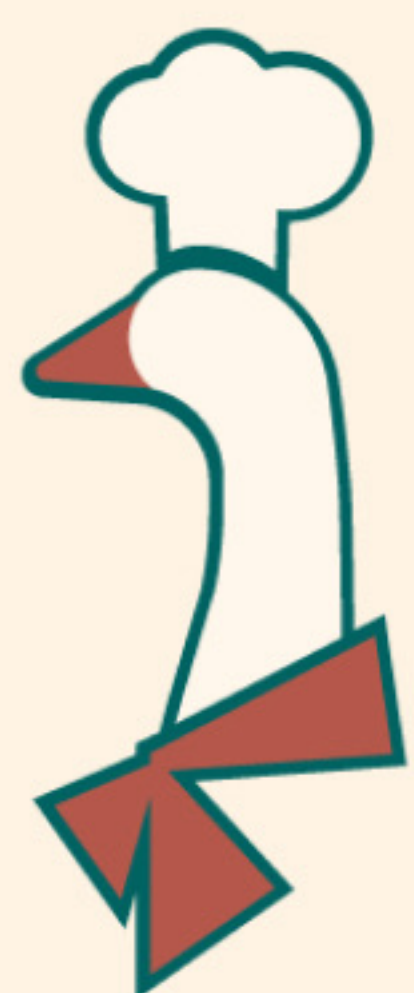


Goose and Gourmet

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

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 тортильи
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