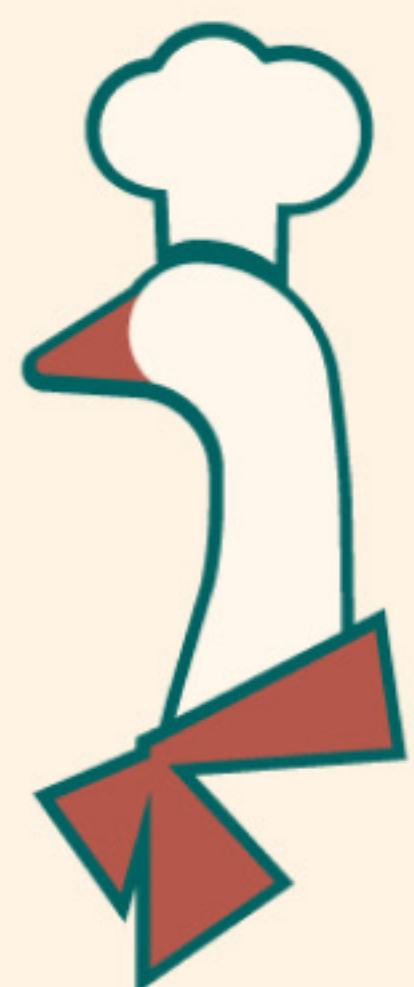


Goose and Gourmet

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

Содержание



GOOSE AND GOURMET



Подписывайтесь
на наш Инстаграм



Закуски канапе

Легкий перекус, идеально для офисных мероприятий



Закуски и горячий фуршет

Идеально для вечеринок и яхт



Детское меню

Только натуральные продукты и лучшее качество



Ужины

Идеально для застолья



Сделаем для вас индивидуальное меню

Связаться с менеджером



Закуски канапе

Легкий перекус, идеально для офисных мероприятий





У Гуся нет цели

135 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 моцареллой

соус песто, базилик и томаты черри



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



Профитроль с малиновым заварным кремом

сырный соус, перец тогараши, чипс из пармезана



Гусь Гевара

170 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



Мини лист ромена с юдзу-свекольным кремом

бобы эдамаме, сухой абрикос, кинза,
фисташка в золотом напылении



Спринг-ролл с авокадо

манго, яблоко, вяленые томаты, сушеный
абрикос



Бриошь с копченой уткой

копченый крем, ежевика, фундук,
фисташка, сублимированная малина



Брускетта с креветкой

соус песто, томаты черри, огурчики



Сырники

малина, голубика и трюфельный мед



Медово-трюфельный тофу крем

сухой инжир, ежевика, рубленая
фисташка



Вернем Гусю былую славу

195 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 соусом, гранат, фисташка



