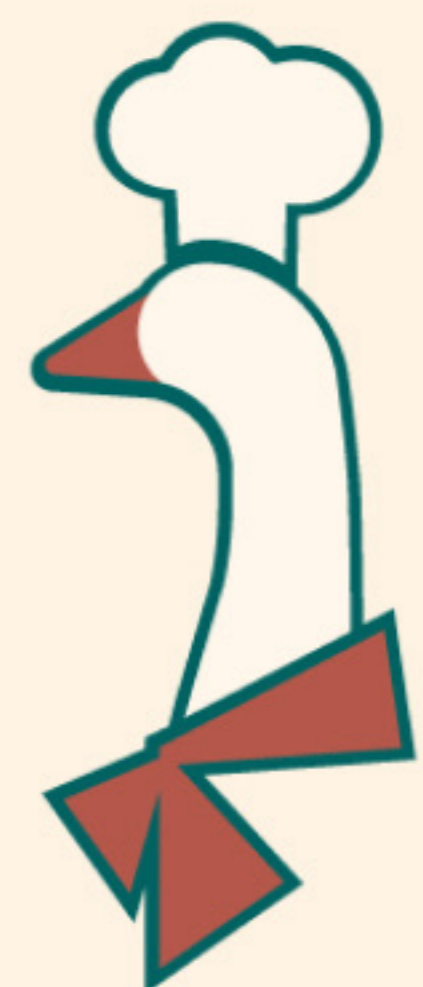


# Goose and Gourmet

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



# УЖИНЫ

Идеально для застолья





# Гусь Адамов

450 AED / гость от 10 персон

+971 50 390 63 77  
Goose and Gourmet  
Catering services

## Легкие закуски



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



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

## Закуски в стол



**Битые огурцы**  
с древесными грибами



**Плато красной икры**  
подается с трюфельной сметаной и мини панкейками



**Фруктовое плато**  
арбуз, виноград, апельсин, яблоки, виноград, голубика



**Овощное плато**  
бейби морковь, огрурей, сельдерей, болгарский, цветные томаты, красная капуста, соус дзадзыхи

## Салаты и холодные закуски

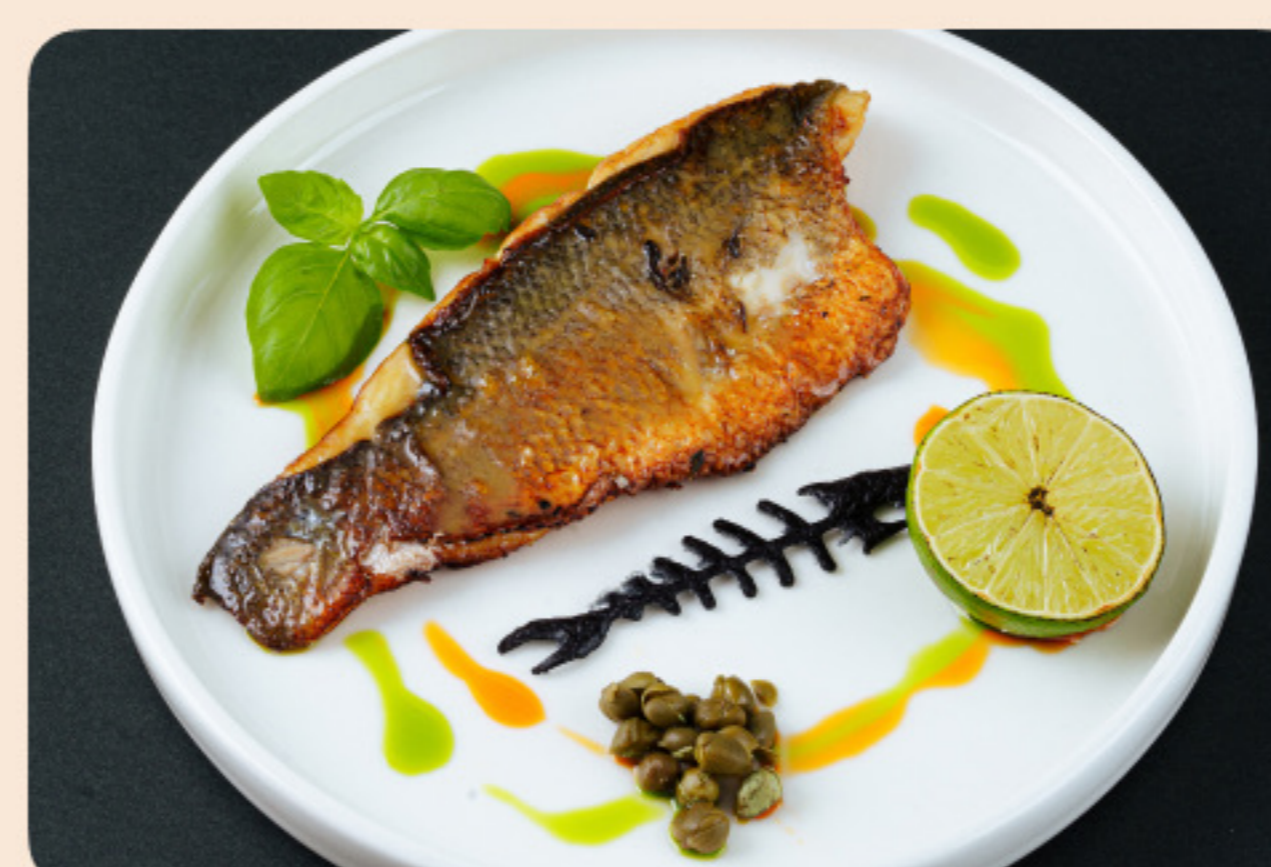


**Салат с креветками**  
авокадо, малина, филе апельсина, вяленые томаты, сыр камамбер, орехи, маракуйя дрессинг

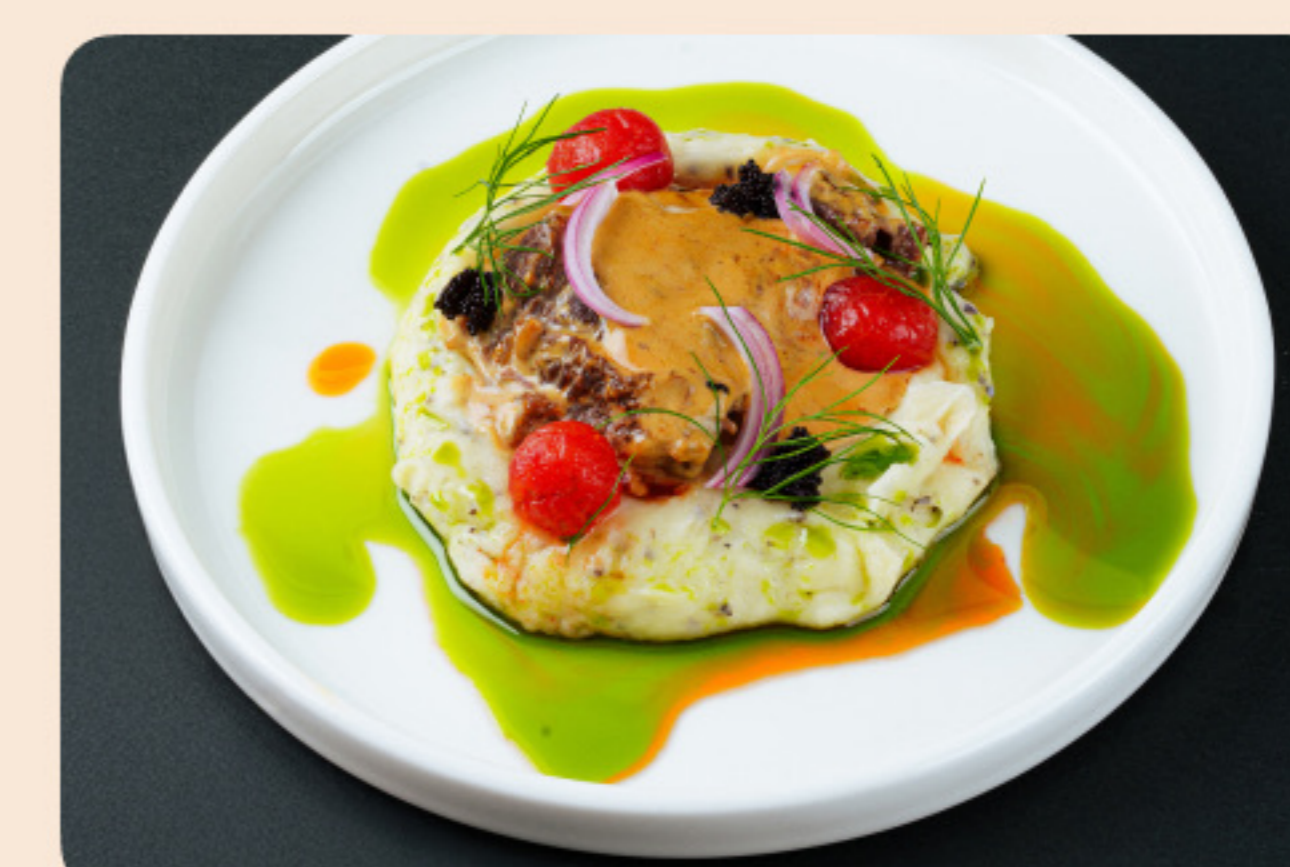


**Салат цезарь с куриной грудкой**  
цветные томаты черри, перепелиные яйца, соус на основе анчоусов, пармезан

