

X5 RETAIL GROUP



Гастрономические станции

Гастрономическая станция из морепродуктов

- **Лангустины, мидии в раковинах, креветки в ассортименте, виноградные улитки запеченные с пармезаном и зеленью, гребешки в раковинах.**

Подаются с ассортиментом соусов, лимоном и лаймом

- **Морские ежи**

Подаются с соевым соусом и перепелиным яйцом

- **Камчатский краб**

Клешни краба разделяются перед гостями и сервируются со сливочным маслом и соусом «берблан».

- **Устрицы**

Четыре вида: Новозеландские, Французские, Японские, Дальневосточные. Сервируются с тонкими гренками, дольками лимонов и лаймов и винным уксусом.

Дегустация коллекционных сыров



Фото:

http://ag-catering.ru/upload/resize_cache/iblock/d07/1500_8000_1/d07d101bfb515953b4c0936844c53f3e.jpg

g

В дегустации представлены 7 видов сыра и дополнения в виде редких цукатов и необычных соусов. Ассортимент подобран так, что каждый гость сможет найти "свой" стиль сыра, и при этом почувствовать новый вкус.

- Выдержанная трехлетняя голландская Гауда Экстра твёрдый сыр, ломкий, хрустящий. С неожиданным карамельно-ореховым послевкусием.

- Сыр из козьего молока с трюфелем
Редкое сочетание прекрасного козьего сыра и драгоценного гриба.

- Сыр с комбинированной плесенью
В нем есть и голубая и белая плесень - этот сыр объединяет в себе обаяние обоих сортов.

- Итальянский Грано Падано
Младшенький брат Пармиджано. Менее сухой и соленый. Отличается ванильными сладковатыми тонами и ароматом хлебной корочки.

- Десертный Винслидейл (Wensleydale) из Великобритании
С шоколадом, клюквой или с манго, секретный сыр.

- Кипрский сыр Халуми
Обжаренный сыр на гриле с лёгким салатом из овощей и волшебным соусом. Второе название халуми - сыр-стейк, возникло благодаря тому, что при быстрой обжарке на огне сыр не плавится, а приобретает хрустящую корочку, сохраняя нежную сердцевину.

Гастрономические станции: хамон, рыбная, икорная

- Хамон «Черное Копыто»

Кортадор нарезает Хамон и сервирует с гарнирами на выбор: дыня, клубника, инжир, оливки и маслины гигант, орешки в ассортименте и гриссини с кунжутом.

- Рыбная станция

Строганина из северных пород рыб. Рыбы подаются в сыром виде, охлажденные жидким азотом .

- Чуш из стерляди

Стерлядка по-старорусски, сервируется со свекольной пенкой и Черной икрой.

- Икорный бар на ледяной глыбе

- икра красная лосося и кижуча;
- икра черная стерлядки и осетрины;
- икра щучья;

Подаётся на воздушных оладушках со сметаной и сливочным маслом.

X5 RETAIL GROUP

X5   

Headliner

Название артиста	Длительность	Гонорар
Би2	45 мин	7 800 000 руб
Машина времени	45 мин	6 500 000 руб *зависит от курса €
Баста	45 мин	4 900 000 руб *зависит от курса €
Полина Гагарина	45 мин	3 900 000 руб
Artik & Asti	45-50 мин	3 550 000 руб
Любэ	50 мин – 1 час	3 350 000 руб
Ночные снайперы	45 мин – 1 час	3 000 000 руб
Zivert	40 мин	2 850 000 руб
Дискотека Авария	45 мин	2 175 000 руб
Браво	40 мин – 1 час	2 050 000 руб *зависит от курса €
Елка	45 мин	1 650 000 руб
Uma2rman	45 мин	1 300 000 руб
Жуки	40-45 мин	1 100 000 руб
Градусы	45 мин – 1 час	1 100 000 руб
Банд'эрос	45-50 мин	880 000 руб
Город 312	1 час	600 000 руб

**Спасибо
за внимание!**