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



Мини панкейк с красной икрой
трюфельная сметана, тогараши



Брускетта с печеным перцем
сыр фета, кинза, базилик



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



**Спринг ролл
с копченой уткой**
соус хайсин, икрой летучей рыбы, кешью



**Эклер
с малиновым заварным кремом**
молочный шоколад, сублимированная
малина



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



Гуси

210 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



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



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



**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



Канапе из шпинатной тортिलы
с осьминогом, ореховым кремом и икрой
летучей рыбы



Мини круасан с малиной
ванильный соус, юзу крем, фисташка



Мини панкейк с черной икрой
и трюфельной сметаной

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 песадо



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

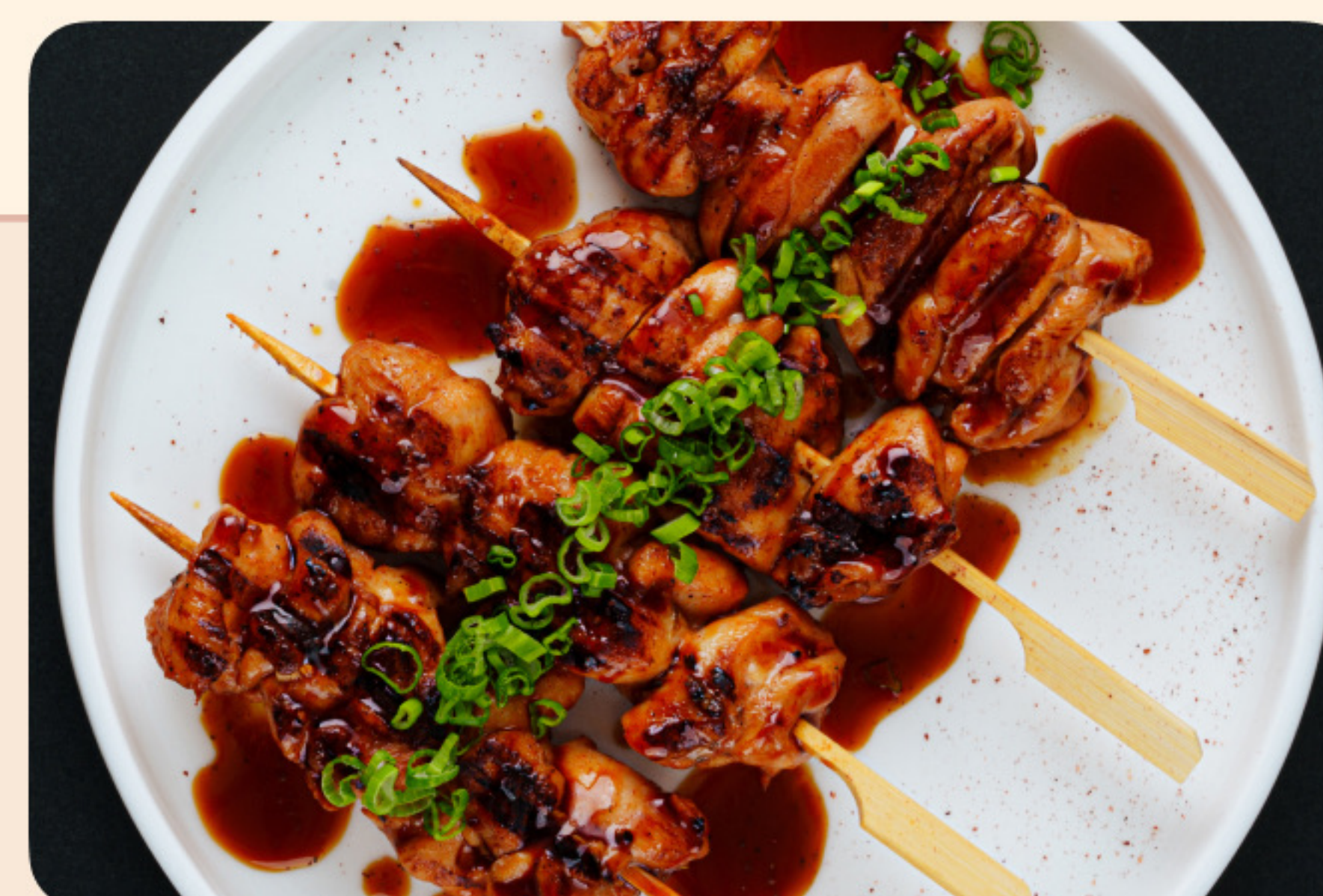


Брускетта со слабосоленным лососем
лаймовый крем-сыр, томаты черри,
соленый огурчик, крем из юзу и свеклы

