



# Пропозиція від Silver Café на банкет або фуршет

---

Ми завжди раді допомогти Вам організувати свято, щоб гості та Ви були в захваті і залишились ситими. В цьому файлі Ви побачите приклади наших вишуканих та сучасних страв  
ДЛЯ ЗАМОВЛЕННЯ ДЗВОНІТЬ: 067 224 88 44

# Антипасто

Антипасто - італійська закуска, що подається перед основною стравою. Вона зроблена з класичних італійських м'ясних нарізків, фруктів або морепродуктів. В нашій варіації до неї входять: чорізо, селямі в пармезані, шинка, шинка пармська, оливки, маслини каламата, каперси, рисові чипси, асорті горіхів, пірі-пірі. Також сири: дор блю, пармезан, чедер червоний, брі та виноград. А всю цю смакоту доповнює мед.

Виглядає неймовірно!





# Шпажка Креветка

А яке ж сучасне свято або застілля без морепродуктів? Що може бути смачніше, ніж ніжна тигрова креветка, свіжий салат лоло, оливки та сир брі в поєднанні з помідором чері? І все це на одній шпажці!

# Млинці з лососем або тунцем

Млинці - щось дуже схоже на суші, але більш українське. Смяні, ситні що просто тануть у роті. В млинець власного виробництва загорнуті свіжі огірки та авокадо, яйце куряче, крем-сир, слабосолений лосось або ж консервований тунець, і все це з соусом унагі.

Смакоооота!





# Тапас з прошутто

Тапас - іспанський вид делікатесних закусок до алкогольних напоїв. В найсмачнішу пармську шинку, згорнуту в міні-вазончик, покладено крем-сир, карамелізовані в білому вині яблука з грушею, а зверху прикрашено молодими каперсами.

Виглядає неймовірно смачно!

# Шпажка салямі

Проста шпажка, але в той же час дуже смачна і подобається майже всім. Італійську салямі в пармезані доповнює салат лоло, в'ялені томати та болгарський перець, ну і куди ж без смачних помідорів чері?  
Варто спробувати.





# Брускета з ТОМАТАМИ

Класична проста брускета з в'яленими томатами, але від цього вона не втрачає свій смак! Як то кажуть, *must have* на святі. Свіжий гречаний багет з крем-сиром, зверху в'ялені томати та свіжий базилік. І все це під пікантним соусом бальзамік!

# Закуска фінік-дор блю

Цікава закуска, ми впевнені що таку ви ще куштували!  
В'ялений фінік, фарширований крем-сиром та сиrom дор блю. Обидва сири вдало доповнюють один одного, а солоденький фінік закінчує поєднання цих всіх смаків.







# Брускети асорті

Дуже популярні на банкетах асорті з м'ясних брускет. Ми підібрали інгредієнти так, щоб вони максимально смакували та доповнювали один одного. Комбінація з різних брускет буде вишукано виглядати на вашому столі! На фото брускети з курки, ростбіфа, хамону та лосося.

# Шпажка прошутто

Смачна шпажка з прошутто, плодами каперсів, в'яленими томатами, грушею та сиром. Доволі пікантна закуска до Вашого столу, сподобається усім гостям.



# Закуска чері-моцарела

Чудова закуска до будь-якого столу - на шпажці неймовірні помідори чері, найсвіжіший базилік і сир моцарела.



# Кіш Лорен креветка

Наш Кіш Лорен з креветкою — це апетитний відкритий міні-пиріг на основі пісочного тіста. Страва родом із Франції, проте смак нашого тіста, в поєднанні зі шпинатним суфле, тигровою креветкою та густим прованським соусом тапенада, настільки яскравий і насичений, що ним із задоволенням частують домашніх та гостей по всьому світу.



# Інжир-рікотта

Колоритна закуска саме для Вашого столу. Свіжий інжир фарширований сиром рікотта (італійський сир, що виготовляється з молочної сироватки, а не з молока, як традиційні сири), волоським горіхом та медом.

Дуже незвичне на смак, але ідеальне поєднання!



# Брускета анчоус і тост гратен ЛОСОСЬ

Брускета анчоус - саме те, що потрібно для любителів морепродуктів! Підсушений на грилі литовський хліб з томатами конкасе, найсмачніше вибіркове філе анчоуса і це все прикрашене оливкою.

Тост гратен лосось складається з невеличкого свіжоспеченого картопляного хашбрауна, крем-сиру, слабосоленого лосося та маринованого буряка... Яка смакота! Таке поєднання інгредієнтів не залишить байдужим нікого!





# Тартар асорті

Тартар - це страва французької кухні. Готується зазвичай з лосося, овочів, фруктів і навіть ягід, які супроводжуються пікантним соусом. Пропонуємо Вам класичні набори, кожен з гостей підбере свій тартар та буде з задоволенням куштувати:

Тартар тунець: хліб заварний, крем-сир, каперси та свіжий маринований тунець.

Тартар телятина: хліб заварний, крем-сир, в'ялені томати та свіжа маринована вирізка з телятини.

Тартар лосось: тостовий хлібець, гаукамоле з авокадо та помідорів, слабо солоний лосось з оливковою заправкою.

# Кіш Лорен жульєн

Однозначно одна з найпопулярніших страв, які у нас замовляють до столу - Кіш Лорен жульєн. Куряче філе, гриби в поєднанні з сиром та вершковим суфле, все це у пісочній корзинці, що тане у роті - щось може бути більш смачним та витонченим? Відповідь - навряд чи!





# Кіш Лорен гребінець

Ще одна страва, яка не залишить байдужими любителів морепродуктів. Смачна корзинка з пісочного тіста, що наповнена шпинатним суфле, морським гребінцем та каперсами. Це все ідеально доповнює скибочка гострого перцю чилі.



# Клаб-сендвіч асорті

Клаб-сендвіч - бутерброд з тостового хліба, підсмаженого на грилі, листя салату, крем-сиру з огіроком для рибних та гірчиці/майонезу з помідором для м'ясних.. Класика для будь-якого банкету!

Основна начинка (але можемо узгодити під Ваш смак): консервованій тунець, запечене філе індички, прошуто або слабосолений лосось.

