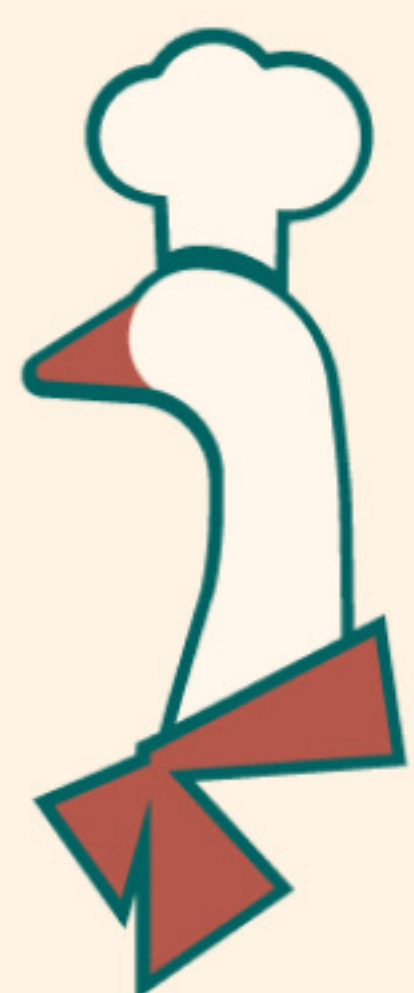


Goose and Gourmet

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

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

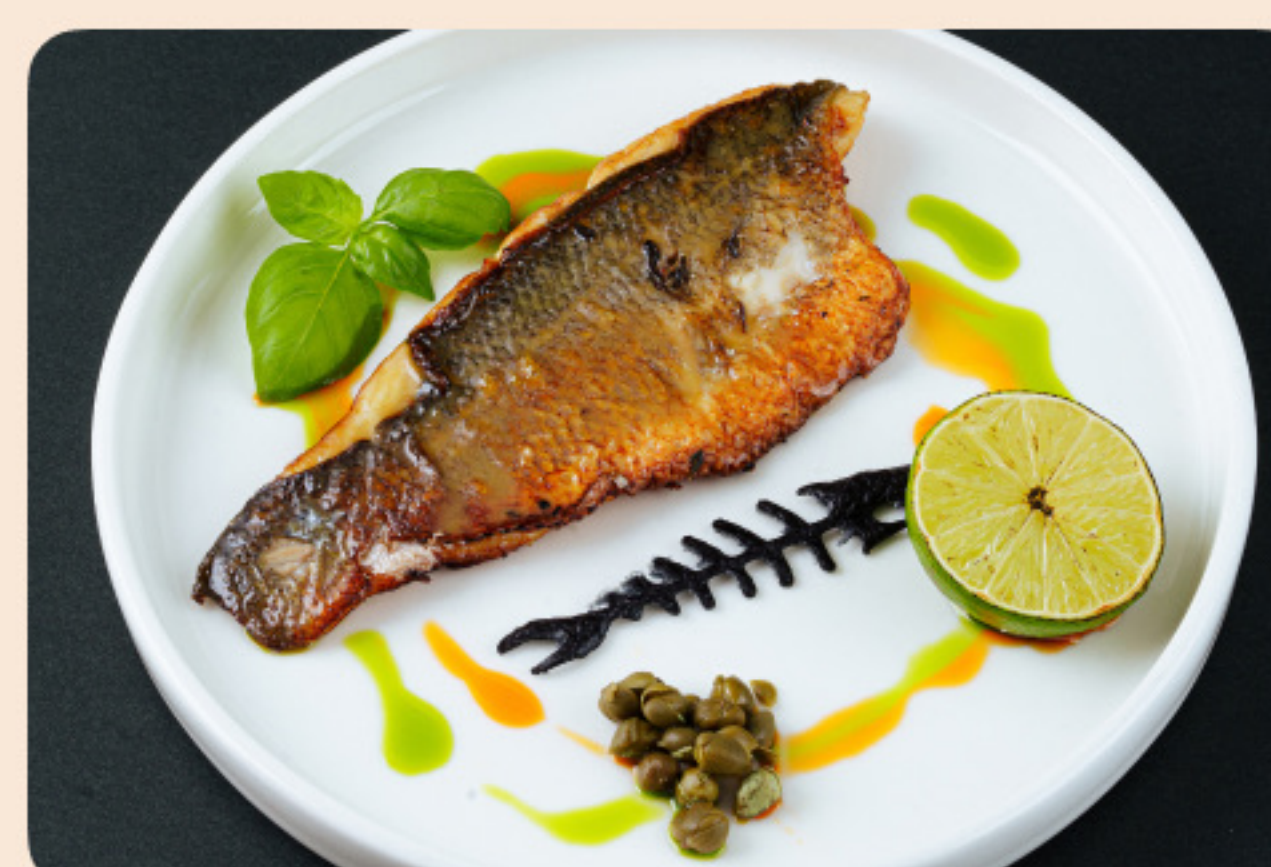


Салат с креветками
авокадо, малина, филе апельсина, вяленые томаты, сыр камамбер, орехи, маракуйя дрессинг



