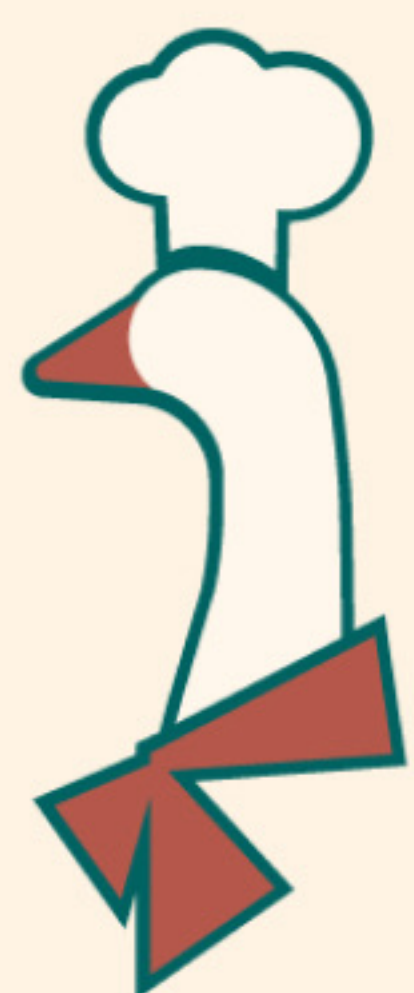


Goose and Gourmet

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 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 слабосоленным 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

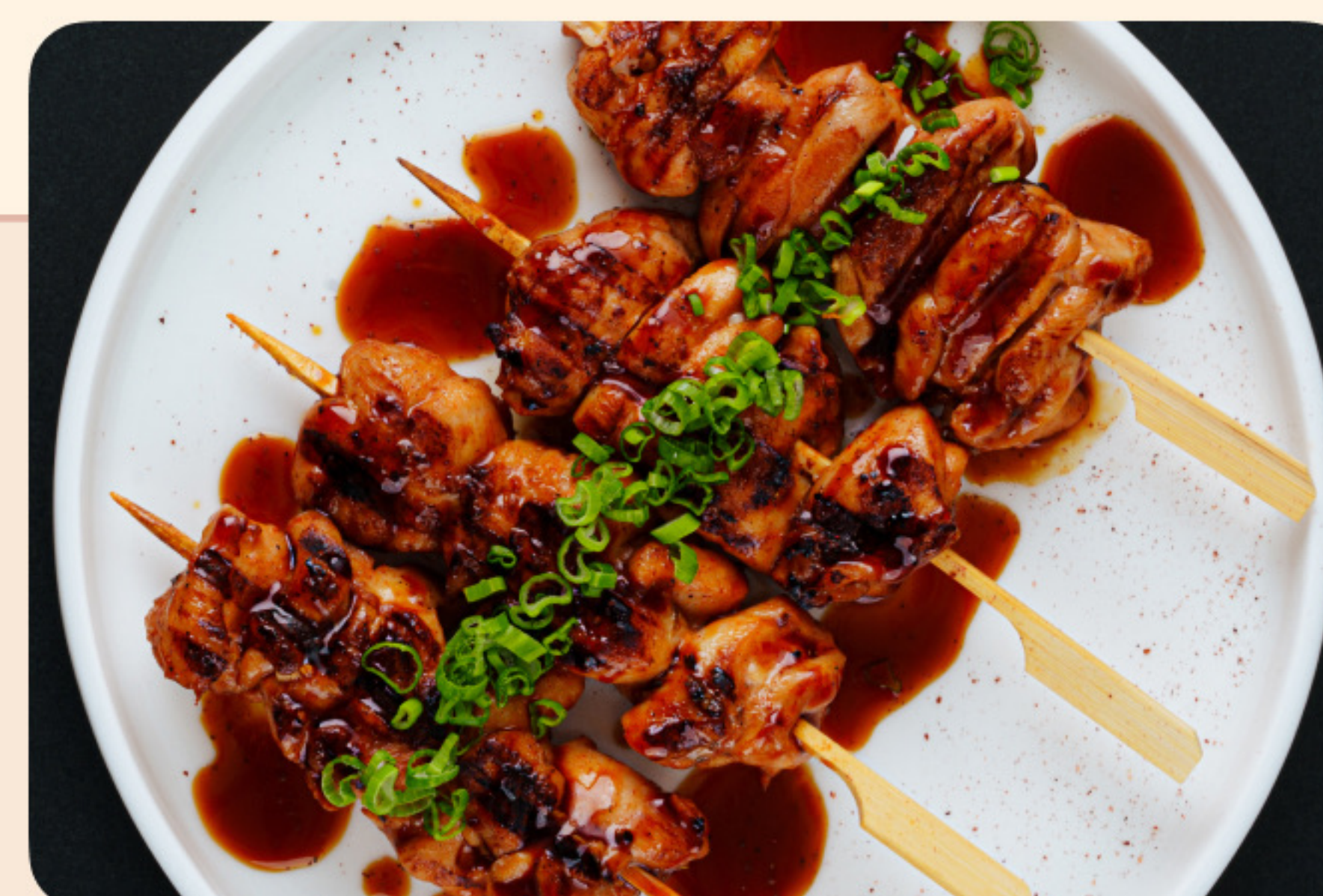


Брускетта со слабосоленным лососем
лаймовый крем-сыр, томаты черри,
соленый огурчик, крем из юзу и свеклы

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

