

SET MENU BY FASHION FOOD FABRIQUE

Signature fine-dining Menu for Gala-Dinner

since 2008

Set Menu I

Course I Сахалинский гребешок / чипсы из нори / апельсиновый chutney

Course II Stracciatella / клубника & ежевика / апельсиновый соус

Course III Камчатский краб / соус bisque / красная икра / свежая малина

Course IV Карамелизированная в липовом меде перепелка / пюре из батата / ежевика / соус из еловых шишек

Course V Черная треска / сливочный птитим

Course VI Sorbet из ревеня

Course VII Wellington / terrine из печеного картофеля / соус Bordeaux

Course VIII Сливочный флан на инжирном бисквите / чиа / земляничным сарруцино





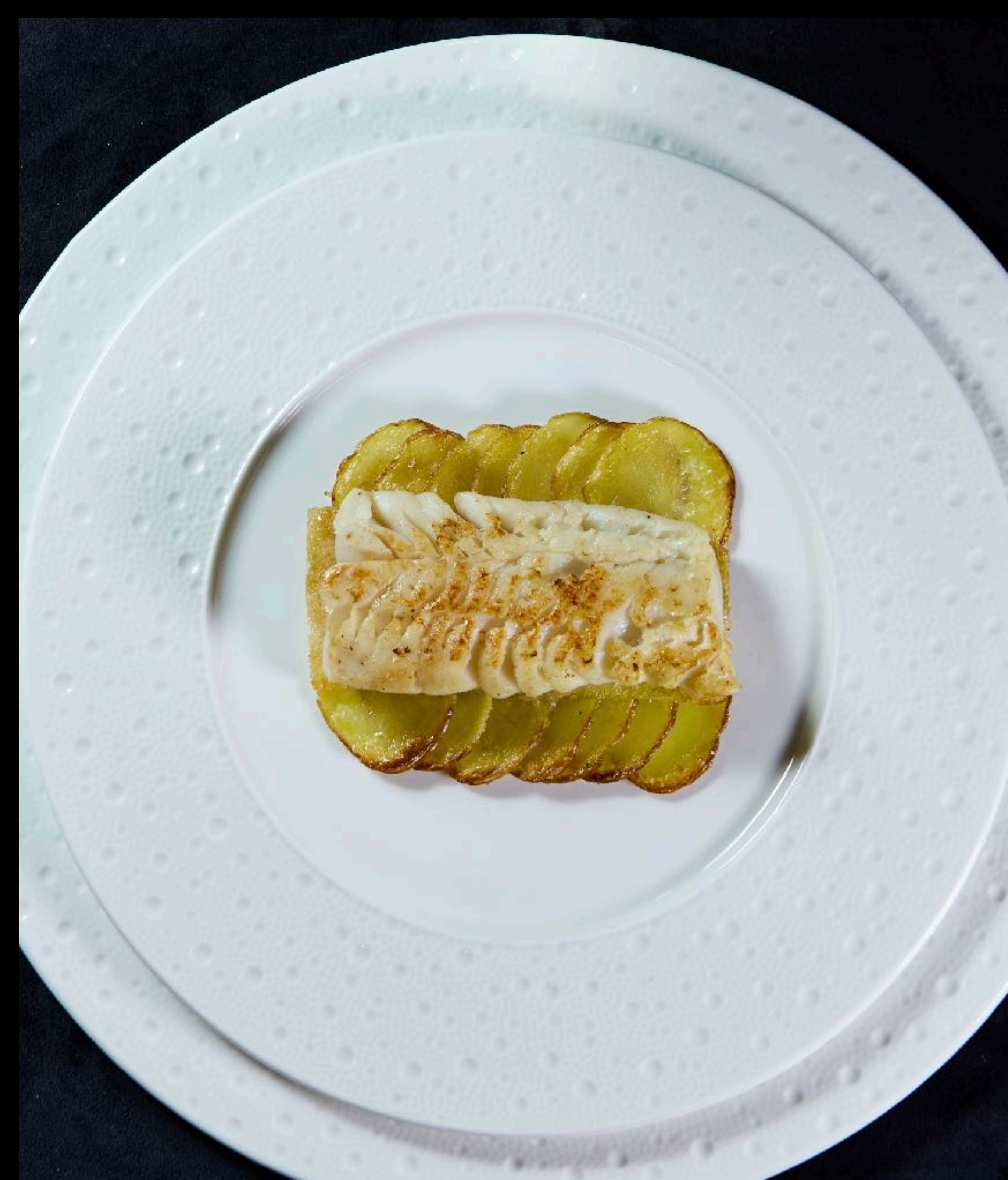




















Set Menu II

Course I Риет из мурманской форели с дальневосточными креветками / красная икра

Course II Фермерские паштеты / сырно-фисташковая паста

Course III Тыквенный суп / Stracciatella

Course IV Дуэт | Осьминог & Креветки Gambas / миндальное пюре

Course V Сибас & Лангустины / лапша из фиолетовой капусты / авторский соус из краба

Course VI Le trou normand | Sorbet / ананас & мята

Course VII Стейк Striploin / брокколи & кукуруза гриль

Course VIII Пень | бисквит / ганаш из молочного шоколада / орехи и ягоды

















Set Menu III

Course I Зефир из Buratta Buffalo / варенье из инжира

Course II Trio холодных закусок | Сырный трюфель / фисташка и личи &

Утиный Паштет с луковым confit & Кокосовый мармелад / креветка / манго

Course III Равиоли с лангустинами / авторский соус из икры летучей рыбы

Course IV Утка Magret / мини-спаржа / terrine из батата / листья бархатца

Course V Лосось Dorblu / пюре из корня сельдерея / зелёное масло

Course VI Le trou normand | sorbet из крыжовника

Course VII Filet mignon / соте из молодого картофеля / карамелизированная морковь

Course VIII Лимонный Crème Brulée



















FFF.CATERING



СЕРВИС ПО ПОДБОРУ
ПЛОЩАДОК [PROBANQUET.COM](https://probanquet.com)



+7 (495) 999 95 73

ENJOY YOUR CHOICE