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

Горячие блюда



Филе сибаса в песчадо дресинге
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 дзадзика

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



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



Салат с копченой уткой
карамелизированная 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

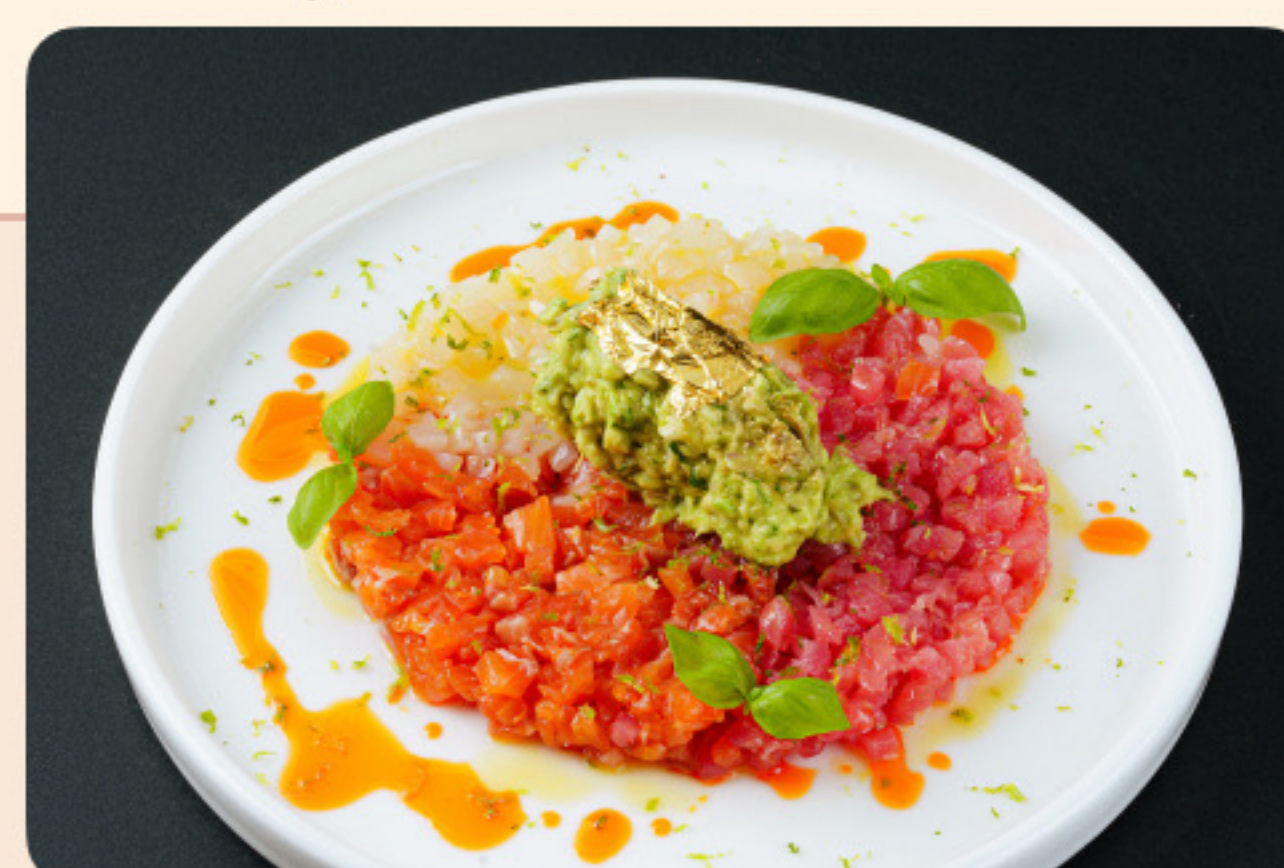


Эклер с копченой уткой
копченый соусом, гранат, фисташка



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 слабосоленным 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, перечный соус



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