



 **Herrine**
Catering



ТАРТЫ



Сырный тарт с копченым баклажаном и телячьим языком

40 г

75 р

Тарт с свеклой и малиновым кремом

40 г

70 р

Тарт с тунцом, тапенадом из маслин и вялеными томатами

40 г

70 р

Тарт с тыквой, шпинатом и кедровыми орешками

40 г

70 р

Тарт с томатами конфи и моцареллой

40 г

70 р

КИШИ

Киш Лорен с ветчиной, луком порей и дижонской горчицей

90 г

120 р

Киш с креветками, цуккини и соусом биск

90 г

150 р

Киш с сыром фета и овощами

90 г

120 р

Киш с лососем, шпинатом и фундуком

90 г

150 р

Киш с индейкой, сладким перцем и кунжутом

90 г

120 р



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



Тартар из тунца с манго и васаби в кунжутном рожке	35 г	170 р
Копченое севиче из креветок с соусом кимчи и хрустящей киноа	30 г	140 р
Гребешок с соусом из печеных перцев и маслом чоризо	40 г	200 р
Мидии, запечённые с беконом и пудрой из бриоши с пармезаном	1 шт	100 р
Сибас с лаймовым муссом и гуакамоле	30 г	160 р
Террин из краба с шафраном	25 г	70 р
Лосось копченый со свеклой и укропным кремом	35 г	120 р
Лимонный мини-тарт с муссом из копченой форели	30 г	110 р
Сельдь с кремом из жареного картофеля на ржаном тосте и огуречной губкой	30 г	85 р
Мини-профитроли с супом краб чаудер (сливочный суп из морепродуктов)	30 г	80 р
Анчоус с томатами конфи и гуакамоле	20 г	60 р
Коктейль из креветок с соусом фруктовая мастарда	25 г	130р



ПТИЦА И МЯСО



Пастроми с соусом из печеных овощей и маринованным луком

30 г

140 р

Утиная грудка с фисташковым кейком и вареньем из шелковицы

30 г

160 р

Ростбиф с соусом из тунца и перцем конфи

30 г

150 р

Окорок с сырным муссом и огурцом

30 г

140 р

Ролл из огурца, пармы и мягкого сыра

30 г

150 р

Брезаола с грибным кремом

35 г

150 р

Мини-тарт с куриным пате и виноградом

30 г

110 р

Чикен болл в ореховой панировке и чили айоли

25 г

70 р

Тартар из говяжьего языка с томатным булгуром

35 г

80 р



ОВОЩИ, ФРУКТЫ, СЫРЫ



Ролл из огурца и манго с засахаренным лимоном

20 г

60 р

Тартар из малиновой свёклы с козым сыром и апельсином
(без сыра - вегетарианское)

30 г

120 р

Тартар из малиновой свеклы с фисташкой и апельсином

30 г

120 р

Розмариновый тарт с маринованными томатами и баклажаном

30 г

120 р

Фруктово-ягодное канапе с фисташкой (вегетарианское)

25 г

150 р

Гречишный тост с мягким сыром и красной икрой

30 г

60 р

Ролл цуккини с тыквенным хумусом (вегетарианское)

25 г

90 р

Овощное крудите (огурец, морковь, дайкон, сельдерей, перец)
соус на выбор (блю-чиз, хумус, свекольный хумус, ранч) (вегетарианское)

40 г

90 р

Страчателлас печеными томатами и песто

30 г

120 р

Жареная полента с розмарином и чили айоли (или с соусом ромеско -
вегетарианское)

30 г

70 р

Гратен из пасты с трюфелем

30 г

80 р



ОВОЩИ, ФРУКТЫ, СЫРЫ



Фруктово-ягодное плато (ананас, клубника, фрукты сезона, малина, голубика)

400 г

1000 р

Фруктовая корзина (ананасы, клубника, груша, фрукт сезона)

400 г

650 р

Овощная трапеза (томаты, огурец, перец, редис, сельдерей, дайкон, морковь, укроп, кинза) с соусами ранч или песто

600 г

650 р

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УГОЛОК

Сыры фермерские (бюш, итальянский сад)

