

GUSTO Catering

КЕЙТЕРИНГ · ЛАЗУРНЫЙ БЕРЕГ

МЕНЮ

# Меню

*Коктейльные закуски, веррины, подносы и фуршеты, приготовленные из свежих сезонных продуктов. Каждое меню составляется индивидуально: выберите закуски, а мы подберём количество и подачу под ваше событие.*

+33 7 67 66 42 96 · contact@gusto-catering.fr
gusto-catering.fr

Отсканируйте, чтобы открыть меню онлайн (на французском)

СОДЕРЖАНИЕ

# Категории


| | | |
|---|---|---|
| 01 | Эклеры | 9 позиций |
| 02 | Шу | 6 позиций |
| 03 | Брускетты и кростини | 12 позиций |
| 04 | Канапе и закуски | 23 позиции |
| 05 | Веррины | 3 позиции |
| 06 | Салаты | 7 позиций |
| 07 | Подносы | 8 позиций |
| 08 | Гастрономические боксы-ассорти | 2 позиции |
| 09 | Меню на человека | 4 позиции |
| 10 | Опции и услуги | 2 позиции |


**Минимальный заказ: 10 человек**

Информация об аллергенах — по запросу.

01

# Эклеры

9 позиций



## Мини-эклер с копчёным лососем, огурцом и горчицей

Солёный эклер со сливочным сыром с травами, копчёным лососем, лентой огурца и зернистой горчицей.

Минимум 10 человек



## Эклер с креветками, огурцом и редисом

Солёный эклер со сливочным сыром с травами, креветками, огурцом и редисом.

Минимум 10 человек



## Эклер с овощами гриль

Солёный эклер со сливочным сыром и овощами гриль.

Минимум 10 человек



## Эклер с вяленой ветчиной, вялеными томатами и пармезаном

Солёный эклер с кремом из рикотты, вяленой ветчиной, вялеными томатами и стружкой пармезана.

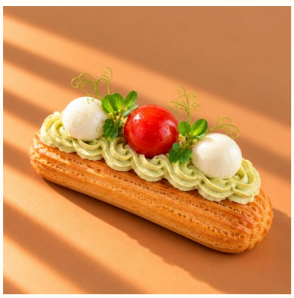
Минимум 10 человек



## Эклер с икрой лосося и лимоном

Солёный эклер со взбитым кремом, икрой лосося и лимонной цедрой.

Минимум 10 человек



## Мини-эклер капрезе

Солёный эклер с кремом из моцареллы и базилика, томатами черри и шариками моцареллы.

Минимум 10 человек



## Эклер с кремом и зелёным яблоком

Эклер с бри, кремом, ломтиками и кубиками зелёного яблока, украшенный анютиными глазками.

Минимум 10 человек



## Эклер с креветкой, грушей и фисташкой

Солёный эклер с кремом, креветками, свежей грушей и дроблёной фисташкой, украшенный лепестком розы.

Минимум 10 человек



## Эклер с тунцом в кунжутной корочке

Солёный эклер с кремом и слегка обжаренным тунцом в кунжутной корочке.

Минимум 10 человек

02

# Шу

6 позиций



## Шу с кремом, грушей и сыром

Шу со взбитым кремом, лентами груши, кубиками сыра с белой плесенью, дроблёными орехами и цветами.

Минимум 10 человек



## Шу с муссом из печени и инжиром

Шу с муссом из печени, свежим инжиром, дроблёной фисташкой и съедобными цветами.

Минимум 10 человек



## Шу-кракелен с лимонным кремом и икрой лосося

Хрустящее заварное тесто, взбитый лимонный крем, икра лосося и сусальное золото.

Минимум 10 человек



## Шу с кремом, грибы и фундуком

Шу с грибным кремом, дроблёным фундуком и побегами гороха.

Минимум 10 человек



### Шу с креветкой и кремом из трав

Шу с кремом из трав, украшенный креветкой.

Минимум 10 человек



### Шу с клубникой и ванильным кремом

Шу с нежным ванильным кремом, свежей клубникой и съедобными цветами.