## Горячие блюда



**Филе сибаса в песчадо дрессинге**  
с лаймом и базиликом



**Томленые телячьи щечки**  
трюфельный крем, малиновый лук, томаты кимчи, унаги сливочный соус



# Гусь Крик

600 AED / гость от 10 персон

+971 50 390 63 77  
Goose and Gourmet  
Catering services



## Легкие закуски



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



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



**Брускетта с креветкой**  
соус песто, томаты черри, огурчики

## Закуски в стол



**Дзадзыхи с томатами**



**Плато красной икры**  
подается трюфельной сметаной и мини панкейками



**Фруктовое плато**  
арбуз, виноград, апельсин, яблоки, виноград, голубика



**Овощное плато**  
бейби морковь, огурцей, сельдерей, болгарский, цветные томаты, красная капуста, соус дзадзыхи

## Салаты и холодные закуски



**Классический Греческий салат**  
томаты, огурчики, болгарский перец, красный лук, сыр фета, орегано-лимонный дрессинг



**Салат с ростбифом**  
Австралийский Ангус, овощи в азиатском стиле

## Горячие блюда



**Лосось со спаржей и соусом голандез**



**Каре ягненка с йогуртом на основе кориандра**



# Гусь с жемчужной сережкой

750 AED / гость от 10 персон

+971 50 390 63 77  
Goose and Gourmet  
Catering services

## Легкие закуски



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



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



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

## Закуски в стол



**Тунец татаки**  
тунец блюфин, перепелиные яйца, икра летучей рыбы, кориандр, соус ореховый, соус унаги



**Плато красной икры**  
подается с трюфельной сметаной и мини панкейками



**Плато тропических фруктов**  
арбуз, ананас, драгон фрукт, клубника, малина, киви, ежевика, персик



**Овощное плато**  
беби морковь, огурец, сельдерей, болгарский, цветные томаты, красная капуста, соус дзадзыхи

## Салаты и холодные закуски



**Норвежский лосось татаки**  
подается с красной икрой, лаймовым гелем, луком шнит и понзу соусом



