

ДЗАДЗИКИ

МП

Охлаждающий, сливочный греческий йогурт, смешанный с хрустящим огурцом, освежающей мятой и чесноком.

3

ТАРАМА

Р

Воздушный мусс из деликатной рыбной икры, взбитый с картофелем, хлебом, луком и оливковым маслом.

4

ХУМУС

О, К

Шелковистое пюре из нута с тахини.

5

ОСТРЫЙ ДИП ИЗ ФЕТЫ

МП

Пряный крем из сливочной Феты с йогуртом, хлопьями чили, оливковым маслом и сладкими, обжаренными нотами перца Флорина.

6

ОЛИВКИ ЗЕЛЕННЫЕ И ЧЕРНЫЕ

САЛАТЫ

7

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Классика из томатов, огурцов, красного лука, зеленых перцев, оливок, маринованных каперсов и свежей Феты.

МП

8

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Свекла со свежей кинзой и крошками сливочной Феты, создает глубокую композицию цвета и вкуса.

МП

9

САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

Деликатное сочетание рукколы и шпината, украшенная вялеными томатами, гранатом, клюквой, грецкими и тыквенными семечками, с пикантной насыщенностью козьего сыра.

МП, О

10

ЛЕТНИЙ САЛАТ

Освежающий бленд из сочной голубики, сушеной клюквы, хрустящих грецких орехов, сладкой кукурузы, соленой Феты и свежего базилика на подушке из шпината.

МП, О

11

КИПРСКИЙ САЛАТ

Нежный кускус, салатные листья, помидоры черри и болгарский перец, дополненные золотистыми кусочками жареного халлуми, кунжутом и сухариками из питы.

К, МП

САЛАТЫ

ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ

12

Спелые томаты, огурец и кремовый авокадо в сочетании со свежей моцареллой и ароматным базиликовым песто.

МП, О

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

13

Хрустящий салат айсберг и нежные кусочки курицы, смешанные со сладкой кукурузой, тертой морковью, помидорами черри и лепестками Пармезана.

МП

САЛАТ С КИНОА

14

Воздушная киноа с хрустящими яблочными хлопьями, эдамаме, болгарским перцем и сладкой кукурузой, на подушке из шпината и рукколы, украшенная сухариками из питы.

САЛАТ С ПАСТОЙ

15

Паста фузилли с болгарским перцем, сладкой кукурузой и вялеными томатами, заправленная свежей мятой, йогуртом, горчицей и тертым сыром.

ПМ, Г

САЛАТ «КОУЛ СЛОУ»

16

Освежающее, хрустящее сочетание мелко нашинкованной капусты и моркови, заправленное легким соусом из майонеза и яблочного уксуса.

Я

ПАСТА

17

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ТОМАТНЫМ И БАЗИЛИКОВЫМ СОУСОМ

Нежные ленты пасты тальятелле, окутанные ярким томатным и базиликовым соусом, с добавлением лука и ароматных трав.

18

ПЕННЕ КАРБОНАРА

Паста пенне в сливочном соусе из свежих сливок и пикантного бекона, с грибами, легкой нотой чеснока и петрушки.

МП

19

КАННЕЛЛОНИ со шпинатом и сыром фета

Паста каннеллони наполненная насыщенным сочетанием шпината и сливочной Феты, запеченные под томатным соусом со свежим базиликом.

МП

20

РИЗОТТО стриюфельным маслом и грибами

Бархатистое ризотто, пропитанное глубокой, землистой эссенцией грибов и роскошным ароматом трюфельного масла.

21

ПАСТА ТАЛЬЯТЕЛЛЕ с креветками и соусом из омаров

Паста тальятелле и сочные креветки в густом, бархатистом соусе, созданном из томатов, трав и насыщенного лобстерного бульона.

РК

СВИНИНА

22

СВИНОЕ ФИЛЕ с грибным соусом

МП

Нежные свиные филе, обжаренные до золотистой корочки в сливочном соусе из грибов, масла и свежих сливок.

23

СВИНИНА В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

Сочные кусочки свинины, карамелизованные в густом, сладко-соленом соусе терияки с ноткой соуса хойсин.

24

ТУШЕНАЯ СВИНИНА

Глубоко согревающее рагу из свинины, томленной до тающей нежности с добавлением сладкой моркови и лука.

БАРАНИНА

25

БАРАНИНА КЛЕФТИКО

Нежная баранина, медленно томленная с душистыми лавровыми листьями - кипрская классика.

ГОВЯДИНА

26

ПОЛОСКИ ГОВЯДИНЫ с соусом «Грави»

МП, Г

Нежные полоски говядины, приготовленные в говяжьем бульоне с насыщенным соусом грейви, приправленным нотой красного вина, дижонской горчицы и свежими сливками.