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



Детские меню

Только натуральные продукты и лучшее качество





Гусь в сапогах

230 AED / гость от 15 деток

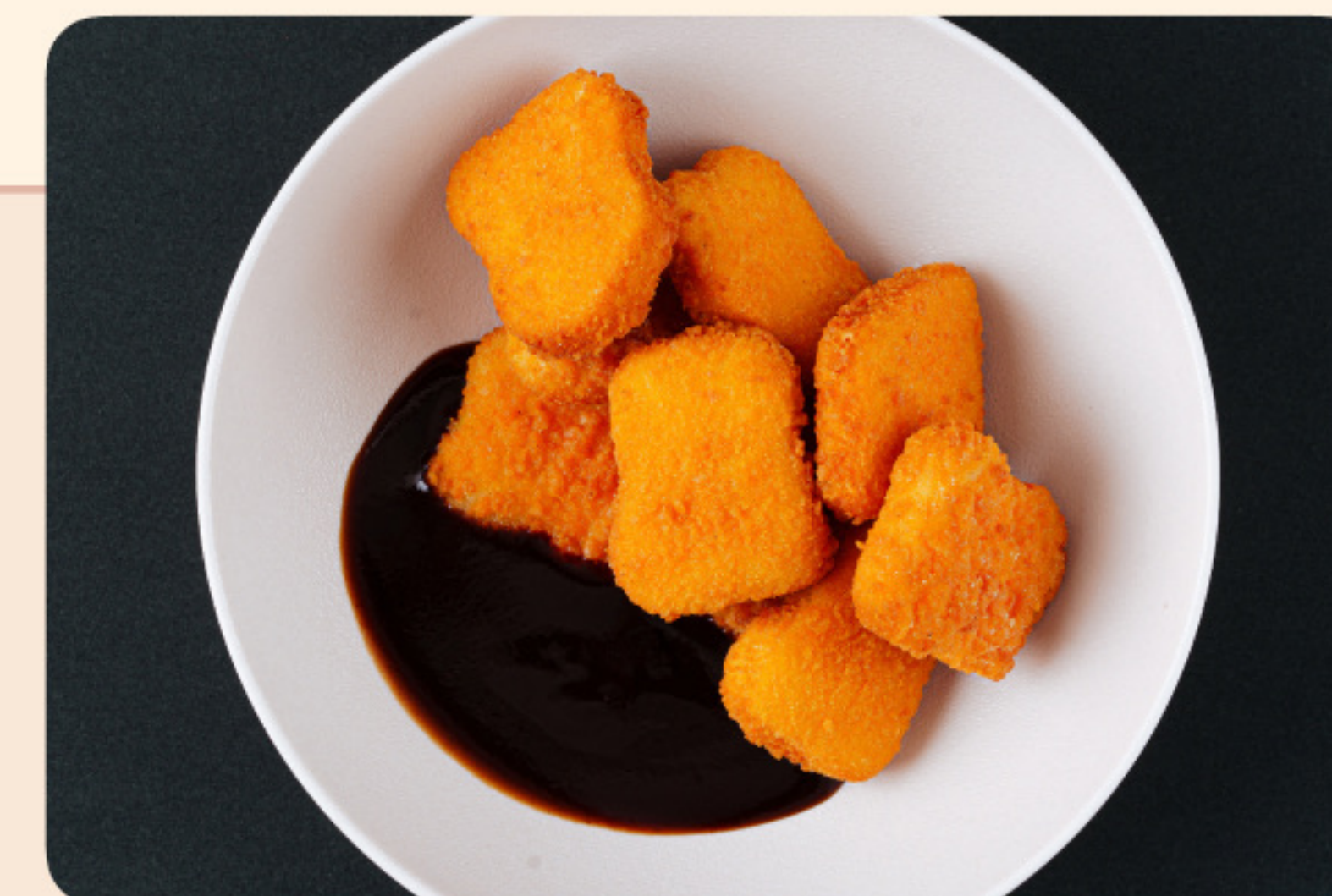
+971 50 390 63 77
Goose and Gourmet
Catering services

Закуски



Классический картофель фри

подается с кетчупом



Наггетсы из нежной куриной грудки

подается с барбекю соусом



Овощное плато

бейби морковь, цветные томаты
черри, мини огурцы, сладкий
перчик, мини листья ромен



Фруктовое плато

арбуз, ананас, яблоки, апельсин

Горячее



Пицца Маргарита

классическая



Альфредо паста

пенне паста, куриная грудка,
тертый пармезан

Десерт



Профитроль

с малиновым заварным кремом



Король Гусь

230 AED / гость от 15 деток

+971 50 390 63 77
Goose and Gourmet
Catering services

Закуски



Картофель фри из батата
подается с сырным соусом



Фруктовое плато
арбуз, ананас, яблоки, апельсин



Овощное плато
бейби морковь, цветные томаты
черри, мини огурцы, сладкий
перчик, мини листья ромен

Горячее



**Бейби-бургер
с куриным филе**
булочка бриошь, сыр чеддер,
томаты, маринованный огурчик
и карамелизированный лук



**Паста
с митболами**
классический томатный соус



**Классический бейби-бургер
из ангуса говядины**
булочка бриошь, томаты,
маринованный огурчик, сыр
cheddar и карамелизированный
лук

