

SALT ° MENU

Брускетты и сэндвичи

Большинство блюд приготовлено с использованием хлебов на заквасках и багетов собственного производства.

Брускетта с рикоттой, вяленой грушей и пралине из фундука

Сморреброд с картофелем, сельдью и яблоком

Брускетта с сыром Филадельфия и персиком

Сморреброд с лососем и розовым творожным кремом

Брускетта с домашним хумусом и перцем гриль

Сэндвич с индейкой, сыром чеддер и вяленой клюквой

Брускетта с бужениной, сливочным сыром и маринованными огурчиками

Сэндвич с жареным тофу, огурцами кимчи и редисом

Брускетта с домашним паштетом из птицы и брусничным джемом

Сэндвич с домашней бужениной, ткемали и рукколой

Панини с подкопчёной индейкой, перцем гриль и свежим базиликом

ЗАКУСКИ

Сырные трюфели десертные
(сливочный сыр, сухофрукты, орехи)

Тарталетки с луковым мармеладом и адыгейским сыром

Сырные трюфели с перцем и стружкой из бекона

Тарталетки с творожным сыром и лососем

Канопе "Капрезе"
(томаты черри, сыр моцарелла, свежий базилик)

Тарталетка с королевской креветкой и острым сливочным муссом
(тарталетка из теста фило, королевская креветка гриль, мусс с соусом шрирача, лайм, микс зелени)

Канопе с бужениной и сыром чеддер
(томаты черри, домашняя буженина, маринованные огурчики, сыр чеддер)

Слоёные гриссини с прованскими травами

Овощной стакан

Слоёные гриссини с беконом

Сырная доска

(три вида сыра, соленые крекеры, хлебные палочки, оливки/маслины, орехи, сухофрукты, свежие фрукты)

Копчёный поп-корн
(подаётся в индивидуальных кулках)

Доска с деликатесами

(ассорти сыров и мясных деликатесов, орехи, сухофрукты, крекеры, оливки, ассорти сезонных фруктов)

Ящик с орехами и сухофруктами

(копчёный миндаль с морской солью, острый кешью в медовой глазури, арахис в кокосовом молоке, микс сухофруктов, подаются в индивидуальных кулках)

Доска с хумусом

(домашний хумус, свежие овощи, пита, цельнозерновые шведские хлебцы)

САЛАТЫ

Подаются в индивидуальных одноразовых стаканах из экологичных материалов.

Овощной салат
с булгуром

Коул-слоу из краснокочанной капусты и
розовой йогуртовой заправкой

Салат Кобб классический

*(куриное филе, бекон, авокадо, томаты черри, салатный микс,
соус дор блю)*

Салат Кобб-веджи

(авокадо, кукуруза, томаты черри, салатный микс, соус дор блю)

СЛАДКОЕ

Представленные десерты удачно дополняют основное меню. Также большинство из них могут стать съедобными презентами в индивидуальной упаковке для ваших гостей.

Домашняя гранола с йогуртом и
сезонными фруктами

Паштел де ната

(португальские пирожные с заварным кремом)

Печенье американское с орехами
и шоколадом

Канеле

(французский десерт с ромом и ванилью)

Ванильный маффин

Миндальное печенье

Шоколадный маффин с орехами

Бискотти

Кекс лимонный

(подаётся в нарезке)

Ванильное безе

Банановый хлеб с шоколадом

(подаётся в нарезке)

Крамбл с сезонными фруктами

НАПИТКИ

Цитрусовый домашний лимонад

Морс ягодный с розмарином

Айс-кофе латте

Айс-чай с персиком

Вода минеральная

(в индивидуальных бутылках 0,33 л)

Доставка и сервировка включены в стоимость.

По вопросам подбора индивидуального меню и декора пишите нам на почту
info@saltcatering.ru