



KOMILFO

catering est 2001

Варианты меню Барбекю

Вариант №1

Горячие закуски, приготовленные на мангалах и грилях:

- Шашлык «по-Марийски», из свинины в белом вине 110 гр.
- Куриный шашлык с соусом папайи 110 гр.

Ассортимент соусов и заправок, предлагаемых к закускам:

- «BBQ», соус «Красное вино», «Нашараб», «Тар-тар», «Родайленд» 50 гр.

Гарниры и салаты:

- Салат из свежих овощей с сыром 100гр.
- Овощи “гриль” (паприка, цукини, баклажаны) 100 гр.
- «Молодой» картофель с укропом 100 гр.

Ассортимент мини-расстегаев:

- Мини-расстегай с куриным «пате» 30 гр.
- Мини-расстегай с картофелем и грибами 30 гр.
- Мини-расстегай с яблоком 30 гр.

Ассортимент солений и разносолов:

- Огурчики малосольные 40 гр.
- Томаты малосольные красные 40 гр.
- Квашеная капуста с клюквой 40 гр.

Фрукты:

- Фруктовый буфет, в ассортименте: яблоки, бананы, груши, виноград 50 гр.

Хлебный буфет:

- Французские булки, мини-багеты, ржаной хлебец со злаками 140 гр.

Напитки:

- Минеральная вода негазированная 200 мл.
- Морс «Клюквенный» или «Брусничный» 200 мл.

Вариант №2

Горячие закуски, приготовленные на мангалах:

- Шашлык из свинины с овощами, соус «Нашараб» 150/50 гр.
- Ассортимент колбас, приготовленных на гриле: жареный окорок, купаты, венские колбаски 100 гр.
- Мини-брошет из куриного филе с яблоком и зеленью 40/10 гр.

Горячие закуски на фуршетной линии:

- “Узбекский” плов с чечевицей и бараниной на хлопковом масле 100 гр.
- Брошет из судака, с беконом соус “Тар-тар” 40/10 гр.
- Рулет “Суворов” с муссом из цыпленка и лесных грибов 40 гр.
- Подкопченные колбаски “Чавапчичи” в слоеном тесте 25 гр.
- Брошеты с телячьим языком, обжаренные в соевом соусе 25 гр.

Ассортимент солений и разносолов:

- Огурчики малосольные 30 гр.
- Перец маринованный 20 гр.
- Томаты малосольные красные 25 гр.
- Квашеная капуста с клюквой 40 гр.

Гарниры:

- Картофель “Айдахо” 150 гр.
- Свежие овощи, зелень: томаты, огурцы, паприка, редис, салат, укроп, петрушка, кинза 125гр.

Холодные закуски, сервированные на столе:

- «Русский мясной» салат из мясного ассортимента 100 гр.
- Салат из брокколи и шампиньонов, с французским «дрессингом» 100 гр.

Фрукты:

- Фруктовый буфет, в ассортименте: яблоки, бананы, груши, виноград 70 гр.

Напитки:

- Минеральная вода негазированная 200 мл.
- Морс «Клюквенный» или «Брусничный» 200 мл.

Вариант №3

Блюда,приготовленные на вертеле и гриле:

- «Радужная» форель горячего копчения 110 гр.
- Кабанчик на вертеле в пряных травах 90 гр.

Горячие закуски, приготовленные на мангалах:

- Стейк из филе говядины на решетке 75 гр.
- Шашлык из свинины с овощами, соус «Южный» 120 гр.
- Ассортимент колбас приготовленных на гриле:
(купаты, шпикачки, венские колбаски) 110 гр.

Горячие закуски:

- «Паэлью» с морепродуктами по-каталонски 150 гр.
- Медальоны из телятины в соусе “Красное вино” 40 гр.

Ассортимент соусов и заправок, предлагаемых к закускам:

- «BBQ»«Тар-тар», «Род-айленд», «Нашараб»,
горчица «Дижонская», «Бальзамико», соус «Сливочный с хреном» 50 гр.

Гарниры:

- Овощи-гриль с оливково-ореховой пастой: паприка, острые
ломтики тыквы,цукини, баклажаны, томаты, лук порей, чеснок 100 гр.
- Печеный картофель 100 гр.
- Сладкая кукуруза в початках 30 гр.

Блинный буфет (повар подает при гостях):

- Лосось шеф-посол, с блинами, гречишными оладьями
и традиционными русским гарнирами:
рубленным яйцом, зеленью, сметаной 100 гр.

Закуски, сервированные на столе:

- Овощной салат «Славянский» с курицей 70 гр.
- Салат из брокколи и шампиньонов 70 гр.
- Салат из томатов «По-балкански» 70 гр.
- «Русский» мясной салат из разных сортов мяса 70 гр.
- Свежие овощи, зелень: томаты, огурцы, паприка, редис,
салат, укроп, петрушка, кинза 75 гр.

Фрукты:

- Фруктовый буфет, в ассортименте: яблоки, бананы, груши, виноград 70 гр.

Хлебный буфет:

- Французские булочки, мини-багеты, ржаной хлебец со злаками, сырны палочки 100 гр.

Напитки:

- Минеральная вода негазированная 200 мл.
- Морс «Клюквенный» или «Брусничный» 200 мл.



Вариант №4

Блюда, приготовленные на вертеле:

- Кабанчик в «Дижонской горчице» 150 гр.
- Пулярка в мексиканском остром соусе 110 гр.

Горячие закуски, приготовленные на мангалах:

- Копченая форель со специями 80 гр.
- Шашлык «по-карски», из баранины маринованной в белом вине с овощами, соус «Нашараб» 140/50 гр.
- «Эльзаский шпрут» ассортимент колбас приготовленных на гриле: купаты, шпикачки, венские колбаски, кровяная колбаса с тушеной капустой и картофелем 150 гр.
- «Сате» из тигровых креветок, печеных бананов, обжаренных в шафрановом масле 50/50 гр.

Горячие закуски:

- Рулет "Суворов" с муссом из цыпленка и лесных грибов 40 гр.
- Раки вареные с укропом и тмином 50 гр.

Ассортимент соусов и заправок, предлагаемых к закускам:

- «BBQ», соус «Красное вино», «Нашараб», «Тар-тар», «Родайленд» 50 гр.

Гарниры:

- Овощи "гриль" (паприка, цукини, баклажаны) 100 гр.
- Картофель "Айдахо" 100 гр.

Закуски, сервированные на столе:

- Салат «Греческий» из свежих овощей с сыром «Фета» 100 гр.
- «Коктейль» из овощных лепестков сервированных в тыкве, с ассортиментом соусов: «Крюстассе», «Гуакомоль» 50/20 гр.
- Семга слабой соли «Шеф-посол» 50 гр.
- Домашняя буженина с Дижонской горчицей и соленьями 50 гр.

Ассортимент солений и разносолов:

- Огурчики малосольные 40 гр.
- Перец маринованный 40 гр.
- Томаты малосольные красные 40 гр.
- Квашеная капуста с клюквой 40 гр.

Фрукты:

- Фруктовый буфет, в ассортименте: яблоки, бананы, груши, виноград 70 гр.

Хлебный буфет:

- Французские булки, мини-багеты, ржаной хлебец со злаками 100 гр.
- «Брецель» - баварские сдобные булочки с солью 40 гр.

Напитки:

- Минеральная вода негазированная 200 мл.
- Морс «Клюквенный» или «Брусничный» 200 мл.