Десерт



**Эклер с малиновым
заварным кремом**
молочный шоколад,
сублимированная малина

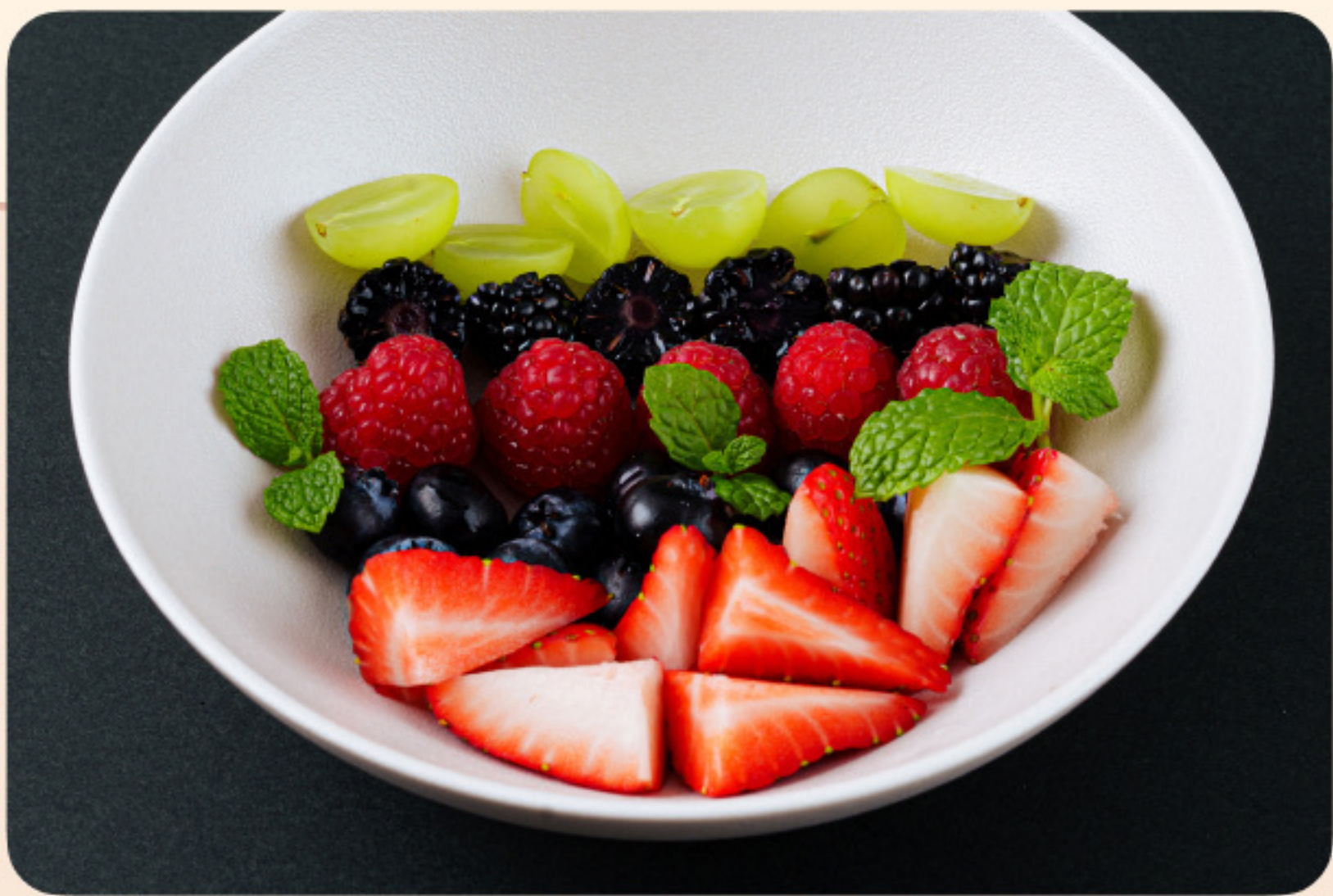


Маленький Гусь

275 AED / гость от 15 деток

+971 50 390 63 77
Goose and Gourmet
Catering services

Закуски



Ягодное плато
малина, клубника, ежевика, голубика



Мини панкейки
с ягодными соусами



Овощное плато
бейби морковь, цветные томаты
черри, мини огурцы, сладкий перчик,
мини листья ромен