**Салат с бураттой**  
хурма, авокадо, черри томаты, соус пэсто

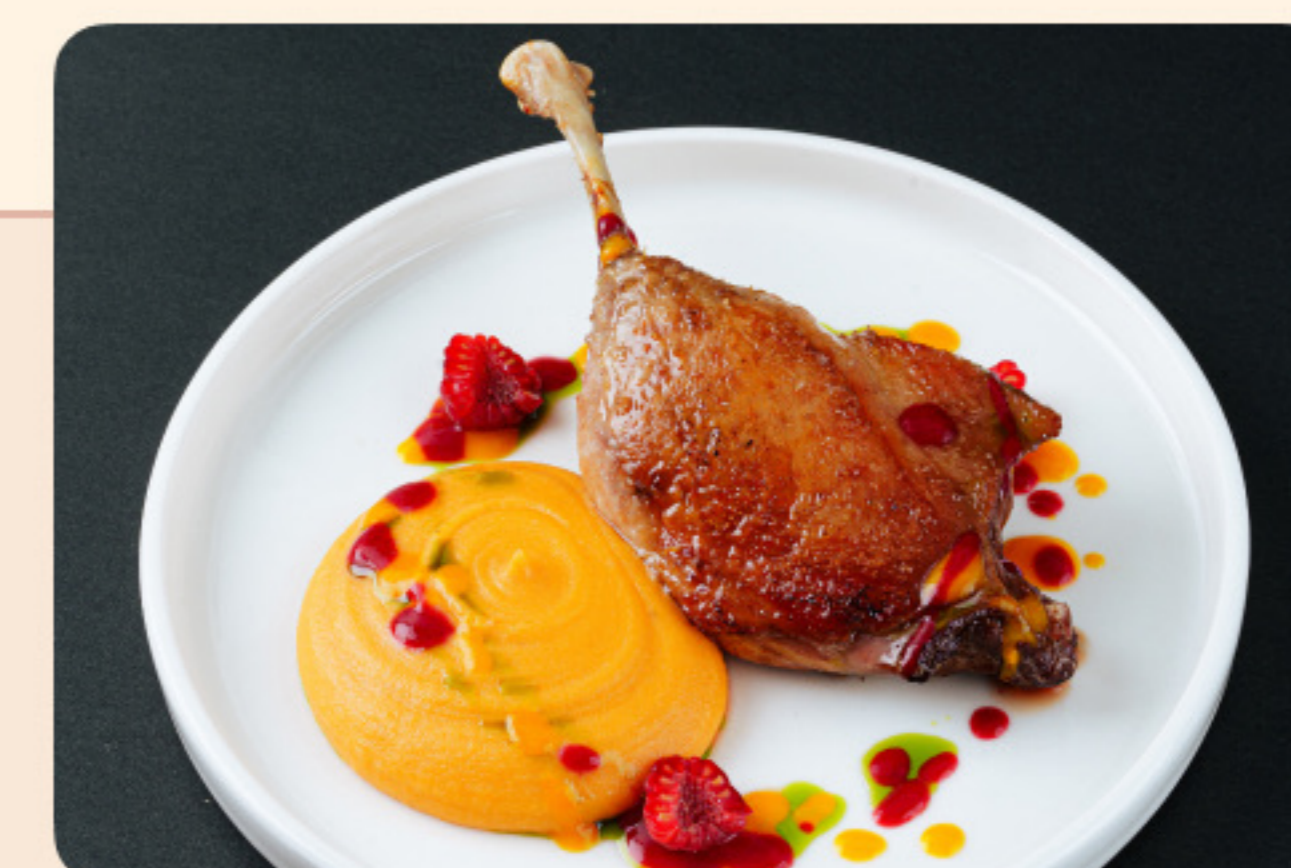


**Салат с осьминогом**  
томаты черри, ким чи, оливки, йогурт хандаши, перепелиные яйца

## Горячие блюда



**Стейки из тунца Блюфин**  
подается с гуакамоле и лаймом



**Утиная ножка**  
подается с кремом из батата, малиновым соусом, ягодами и молекулярной икрой из красной капусты



# Сотворение Гуся

950 AED / гость от 10 персон

+971 50 390 63 77  
Goose and Gourmet  
Catering services

## Легкие закуски



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



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



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

## Закуски в стол



**Гуакамоле**  
подается с томатами, красным луком, базиликом, перчиком чили



**Плато черной икры**  
подается с трюфельной сметаной и мини панкейками



**Плато тропических фруктов**  
арбуз, ананас, драгон фрукт, клубника, малина, киви, ежевика, персик



**Мясное плато**  
брезаолла, вагю, трюфельная салями, томаты кимчи, соленые огурчик, оливки каламата

