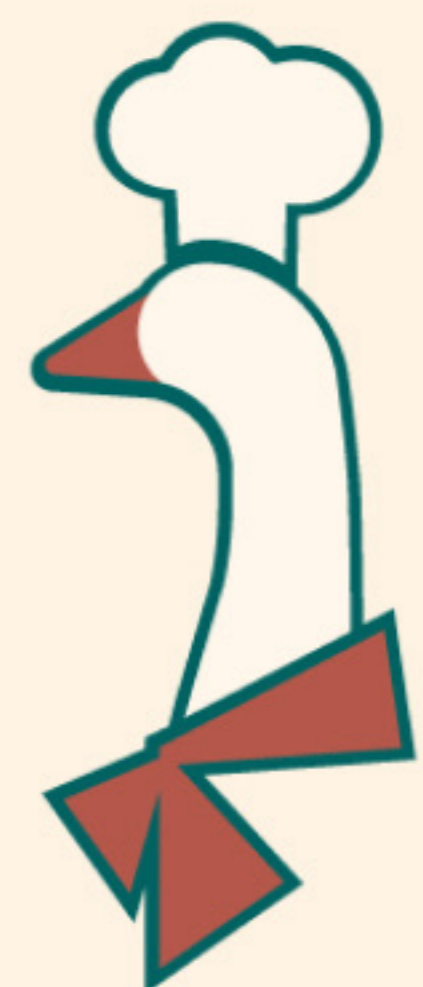


# Goose and Gourmet

Гастрономический ресторан  
с выездом на вашу локацию



GOOSE AND GOURMET

Обеспечим гастрономическое удовольствие:  
20 кулинарных сетов и напитки от команды профессиональных  
поваров с приготовлением блюд в вашей локации