Топпинги (шоколадная курага, тыквенное варенье с бадьяном, фруктовый хлеб)

1700 г

7500 р

Брускетты (вяленая свёкла с шавру, парма с моцареллой, маринованные томаты)

30 г

180 р



STARTES



Страчателлас разными по структуре томатами и кремом из базилика

300 г

850р

Рийет из форели с кремом из кервеля, эстрагона, базилика, лука-сибулет и маринованными овощами

180 г

400 р

Ассорти закусок (бреазола с грибным кремом и базиликом, шейка пармская коппа с кремом из маслин и томатов, пармская ветчина с кремом и инжиром)

200 г

700 р

Тартар из тунца с лимонным муссом и кунжутной заправкой

110 г

550 р

Рыбное изобилие (семга слабосоленая, палтус, осетрина, каперсы, лимон, таджарские маслины, укропный крем)

100 г

400 р

Рыбная тарелка (кета, сельдь, масляная, маслины, лимон, укропный крем)

100 г

300 р

Салат с крабом, авокадо и розовым грейпфрутом

120 г

800 р

Форель копченая на зелёном чае с кремом сибулет и соусом кимчи

110 г

400 р

Карпаччо утка по-Пекински

100 г

300 р

Свекла с козьим сыром, фисташкой и цитрусовой заправкой (без сыра, вегетарианское)

110 г

250 р

Сырное ассорти из отечественных сыров с медом и грецкими орехами

250 г

500 р



ДЕЛИКАТЕСЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА



Окорок варёно-копченый, утиная грудка, пастроми, руляда из индейки, маринованные овощи, гриссини

100 г

400 р

Мясной ряд (куриный рулет, язык телячий, окорок свиной в/к)

100 г

300 р

Вителло Тоннато

110 г

400 р

Террин из утки с фисташкой и печеньем из пармезана

110 г

350 р

Антипасти итальянские (томаты подвяленные, артишоки, оливки, перец печеный, чиабатта)

250 г

400 р

Террин из печеных перцев, сыра тофу и соусом ромеско (вегетарианское)

100 г

320 р

Пашет из перепелки, куриное пате, рийет из утки, бриошь, ягоды

200 г

450 р

Овощные ротолини – цуккини с голубым сыром, баклажан со страчателлой, перцы с тапенадом из маслин и моцареллой

200 г

480 р



САЛАТЫ



Греческий салат с оливками и жареным сыром халуми (без сыра- вегетарианский)	100 г	180/160 р
Листья романо, айсберг, фриз, перец сладкий, огурец, ростбиф, имбирный соус	100 г	290 р
Листья салата с копченой индейкой, зеленая фасоль, вешенки и соус кимчи	100 г	240 р
Салат с телятиной, каперсами, вялеными томатами и соусом вителло	100 г	250 р
Листья салата с копченым угрем, огурцом, ростками сои и соусом унаги	100 г	230 р
Салат с ягнёнком, запеченными баклажанами, томатами и соусом соевая аджика	100 г	260 р
Салат с куриной грудкой, вялеными томатами, копченым романо, айсбергом и хрустящей гречкой	100 г	210 р
Салат Оливье с цесаркой в профитроли	100 г	180 р
Листья салата с утиной грудкой, манго, имбирем и винным луком	100 г	250 р
Теплые креветки с листьями салата, томатами, авокадо, имбирем	100 г	220 р



САЛАТЫ В БАНОЧКАХ



Греческий салат с муссом фета

100 г

160 р

Хрустящая свекла с грушей и тыквенными семечками (вегетарианское)