## Салаты и холодные закуски



**Карпачо из осьминога**  
страчетелла, филе апельсина, томаты черри, соус песто и базилик



**Салат с копченой уткой**  
карамелизованная груша, сыр дор блю, ежевика, малина, орехи, дрессинг на основе кунжута



**Салат нисуаз с тунцом Блюфин**  
бейби картофель, томаты черри, перепелиные яйца, оливки каламата, бобы эдамаме

## Горячие блюда



**Дальневосточные гребешки**  
подается с дор блю картофельным кремом, соусом голандез и луком шнит



**Филе миньон**  
Австралийский Ангус, Грейд 6, грибной соус



**Утиное филе**  
подается с малиновым и манго соусами



# Крестный Гусь

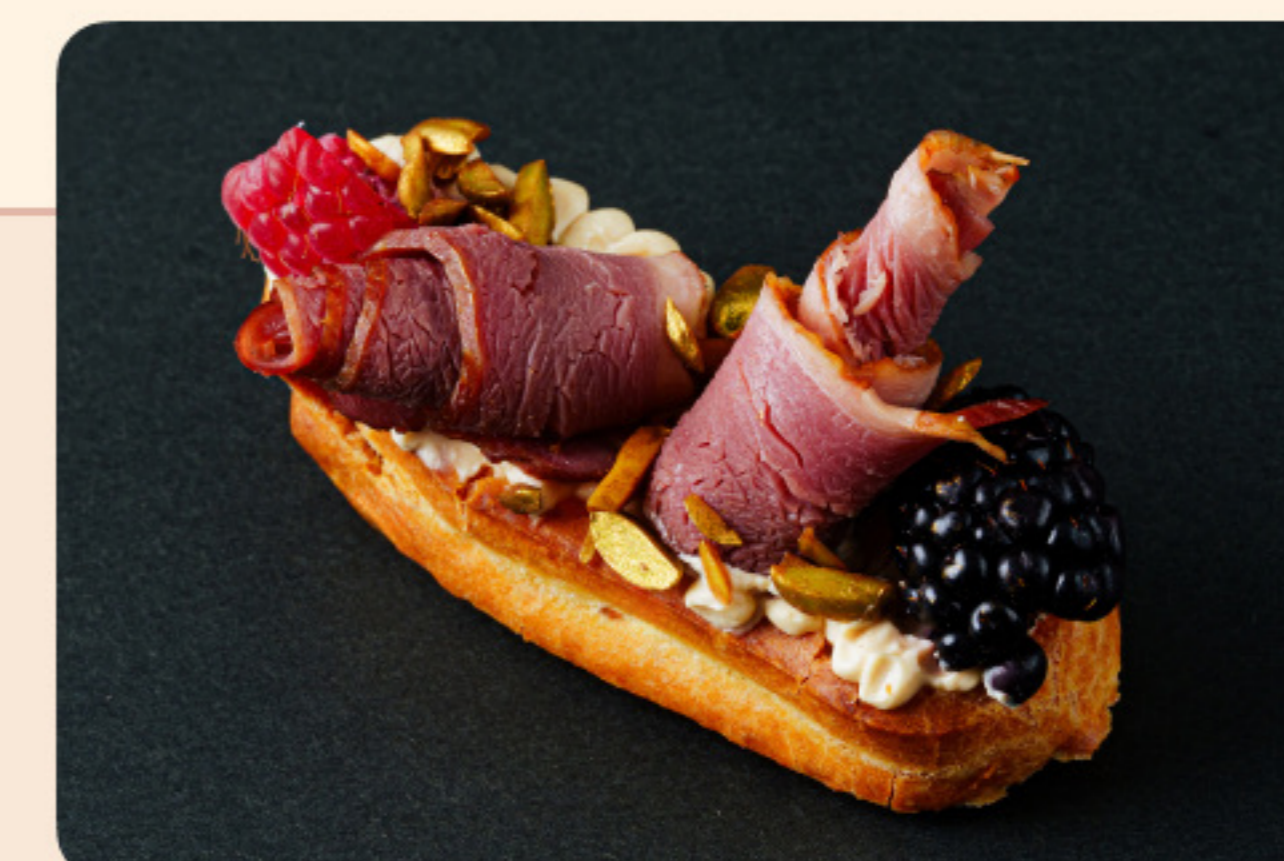
1100 AED / гость от 10 персон

+971 50 390 63 77  
Goose and Gourmet  
Catering services

## Легкие закуски



**Бриошь с вяленным вагю**  
барбекю соус, маринованный огурчик, красная икра, икра летучей рыбы

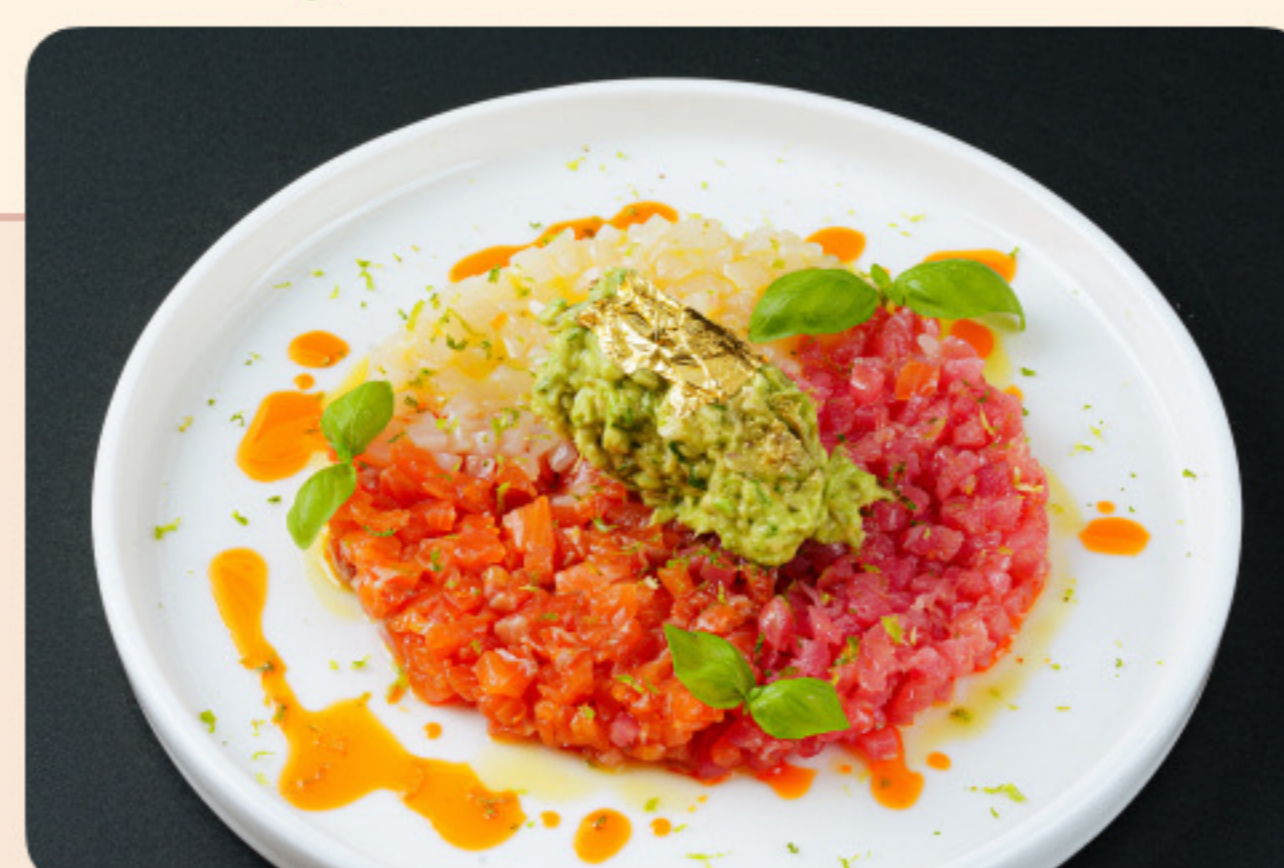


**Эклер с копченой уткой**  
копченый соусом, гранат, фисташка



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

## Закуски в стол



**Трио Тартар**  
Норвежский лосось, Дальневосточные гребешки, тунец Блюфин, авокадо, молекулярная икра из красной капусты, юзу соус



**Плато черной икры**  
подается с трюфельной сметаной и мини панкейками



**Мясное плато**  
брезаолла, вагю, трюфельная салями, томаты кимчи, соленые огурчик, оливки каламата



**Плато тропических фруктов**  
арбуз, ананас, драгон фрукт, клубника, малина, киви, ежевика, персик

## Салаты и холодные закуски



**Карпачо из слабосоленого лосося**  
с трюфельной сметаной и мини панкейками



**Салат с угрем**  
авокадо, манго, перепелиные яйца, брокколи в ким чи соусе



**Салат со слабосоленым лососем**  
апельсин, грейпфрут, авокадо, молекулярная икра из красной капусты, юзу соус

## Горячие блюда



**Осьминог с картофелем**  
тертый пармезанн, трюфельная сметана, красная икра



**Мраморный Рибай**  
Австралийский Ангус, Грейд 9, перечный соус



**Фаланги камчатского краба**  
подается в сливочном соусе с каперсами под сыром пармезан