Минимум 10 человек

## 03 Брускетты и кростини

12 позиций



### Брускетта Капрезе

Хрустящий хлеб с помидорами черри, моцареллой, свежим базиликом и оливковым маслом.

Минимум 10 человек



### Тартин с лососем, огурцом и редисом

Поджаренный хлеб, сливочный сыр, лосось, ленты огурца и микрозелень.

Минимум 10 человек



## Брускетта с рокфором, виноградом и съедобными цветами

Злаковый хлеб, крем из рокфора, ягоды винограда и свежие анютины глазки.

Минимум 10 человек



## Брускетта с черникой

Поджаренный хлеб, сливочный сыр с травами, черника, базилик и анютины глазки.

Минимум 10 человек



## Брускетта с бри, карамелизованной грушей и грецким орехом

Поджаренный хлеб, бри, груша, карамелизованная в мёде, грецкие орехи и свежий тимьян.

Минимум 10 человек



## Брускетта с грибами и беконом

Поджаренный хлеб, сливочный сыр, маринованные опята, обжаренный бекон и побеги гороха.

Минимум 10 человек



## Брускетта с креветками, манго и авокадо

Поджаренный хлеб, сливочный сыр, креветки, кубики манго и авокадо, кунжут и микрозелень.

Минимум 10 человек



## Брускетта с креветками, печёной грушей и фундуком

Деревенский хлеб, сливочный сыр, креветки, печёная груша, дроблёный фундук и анютины глазки.

Минимум 10 человек



## Брускетта с голубым сыром и конфитюром

Поджаренный хлеб, голубой сыр, фруктовый конфитюр и свежий тимьян.

Минимум 10 человек



## Брускетта с вяленой ветчиной, печёной грушей и фисташкой

Зерновой хлеб, сливочный сыр, вяленая ветчина, печёная груша и дроблёная фисташка.

Минимум 10 человек



## Брускетта с ростбифом, грушей и фисташкой

Поджаренный хлеб, сливочный сыр, припущенная груша, ростбиф, дроблёная фисташка, капля мёда и побеги гороха.

Минимум 10 человек



## Брускетта с лососем, инжиром и малиной

Поджаренный хлеб, сливочный сыр с травами, лосось, инжир и малина, укроп, фисташка и розовый перец.

Минимум 10 человек

04

# Канапе и закуски

23 позиции



## Креветка и лайм

Тост, лёгкий крем, запечённая креветка, чёрный кунжут и цедра лайма.

Минимум 10 человек



## Блинчик, сметана и икра лосося

Блинчик, сметана с травами, икра лосося и съедобный цветок.

Минимум 10 человек



## Тропическая креветка

Креветка, тофу и соус манго-чили.

Минимум 10 человек



## Крем из свёклы, сельдь и ржаной хлеб

Закуска на ржаном хлебе: маринованная сельдь, крем из свёклы и побеги горошка.

Минимум 10 человек



## Брезаола «Делис»

Минимум 10 человек

Брезаола, сливочный сыр, чернослив и оливка. Изысканная, сливочная и слегка сладкая закуска.



## Шпажка с коппой и моцареллой

Минимум 10 человек

Коппа, шарик моцареллы и лента свежего огурца, аккуратно поданные на шпажке.



## Закуска с сыром, клубникой и малиной

Минимум 10 человек

Треугольник сыра с белой плесенью в сублимированной малине с ломтиком клубники и листиком мяты.



## Закуска Фета, огурцом и оливкой

Минимум 10 человек

Квадратик Фета в травах с лентой огурца, черри, зелёной оливкой и розмарином.



## Шарик сыра с фисташкой и клубникой

Минимум 10 человек

Шарик свежего сыра в дроблёной фисташке с половинкой клубники на бамбуковой шпажке.



## Шарик сыра с фисташкой и виноградом

Шарик свежего сыра в дроблёной фисташке с ягодой тёмного винограда на бамбуковой шпажке.

