



Холодные сети на яхты

Компания – организатор:
Кейтеринг Unity

Менеджер по кейтерингу:
+7 (953) 150 46 46

Шеф-повар:
Гормель Алексей

Сет Welcome

Канapé Бри с малиной

Канapé Чеддер, виноград, мед

Канapé Моцарелла, черри, оливка, песто

Рулетики из лосося с творожным сыром

Канapé «Вителло-тоннато» с оливкой

Тапас с креветкой и гуакомоле

Тапас с лососем шеф-посола

Салат Цезарь с цыпленком

Салат Греческий

Фруктовое канapé Ананас, киви, виноград

Банановый десерт

Клубника в шоколаде

535 гр. / на персону

5 000₽



Сет Basic

Канапе Камамбер с клубникой и фисташкой

Канапе Бри с индейкой и клюквенным соусом

Рулетики из кабачка со сливочным сыром

Канапе Парма с грушей

Тапас с ростбифом и вяленными томатами

Тапас с лососем шеф-посола

Хрустящая креветка с соусом вассаби в шоте

Тарталетка с креветкой и соусом крем-песто

Тарталетка с оливье

Салат Цезарь с креветкой

Зеленый салат с томатами и медово-цитрусовой заправкой

Фруктовое канапе Ананас, киви, виноград

Фруктовое канапе Ананас, виноград, клубника

Лесные ягоды в стаканчике

Тирамису в стаканчике с лесными ягодами

625 гр. / на персону

5 500₽



Сет Premium

Канapé «Капрезе»
Канapé Чеддер, виноград, мед
Канapé Бри с малиной
Рулетики из кабачка со сливочным сыром
Канapé «Вителло-тоннато» с оливкой
Тапас с ростбифом и вяленными томатами
Тапас с креветкой и гуакомоле
Рулетики из лосося с творожным сыром
Овощные палочки со сметанным соусом
Салат Цезарь с цыпленком
Салат Цезарь с креветкой
Фруктовое канapé Ананас, киви, виноград
Лесные ягоды в стаканчике
Банановый десерт
Тирамису в стаканчике с лесными ягодами
Песочная корзинка с лесными ягодами
Клубника в шоколаде

835 гр. / на персону

6 000₽





Морской сет на яхты

Компания – организатор:
Кейтеринг Unity

Менеджер по кейтерингу:
+7 (953) 150 46 46

Шеф-повар:
Гормель Алексей

Cet Sea Food

Морской ёж с перепелиным желтком
(подается с черной икрой) 53 гр

Сет устриц (Касабланка, Люмьер, Розовая Джולי)
подается с соусом из яблочного сока
с розовым бальзамическим уксусом и луком шалот
380 гр (220 гр без скорлупы)

Сашими из морского гребешка с тар-таром из огурца и клубники
150 гр (85 гр без скорлупы)

Королевская креветка с чатни из манго-чили 100 гр

Первая фаланга камчатского краба,
запеченная в соусе из сливочного масла, каперсов и чеснока
(подается с черной икрой) 50 гр

Французский тост (бриошь обжаренная в яйце с молоком)
с салатом из камчатского краба, перепелиного майонеза
и вьетнамского манго 60 гр

Тигровая креветка катаифи с соусом свит-чили 45 гр

Шпинатная вафля с лососем 60 гр

Глазированное татаки из тунца с чукой и черной икрой 50 гр

Гречневый рожок с креветочным муссом
и красной икрой 2 шт 80 гр

Профитроль, фаршированный копченым лососем
и с красной икрой 35 гр

1063 гр. / на персону

14 500₽

*Заказ осуществляется за 3 суток перед мероприятием.



Дополнительно

Морской специалитет

Три вида икры:

*красная 200 гр, черная 125 гр, белая щучья 100 гр,
олады 150 гр, взбитое масло шантили с морским водорослями 150 гр.*

65 000₽

Запеченные мидии с пармезаном и овощами 6 шт 240 гр.

3 000₽

Запеченные устрицы с болгарским перцем и пармезаном 800 гр.

8 000₽

Антипаста 570 гр.

Сыры: бри / пармезан / горгонзола 90 гр.

Мясо: парма/брезаола 60 гр.

Оливки 30 гр.

Маслины 30 гр.

Каперсы 10 гр.

Артишоки 30 гр.

Сезонные фрукты и ягоды 300 гр.

Грисини 20 гр.

5 000₽

Ягодная тарелка

малина 250 гр, клубника 375 гр, голубика 375 гр

12 000₽

**Заказ осуществляется за 3 суток перед мероприятием.*



Мы всегда рады обсудить и внести изменения в меню, согласно вашим пожеланиям по согласованию с менеджером

Сайт: <https://unity.rest/catering/> • Менеджер кейтеринга: +7 (953) 150 46 46