Горячее



**Картофельный крем
с куриной грудкой**
томаты черри, салат ромена



**Паста
в сырном соусе**
пенне паста, моцарелла, пармезан

Дессерты



Вареники с ягодами
и манго соусом



Клубника
в молочном шоколаде

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

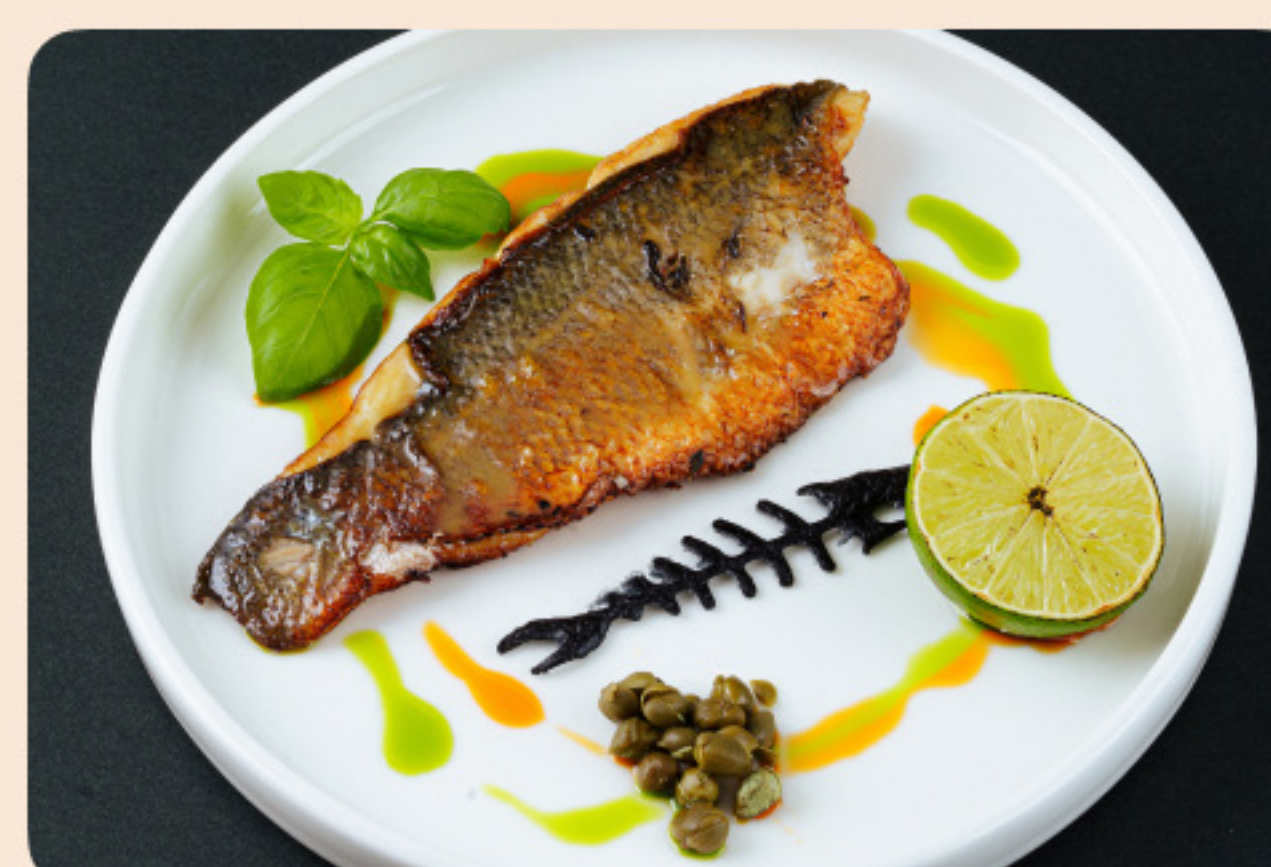


Салат с креветками
авокадо, малина, филе апельсина, вяленые томаты, сыр камамбер, орехи, маракуйя дрессинг



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
салами, фисташка в золотом
напылении



**Брускетта
с креветкой**

соус песто, томаты черри, огурчики

Закуски в стол



**Дзадзыки
с томатами**



Плато красной икры

подается трюфельной сметаной и
мини панкейками



Фруктовое плато

арбуз, виноград, апельсин, яблоки,
виноград, голубика



Овощное плато

бейби морковь, огурей, сельдерей,
болгарский, цветные томаты,
красная капуста, соус дзадзыки