Минимум 10 человек



## Бри с инжиром и клюквой

Треугольник бри со свежим инжиром и сушёной клюквой на шпажке.

Минимум 10 человек



## Шпажка «Цезарь» с креветкой

Крутон, креветка с соусом «Цезарь» и пармезаном, черри и салат фризе на шпажке.

Минимум 10 человек



## Шпажка с сыром конте и виноградом

Рулетик из сыра конте и ягода белого винограда на бамбуковой шпажке.

Минимум 10 человек



## Шпажка с креветкой, ананасом и сыром

Обжаренная креветка, кубик ананаса и кубик сыра на шпажке с побегами гороха.

Минимум 10 человек



## Шпажка с вяленой ветчиной, моцареллой и персик

Вяленая ветчина, шарик моцареллы и долька персика на шпажке.

Минимум 10 человек



## Шпажка с салями, моцареллой и черри

Сложенная салями, шарик моцареллы, помидор черри и лист салата на шпажке.

Минимум 10 человек



## Закуска с салями, моцареллой и вялеными томатами

Салями, моцарелла, вяленый томат,микрозелень, поданные в порционной чашечке.

Минимум 10 человек



## Хрустящая креветка на шпажке

Креветка в золотистой панировке, помидоры черри и микрозеленью.

Минимум 10 человек



## Кубик сливочного сыра с трюфели, фисташкой и ежевикой

Кубик сливочного сыра в фисташковой,трюфели обсыпке с ежевикой и съедобными цветами.

Минимум 10 человек



## Финики, фаршированные сливочным сыром

Минимум 10 человек

Мягкие финики, фаршированные сливочным сыром и арахисовой пастой, с миндалём, подаются в дегустационной ложке и украшаются цветами алиссума.



## Мини-бургер

Минимум 10 человек

Мини-бургер на булочке бриошь с мясом, нежным сливочным сыром, помидором и хрустящим салатом, посыпанный кунжутом.



## Груша с горгонзолой и вяленой ветчиной

Минимум 10 человек

Долька груши с горгонзолой, вяленой ветчиной, кедровыми орешками и свежим орегано.



## Роза из салями с помидором черри

Минимум 10 человек

Салями, свёрнутая розой, на листе салата с помидором черри на шпажке.

05

# Веррины

3 позиции



## Веррина с томатом, моцареллой и песто

Песто из базилика, шарик моцареллы и томат черри на шпажке.

Минимум 10 человек



## Чашечка с инжиром, клубникой и фисташкой

Бри, свежий инжир и клубника в чашечке с дроблёной фисташкой и съедобными цветами.

Минимум 10 человек



## Веррина с лососем, огурцом и укропным кремом

Кубики огурца, лосось, крем из сливочного сыра с укропом и микрозелень.

Минимум 10 человек

06

# Салаты

7 позиций



## Салат капрезе

Минимум 10 человек

Шарики моцареллы, помидоры черри, руккола, свежий базилик и бальзамический уксус.



## Салат «Цезарь» с курицей

Минимум 10 человек

Романо, курица гриль, крутоны, стружка пармезана и соус «Цезарь».



## Салат «Цезарь» с креветками

Минимум 10 человек

Романо, обжаренные креветки, крутоны, стружка пармезана и соус «Цезарь».



## Салат с осьминогом

Минимум 10 человек

Осьминог, вяленые томаты, оливки, руккола и петрушка.



### Греческий салат

Помидоры, огурец, перец, красный лук, маслины и фета с оливковым маслом и орегано.

Минимум 10 человек



### Салат с вяленой ветчиной, грушей и орехами

Руккола, вяленая ветчина, свежая и припущенная груша, раскрошенный сыр, грецкие орехи и бальзамический соус.

Минимум 10 человек



### Салат с говяжьим языком, грибами и яйцом

Говяжий язык, грибы, яйцо, корнишоны с домашним майонезом.

Минимум 10 человек

## 07 Подносы

8 позиций



### Плато с мясными деликатесами и сырами

Щедрый выбор мясных деликатесов и разнообразных сыров, изысканно оформленных и дополненных аппетитными акцентами. Идеально для аперитива, фуршета или приятного вечера в компании.