Подписывайтесь  
на наш Инстаграм

Связаться с менеджером



# Закуски и горячий фуршет

Идеально для вечеринок и яхт





# Гусь Рояль

180 AED / гость от 30 персон

+971 50 390 63 77  
Goose and Gourmet  
Catering services



**Профитроль с пармезаном**  
крем из пармезана, вяленые томаты, базилик



**Брускетта с куриной грудкой**  
соус барбекю, томаты черри и маринованные огурчики



**Мини круассан с уткой**  
манго, копченый крем и листики нори

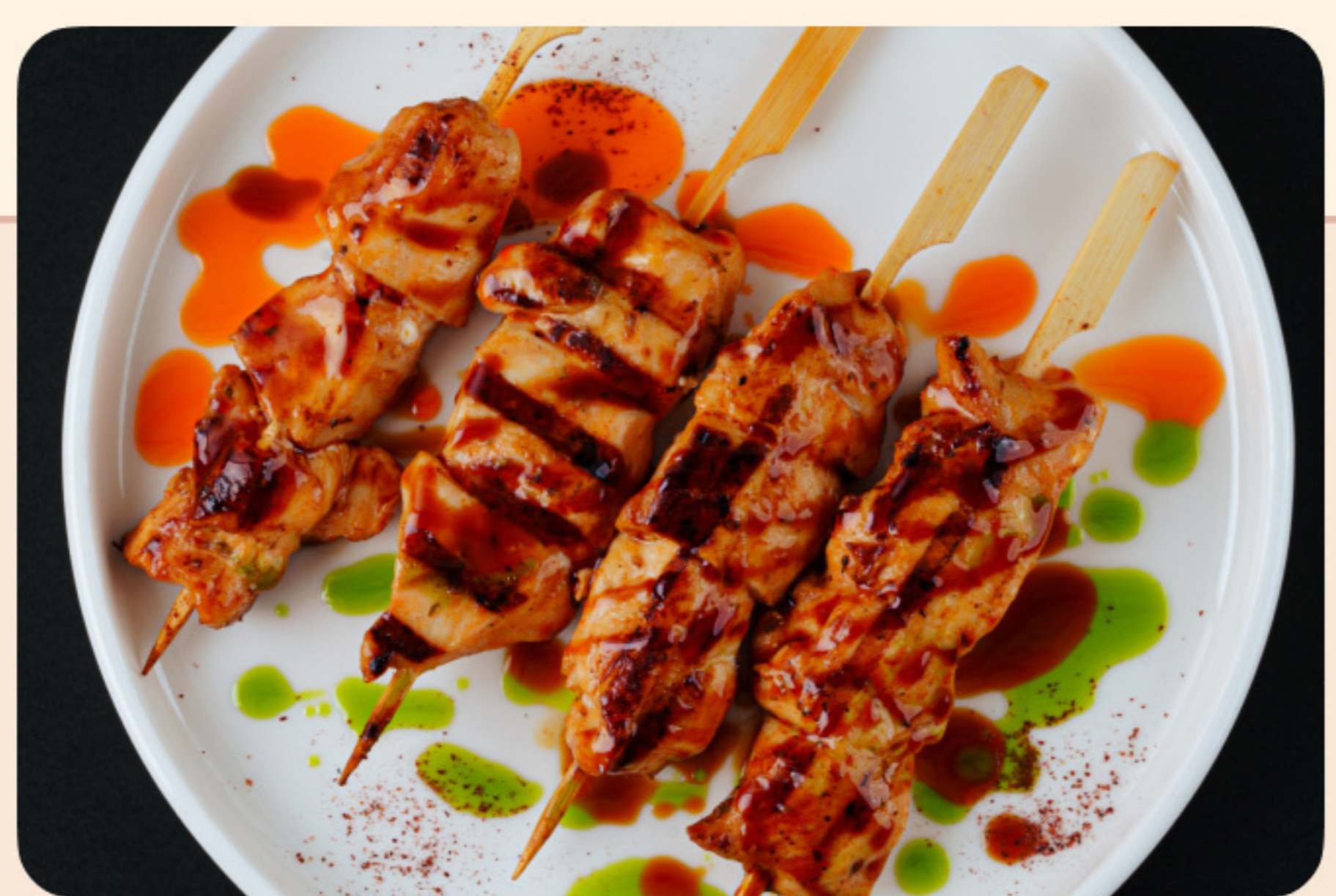


**Брускетта со слабосоленым лососем**  
лаймовый крем, томаты черри, соленые огурчики, крем из юзу и свеклы



**Спринг-ролл с куриной грудкой**  
сырный соус, перец тогараши, чипс из пармезана

## Горячее



**Шашлычки из куриного филе**  
в унаги соусе



**Шашлычки из креветок**  
с соусом песадо



**Овощи гриль на шпажке**  
с соусом на основе сои



# Гусь 2

220 AED / гость от 20 персон

+971 50 390 63 77  
Goose and Gourmet  
Catering services



**Профитроль с кремом из камамбера**  
икра летучей рыбы, трюфельное салями, фисташка в золотом напылении



**Эклер с лососем**  
лаймовый крем-сыр, томаты кимчи, икра летучей рыбы, сумак-пудра, золотое напыление



**Мини круассан с копченой уткой**  
копченый крем, ежевика, малина, кешью в золотом напылении, сублимированная малина



**Спринг-ролл с авокадо**  
манго, яблоко, вяленые томаты, сушеный абрикос



**Бриошь с копченой уткой**  
копченый крем, ежевика, фундук, фисташка, сублимированная малина



**Брускетта с креветкой**  
соусом песто, томатом черри и огурцом

## Горячее



**Бургер с куриным филе**  
булочка бриошь, сыр чеддер, томаты, маринованный огурчик и карамелизированный лук



**Шашлычки из креветок**  
с соусом песадао



**Грибочки на шпажках**  
с соусом терияки и кунжутом



# Во все Гусиные

250 AED / гость от 20 персон

+971 50 390 63 77  
Goose and Gourmet  
Catering services



**Профитроль с паштетом из куриной печени**  
малина, фундук, трюфельный мед



**Эклер с копченой уткой**  
копченый соус, гранат, фисташка



**Спринг-ролл с водорослями вакаме**  
болгарский перец, морковь, соус на основе кунжута



**Мини панкейк с красной икрой**  
трюфельная сметана, тогараша



**Мини-круассан с пастроми**  
барбекю соус, маринованный огурчик, сумак



**Брускетта со слабосоленым лососем**  
лаймовый крем-сыр, томаты черри, соленый огурчик, крем из юзу и свеклы

## Горячее



**Классический бургер из ангус говядины**  
булочка бриошь, томаты, маринованный огурчик, сыр чеддар и карамелизированный лук



**Шашлычки из куриного бедра**  
с унаги соусом



**Молодой бейби картофель**  
с биф беконом и чесноком



# В Гуся мы верим

280 AED / гость от 20 персон

+971 50 390 63 77  
Goose and Gourmet  
Catering services



**Профитроль  
с кремом из свеклы и юзу**  
трюфель, красная икра



**Эклер с лососем**  
лаймовый крем-сыр, томаты кимчи, икра  
летучей рыбы, сумак-пудра, золотое  
напыление



**Бриошь  
с копченым угрем**  
ореховый соус, перепелиное яйцо, икра  
летучей рыбы, сумак



**Тартар из тунца Блюфин**  
манго, апельсин, кинза, ореховый соус,  
молекулярная икра из капусты



**Тартар из слабосоленого лосося**  
цедра лайма, крем из лайма, икра  
летучей рыбы



**Мини панкейк с черной икрой  
и трюфельной сметаной**

## Горячее



**Шашлычки из норвежского  
лосося**  
в ореховом соусе с зеленым луком



**Шашлычки из австралийского  
тендерлойна**  
в соусе терияки



**Кукуруза гриль**  
сливочное масло, паприка, зелень,  
чеснок