Салаты и холодные закуски



**Классический
Греческий салат**

томаты, огурчики,
болгарский перец,
красный лук, сыр
фета, орегано-
лимонный дресинг



**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, кориандер, 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 дзадзыки

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 вяленым вагю
барбекю соус, маринованный огурчик, красная икра, икра летучей рыбы

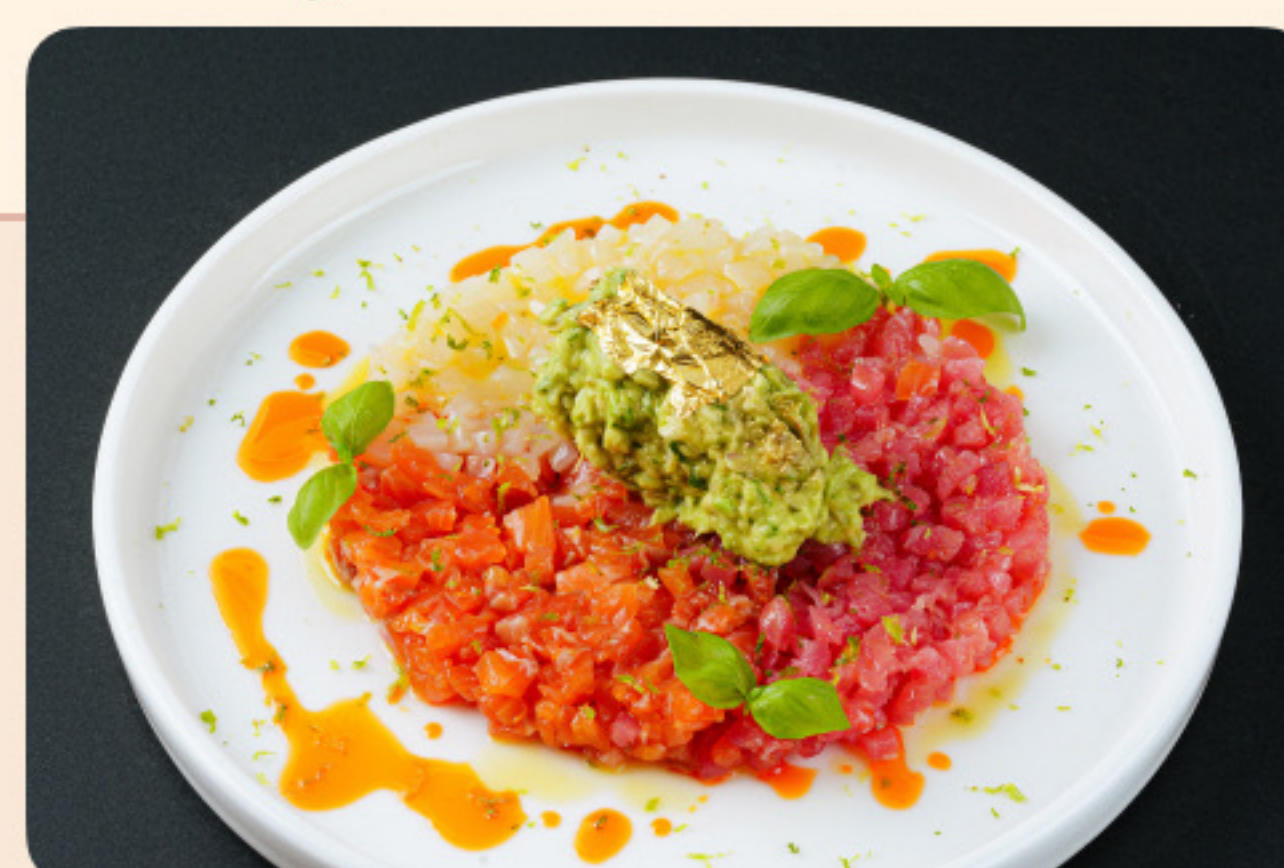


Эклер с копченой уткой
копченый соусом, гранат, фисташка



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 огурчики, 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 пармезан, трюфельная сметана, красная икра



Мраморный Рибай
Австралийский Ангус, Грейд 9, перченный соус



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