Минимум 10 человек



## Плато с сырами и экзотическими фруктами

Изысканное сочетание отборных сыров и свежих экзотических фруктов — гармония свежести, сладости и насыщенного вкуса. Яркое плато с экзотическим настроением.

Минимум 10 человек



## Гурмэ-плато

Аппетитное ассорти из сыров и свежих фруктов, красиво оформленное и дополненное сезонными акцентами. Прекрасный выбор для уютного застолья и приятного общения.

Минимум 10 человек



## Цветочное плато с сырами и фруктами

Нежная композиция из сыров, свежих фруктов и цветочного декора. Элегантное плато, которое радует не только вкусом, но и своей эффектной подачей.

Минимум 10 человек



## Плато «Элеганс» с сырами и фруктами

Изысканный выбор сыров со свежими фруктами и деликатесными дополнениями. Элегантная подача станет прекрасным украшением вашего стола.

Минимум 10 человек



## Плато «Престиж» с мясными деликатесами и сырами

Щедрая и элегантная композиция из мясных деликатесов, отборных сыров и изысканных дополнений. Идеально для фуршетов, торжественных приёмов и особых мероприятий.

Минимум 10 человек



### Плато с мясными деликатесами, сырами и фруктами

Ассорти из мясных деликатесов, различных сыров, свежих и сушёных фруктов, оливок, орехов и крекеров, украшенное съедобными цветами и свежей зеленью.

Минимум 10 человек



### Грейзинг-стол: мясная нарезка, сыры и фрукты

Большой щедрый стол с мясной нарезкой, сырами, свежими и сушёными фруктами, сервируемый на месте мероприятия.

Минимум 10 человек

## 08 Гастрономические боксы-ассорти

2 позиции



### Канапе с лососем и креветками

Изысканное ассорти канапе с лососем и креветками, дополненных сливочным сыром, огурцом, помидорами черри и микрозеленью. Свежая и элегантная закуска, идеально подходящая для фуршетов, приёмов и праздничных мероприятий.

Минимум 10 человек



### Бокс «Престиж»

Изысканное ассорти закусочных мини-буше с креветками, лососевой икрой и нежно приготовленными мидиями. Разнообразие утончённых вкусов для фуршетов, приёмов и особых мероприятий.

Минимум 10 человек

## 09 Меню на человека

4 позиции



### Фуршет с оформлением

Солёные и сладкие закуски на колоннах, со свечами и цветами. Составляется под тему вашего события.

*Цена по запросу*

Минимум 10 человек



### Коктейль на яхте или на вилле

Меню по вашему брифу, доставка в порт или на виллу, сервировка и обслуживание на месте.

*Цена по запросу*

Минимум 10 человек



### Коктейльное меню — 6 - 8 закусок

6-8 закусок на гостя на выбор из меню: Идеально для аперитива на 2,0 - 3,0 часа.

*Цена по запросу*

Минимум 10 человек



### Меню фуршет-ужин — 10 - 12 закусок

10-12 закусок на гостя, включая веррины и горячие закуски: заменяет ужин.

*Цена по запросу*

Минимум 10 человек

## 10 Опции и услуги

2 позиции

G

### Официант (4 часа)

Обслуживание гостей, сервировка и уборка в течение 4 часов.

*Цена по запросу*

Минимум 10 человек

G

### Доставка и установка

Ницца и окрестности. Стоимость зависит от расстояния, установка подносов включена.

*Цена по запросу*

Минимум 10 человек

МЕНЮ НА ЗАКАЗ

# Запросить предложение

Каждое мероприятие уникально: количество, подача, обслуживание. Расскажите, что вам по душе, — и в течение 24 часов мы пришлём подробное предложение.

WhatsApp · +33 7 67 66 42 96

contact@gusto-catering.fr

gusto-catering.fr/#devis

gusto-catering.fr/catalogue/

**Минимальный заказ: 10 человек**

Информация об аллергенах — по запросу.