100 г

110 р

Салат с лососем, запеченным картофелем, сливочным хреном

100 г

240 р

Салат с креветками, киноа, томатами и муссом копченый сулугуни

100 г

230 р

Томатный кускус, томленный ягненок, огуречная икра и мятный соус

100 г

250 р

Листья салата с уткой конфи, черникой, гранатом

100 г

250 р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Гребешки с разноцветным перцем и чоризо с крабовым биском (порц. подача)	130 г	900 р
Креветки в тесте фило с сырным соусом (порц. подача, подходит для фуршета)	100 г	400 р
Равиоли с мясом кабана, клюквой и соусом из можжевельника (порц. подача, подход. для фуршета)	120 г	300 р
Запеченный баклажан с чесноком, фенхелем и томатами конфи (вегетарианское, подход. для фуршета)	100 г	350 р
Краб кейк с соусом айоли с юзу, подается с салатом коул слоу из красной капусты и изюма (подход. для фуршета)	100 г	300 р
Аранчини с вялеными томатами, моцареллой и копчёной сальсой (порц. подача, подход. для фуршета)	100 г	220 р
Запеченные артишоки с пармской ветчиной, сыром камамбер в тесте фило и голландским соусом (порц. подача, подход. для фуршета)	80 г	320 р
Голубцы с кроликом и кремом из печеного лука (порц. подача)	130 г	420 р
Язычки ягненка с копченым баклажаном и чесночными чипсами (подход. для фуршета)	100 г	390 р
Утиный ролл с фисташкой и соусом из лесных грибов	100 г	320 р
Буше а ля рен (не подх для фуршета)	130 г	320 р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Порц. подача

Запеченный судак с брюссельской капустой, киноа

300 г

600 р

Гранатовый палтус с кремом из корнеплодов и томатным булгуром

300 г

750 р

Филе трески с кремом из копченого картофеля, грибным пшеном и соусом из щавеля

300 г

570 р

Лосось с кремом из цветной капусты и соусом из кервеля и эстрагона

300 г

800 р

Шашлычки

Лосось в апельсиновом маринаде (фуршет)

100/50 г

320 /160 р

Креветки в соусе терияки (фуршет)

40 г

150 р

Рулет из палтуса с вялеными томатами и базиликом с соусом ромеско (банкет)

1500 г

4500 р

Рыбный гриль (филе сибаса, лосось, тунец) подается с соусом биск (банкет)

1000 г

3500 р



МЯСО И ПТИЦА



Порц. подача

Голень барашка с томатным чатни и полентой

300 г

750 р

Говяжьи щечки с кремом пармезан и хрустящей гречкой

300 г

700 р

Курица по-мароккански с кускусом и изюмом

300 г

500 р

Перепелка с кремом из жареного картофеля, белыми грибами и полбой

300 г

600 р

Говяжий стейк зернового откорма чак ролл с картофельным gratenom и винным соусом

300 г

900 р

Утиная ножка конфи с гречкой, белыми грибами и винным луком

300 г

650 р

Шашлычки (50 г, 100 г)

Баранина с красным луком, томатами черри

100 г

250 р

Курица в азиатском стиле с сладким перцем, красным луком

100 г

180 р

Свинина, маринованная в корейском барбекю с кимчи и зеленым перцем

100 г

220 р

Курица с вялеными томатами, луком и базиликом

100 г

180 р

Баклажан, цуккини, перец сладкий, лук красный

100 г

80 р

Тосканский свиной шашлык с шалфеем и чесноком

100 г

220 р



МЯСО И ПТИЦА



Банкетная подача

Нога барашка по-провански, запеченная с томатами черри и беконом

1400 г

4800 р

Итальянский охотничий гриль, подаётся с травяным соусом (кролик 1 шт, утка 1 шт, перепелки 4 шт, курица 1 шт)

9550 р

Мини шашлычки (свинина, курица, говядина)

1000 г

2700 р

Поркетта с фенхелем

1400 г

3700 р

Brisket BBQ с соусом барбекю

1000 г

3400 р

Говядина Веллингтон

1300 г

5500 р

Телячий бок на кости, фаршированный белыми грибами

1300 г

4700 р

Каре ягненка запеченное с травами

1300 г

5500 р

Утка, запеченная с фруктами и малиновым соусом

1500 г

3200 р

Французский петух в вине с овощами

1200 г

2800 р

Утка, фаршированная крутонами, кедровым орехом и базиликом

1200 г

3000 р

Поркетта из кролика, фаршированная сладким перцем, баклажаном и копченым сыром

1400 г

3500 р



ГАРНИРЫ

Овощи на гриле



200 г



300 р

Запеченный картофель с розмарином

200 г

200 р

Гратен из картофеля и сельдерея

200 г

200 р

НАПИТКИ

Ягодный морс

1 л

400 р

Сок в ассортименте

1 л

300 р

Вода Ledenev

0,5 л

100 р

Вода Аква Руссо в стекле / Вода San Benedetto в стекле

0,5/0,75

160/400р

Лимонады (классический с мятой, манго-маракуйя, клубника –имбирь, тархун, облепиха-дыня, яблоко-корица)