27

ГОВЯДИНА «ДИАНА»

Г, МП

Медальоны говядины, в соусе из сладкого лука и грибов, приправленном дижонской горчицей, фламбированном бренди, с добавлением Вустерского соуса, петрушки и свежих сливок.

28

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА

Глубоко согревающее рагу из говядины, томленной до тающей нежности со сладкой морковью и луком.

29

ПОЛОСКИ ГОВЯДИНЫ с перечным соусом

Полоски говядины, обжаренные и покрытые ярким соусом с красным и зеленым болгарским перцем, луком и штрихом соевого соуса для глубины вкуса.

КУРИЦА

30

КУРИЦА «А-ЛЯ КРЕМ»

МП

Нежное куриное филе, обжаренное на сливочном масле в соусе из свежих сливок и ароматных грибов.

31

КУРИЦА ТЕРИЯКИ

Кусочки курицы, глазированные в густом, сладко-соленом соусе терияки с легкой нотой соуса хойсин.

32

КУРИЦА С МЯГКИМ КАРРИ

Сочная курица и ассорти из ярких овощей, томленные в сливочном, золотистом соусе карри, приправленные куркумой для тепла и аромата.

33

КУРИЦА КИСЛО-СЛАДКАЯ

Нежные кусочки курицы с разнообразными овощами, покрытые пикантным и сладким соусом.

РЫБА

34

ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ

Р

Сочное филе лосося, в густом соусе терияки с легкой нотой соуса хойсин.

35

ФИЛЕ СИБАСА с травами

Р

Нежные филе сибаса, запеченные до мягкости с ароматным букетом свежих трав.

36

ФИЛЕ СИБАСА с горчичным соусом

Р, Г

Филе сибаса, запеченное в сочетании дижонской горчицы, специй, оливкового масла и лимона.

37

ОСЬМИНОГ В КРАСНОМ ВИНЕ

Р

Нежный осьминог, медленно томленный в насыщенном красном вине.

38

ЖАРЕННЫЕ КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ

РК

Сочные королевские креветки, обжаренные на гриле с аппетитной дымной ноткой.

КАРТОФЕЛЬ

39

ЗАПЕЧЕННЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

Золотистые, хрустящие мини-картофелины, приправленные пикантными сухими семенами кориандра.

40

КАРТОФЕЛЬ ДОФИНУА

Тонко нарезанный картофель, запеченный в сочетании свежих сливок и сыра Гравьера с ноткой чеснока.

МП

41

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ с помидорами и луком

Жареный картофель, пропитанный сладкими и пикантными нотами запеченных томатов, лука и оливковым маслом.

42

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ с травами

Хрустящий снаружи и нежный внутри жареный картофель, с ароматными травами и оливковым маслом.

ГАРНИРЫ

43

РИС НА ПАРУ

44

ДЛИННОЗЕРНЫЙ РИС
С ОВОЩАМИ

45

АССОРТИ ИЗ
ЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ

Сезонные свежие овощи, томленные в овощном бульоне
и запеченные с легким томатным соусом.

СТАНЦИЯ НАРЕЗОК

46

СТЕЙК РИБАЙ

47

НОЖКА ЯГНЕНКА
с соусом из розмарина

48

ОКОРОК (Гаммон)
с ананасовым соусом

ПЛАТО

49

Сыры и холодные мясные закуска

МП, О

50

Ассортимент сезонных фруктов

МП, О

ДЕСЕРТЫ

51

ТИРАМИСУ

МП

52

МИЛЬФЕЙ

МП

53

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

54

ЧИЗКЕЙК

Лимонный, Ягодный или Орео

МП

55

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

МП

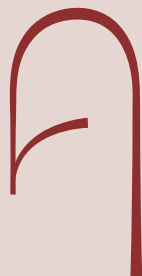
56

МАХАЛЕПИ С ФИСТАШКАМИ

МП, О

57

ПАХЛАВА



Информация об аллергенах

Наше меню тщательно продумано и приготовлено из лучших ингредиентов, и мы стремимся удовлетворить ваши диетические потребности.

Пожалуйста, сообщите нам о любых аллергиях или ограничениях в питании, чтобы наша команда могла обеспечить вам безопасное и безупречное питание.

Рядом с каждым блюдом вы найдете обозначение с основными аллергенами, но для вашего спокойствия мы просим вас сообщать нам о любых особых требованиях и непереносимости.

Обозначения аллергенов:

МП Молочные продукты

Я Яйца

Р Рыба

РК Ракообразные

О Орехи

К Кунжут

Г Горчица