

Рождественская программа

Закуски

Креветки в листьях цикория- рулетики из бекона с абрикосом и шалфеем – копченый лосось и икорный крем –Рождественские сырные шарики с орехами – куриный печеночный мусс на кусочках хлеба – гнезда из поленты со сладким перцем, манго и миндалем- фаршированный лосось с икрой и кремом – грибы с морепродуктами



Восточные закуски

Babaghanough, Taboula, Хумус, Motabal, салат Fatouch, тахина, маринованные овощи, салат с огурцом и йогуртом, оливки и маслины, Sambousek, Kobeaba

Острые закуски

Жареные креветки в кокосе – фаршированные яйца- сырные шарики- хрустящий бекон под сладкий Чили соусом – отварные креветки под острым майонезом



Уголок Морепродукты

Коктейль из креветок



Салат из морепродуктов на керамической тарелке

Креветки&арбуз -кальмары, крабовые палочки, морепродукты, лосось, мидии, копченый угорь, копченая макрель, картофель с копченым лососем, перченая рыба, сочная рыба seabass

Свежие овощи и зелень

Овощная смесь; томаты, салат латук, огурцы, морковь, зеленый перец, белокочанная капуста, краснокочанная капуста, лук, цикорий, зеленый лук, кресс-салат, редис, кукуруза, кукурузные початки и маринады в стеклянной банке

Салаты

Греческий, Русский, Nicosia, хрустящий копченый бекон с артишоком, Раттатуй, зеленый горошек с копченой говядиной, кукуруза, бобы, сыр Feta с маслом и специями, салат с редисом, азиатский салат с индейкой, свекла, салат с яблоком, салат с брокколи

Заправки

Французская –Итальянская – Рокфор – Розовый остров – Базилик – Тар-тар –яблочный уксус – оливковое масло – сладкий Чили – кисло-сладкий йогурт

Сырный уголок

Различные виды сыра



Зеркальные дисплеи

1-Скандинавски копченый лосось с икрой и отварными креветками -2-Лосось с апельсином и авокадо - 3- Рождественская индейка с фруктами, куриной нарезкой -4-Отварной лосось со шпинатом, фаршированный лобстером, креветками, кальмарами – 5-Суши и Сашими с овощами - 6-Жареная телятина, смесь холодных нарезок из мяса птицы



Дисплей с маслом

Различные виды масел

Выпечка

Всевозможные виды хлебо-булочных изделий

Первые блюда

- 1- Рождественский суп с морепродуктами
- 2- Рождественский суп из индейки

Вторые блюда

- 1- Рождественский пирог из индейки с вишневым соусом
- 2- Бараньи ножки под соусом из розмарина



Горячее

Острые креветки с чесноком, апельсином, соевым соусом, имбирем, уксусом, медом, лимонным соком, соусом Чили & свежим кориандром

Дисплей Паста

Зеленые Fearfully, большие Linguini

С томатным соусом, кремовым соусом или базиликом или наполнителями (чеснок-базилик-лук-томаты-Чили перец-грибы-бекон-зеленый горошек-перец-жареные кабачки или баклажаны-сыр)

Горячее

- 1 Курица cordon bleu с овощами сотэ
- 2 Фаршированная говядина с травами, маслом и шпинатом сотэ под перечно-кукурузным соусом
- 3 Рыбный рулет под лососевым муссом и сливочно-лимонным соусом и отварным картофелем
- 4- Жареный картофель и груша с лососем и миндалем
- 5- Рис Басматти с морепродуктами
- 6- Микс из отварных овощей (tourelli)
- 7- Белокочанная капуста по-немецки (krautwickel)



Рождественские сладости

Коллекция Рождественных пироженых, Французская коллекция Buche de Noel pas cher – Восточные сладости – Горка из профитролей с шоколадным соусом, свежие фрукты, core camp out Chocolate, mille Feuillet, Грильяж