1 л

550 р

Coca-Cola

0,2 л

120 р

Чай в ассортименте

0,2 л

110 р

Кофе

0,2 л

110 р



Анимационные станции



Станция Паэлья (мин.заказ 15 порц)

Valencia (паэлья с курицей и морепродуктами (мидии, кальмары, креветки)

110 г

550 р

Паэлья Нерро (черная паэлья с морепродуктами (чернила каракатицы, мидии, вонголе, кальмары, сибас, креветки)

110 г

650 р

Станция Раклет (мин.заказ 15 порц)

Сыр Раклет выкладываются на тост с начинками, затем тост нагревают при помощи спец аппарата. Затем его нарезают на мини тосты. Блюдо подается с гренками, корнишонами, печеным перцем и томатами

30 г

180 р



Анимационные станции



Станция Бургер (мин.заказ 15 порц)

Бургер Terrine (французская бриошь, утка, руккола, сыр бри, белые грибы, трюфельный майонез)

80 г	200 р
200 г	400 р

Бургер с мраморной говядиной, томатами, маринованными огурцами и сыром чеддер

80 г	180 р
200 г	380 р

Черный бургер с мраморной говядиной, вялеными томатами, мармеладным луком, фисташковым майонезом и маринованными огурцами

80 г	200 р
200 г	400 р

Чикен бургер с курицей, вялеными томатами, маринованными огурцами и с соусом цезарь

80 г	180 р
200 г	350 р



Анимационные станции

Станция Салат бар (мин.заказ 30 порц)

Повар делает каждому гостю индивидуальный салат из топпингов и соусов на выбор

г
мл

₽

100г

400р

Микс салатов (руккола, шпинат, лола росса)

Орешки и семена: кедровый, миндаль, кешью, кунжут, тыквенные семечки, семена подсолнечника

Сыры: жаренный халлуми, сыр пармезан, сыр дор блю, мини моцарелла

овощи: огурец, черри томаты, перец сладкий, брокколи, стебель сельдерея, морковь, редис

Топпинги: артишоки в масле, вяленые томаты, печеная свекла, мармеладный лук, каперсы, оливки, авокадо, угорь, крутоны, хрустящая гречка, печеная тыква, хрустящая киноа, грибы вешенки, базилик, эстрагон, кинза, утиная грудка копченая, пастроми

Соусы: имбирный соус, деревенское масло, лимонный соус, соевая аджика, соус вителло



Анимационные станции



Станция Сорбет (мин.заказ 15 порц)

Повар при гостях готовит сорбет с использованием жидкого азота, сорбет подается в макаруни. Длительность - 15- 30 мин.

150 г

450 р

Сорбет ягодный с ликером куантро

Клубничный сорбет с базиликом и черносмородиновым ликером

Сорбет манго-маракуйя с ромом





Анимационные станции

Станция Французские крепы (мин.заказ 10 порц)

Повар выпекает ароматные крепы при гостях и фламбирует на сковороде, украшает выбранными топпингами, начинками и соусами (гость может выбрать по 3 крепа на выбор).

Крепы с апельсиновым маслом и ликером куантро

Два вида крепов на выбор: оригинальные или шоколадные

Варианты начинок (3 на выбор): банан, яблоки в карамели, ванильные меренги, клубничный конфитюр, чатни из персиков, нутелла, груша в черносмородиновом ликере.

Варианты соусов (3 на выбор): карамель, шоколадный, клубничный, ягодный, кленовый сироп

Станция Паста (домашняя) (мин.заказ 15 порц, 15-30 мин)

Тальятелли nero с морепродуктами

Тальятелли с рагу из ягненка, тушенное в кьянти

Паста с белыми грибами в сливочном соусе и ароматом трюфеля

180г

360 р

200 г

600 р

200 г

550 р

200 г

550 р



Анимационные станции



Станция Ризотто (мин.заказ 15 порц, 30 мин.)

Повар готовит ризотто при гостях, добавляет дополнительные топпинги, подается порционно. Время приготовления 30 мин. Длительность - 30 мин.

Ризотто nero с кальмарами, сыром скаморца и шпинатом

200 г

600 р

Ризотто с кремом из спаржи и яйцом пашот

200 г

500 р

Ризотто с белыми грибами, вялеными томатами и копченым сыром скаморца

200 г

500 р



Анимационные станции



Станция Ледник (мин срок изготовления станции 8 дней)

На ледяной многоуровневой пирамиде с замороженными креветками, подаются устрицы, которые повар вскрывает и подает гостям под лимонным соком или устричным соусом. На ледяной пирамиде можно разместить лого вашей компании

Устрицы (тип устриц зависит от сезонности), отдельно подаётся лимон и соус мимолет

Тартар из тунца с лимонным муссом

Тартар из сибаса с лаймовым муссом

Тартар из красной сладкой креветки с грейпфрутом

40 г

400 р

40 г

300 р

40 г

300 р

40 г

300 р



Анимационные станции



Станция Пельмени (мин заказ 25 порц)

Повар перед гостями готовит часть пельменей: раскатывает тесто, лепит и отваривает. Остальная часть пельменей готовится на кухне. Гости также могут принять участие в лепке пельменей. Один вид пельменей на выбор:

Черные пельмени с рыбой и сметанным соусом с хреном и укропом

110 г	500 р
-------	-------

Черные пельмени с крабом и креветками, подается с соусом биск

110 г	650 р
-------	-------

Зеленые пельмени с уткой и имбирём с соусом из сморчков

110 г	550 р
-------	-------

Свекольные пельмени с индейкой и соусом из щавеля

110 г	550 р
-------	-------

Копченые пельмени с картофелем и грибами

110 г	500 р
-------	-------

Сибирские пельмени со снегом из хрена

110 г	550 р
-------	-------



Анимационные станции



Карвинг станция

Нога ягненка по-провански – запечённая нога барашка, подается с печеным черри картофелем, вялеными томатами, тапенадом из маслин, соусом песто и маринованным луком

2000 г

6000р

Поркетта- фламбе из свинины с фенхелем, кедровыми орешками и травами. Подаётся с жареными артишоками, сушеными томатами, фенхелем конфи и яблочным соусом

2000 г

5500р

Сибас, запечённый в соли – фламбе. Подаётся с аджарскими маслинами, фенхелем, томатами, печеным картофелем и мидиями

2000 г

6500р



Десерты и торт



Торт

Торт начинка на выбор: манго-маракуйя , фисташка-вишня, земляничный медовик, брауни с кофейным муссом, чизкейк облепиха, клубника с белым шоколадом

1000 г

2500 р

Десерты в баночках

Десерт Парадайз (абрикосовый конфитюр, апельсиновый бисквит, крем с оливковым маслом и засахаренные оливки)

120/70г

180/140

Десерт Лимончелло (лимонный бисквит, кофитюр из лимона, шантиль с юзу)

120/70г

180/140

Десерт Клубничное Мохито (лаймовый бисквит , мятный крем с ромом и конфитюр из клубники)

120/70г

180/140

Десерт Б-52 (кофейный крем с белым шоколадом, бисквит кленовый, сливочный крем, желе бейлиз)

120/70г

180/140

Десерт Фисташка с вишней (фисташковый бисквит, конфитюр из ягод и крем шантиль фисташковый)

120/70г

180/140

Десерт Капучино (крем шоколадный, брауни с лесным орехом , кофейный мусс)

120/70г

180/140



Пирожки и выпечка

Пирожки в ассортименте (мясо, капуста, грибы)

Хлебная корзина

40 г

50 р

40 г

50 р

ГОЗМАРЧ-
ИВЫЙ
ТАРТ





КОНТАКТЫ

www.terrine.ru

+7 (495) 134-09-29

Москва, Зубовский бульвар, дом 4

info@banket4.ru