

Brunchers!



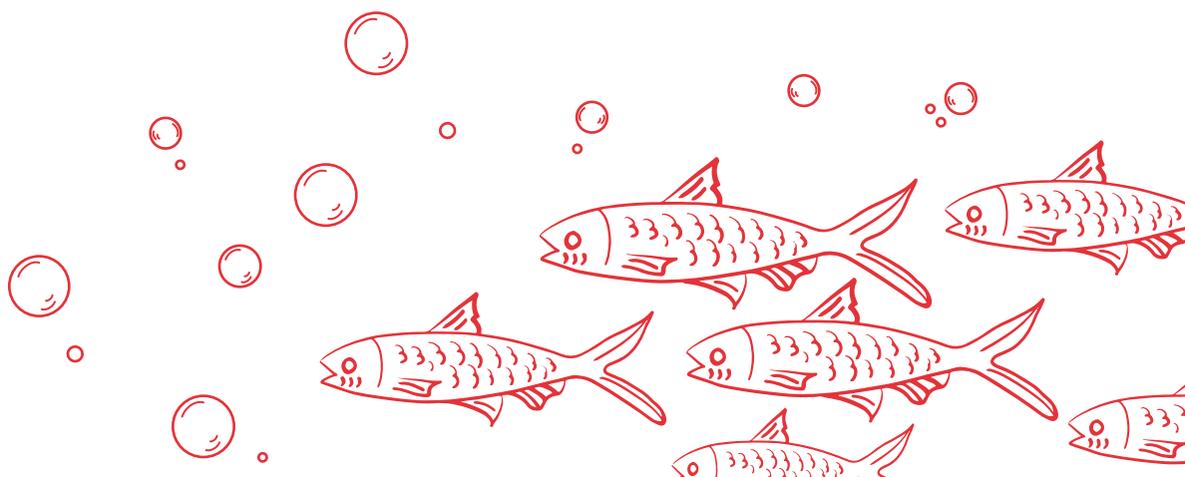
Добро пожаловать в меню Brunchers!

Для любого сета действует фиксированная цена — 13 500 ₽.
Стоимость указана на одну персону при группе от 12 человек с локацией на Тихом океане. Сет на одного человека включает в себя: суп, салат, горячее блюдо, рыбное ассорти с фермерскими овощами, десерт и напитки: клюквенный морс, камчатский иван-чай, свежесваренный кофе. Пожалуйста, соберите одинаковый сет для всех гостей группы.

Салат + суп + горячее блюдо + десерт

Brunchers — это люди, вкусная еда и дикая природа Камчатки. Нам хочется верить, что мы создаём не просто бранчи, а маленькие истории. Чем запомнится обед на Тихом океане? Нежнейшим камчатским крабом под бокал игристого, шумом океана, к которому летел через всю страну или столом с белоснежными скатертями на фоне чёрного вулканического песка.

Мы не знаем, что станет для гостя «той самой историей» в бранче — но знаем, что она точно произойдёт. Давайте праздновать эту жизнь за длинным столом и создавать истории вместе!



Салаты

Цезарь с магаданской креветкой 210 г

Классический «Цезарь» в дальневосточном стиле.
Подаём с фирменным соусом из черемши и гренками

Тёплый салат с лососем 240 г

Сочетание свежего микс-салата, тёплого молодого картофеля, подкопчённого лосося и пикантной заправки на основе мёда и горчицы

Оливье с крабом 210 г

Оливье по традиционному рецепту с мясом краба.
Подаём с клешней Стригуна и красной икрой

Салат с хрустящими баклажанами 190 г

Баклажаны обжаренные во фритюре, розовые томаты и ароматная кинза под соусом свит-чили

Горячие блюда

Равиоли с крабом 240 г

Равиоли лепим вручную, внутри мясо Стригуна. Подаём в сливочном соусе с пармезаном и красной икрой

Тельное с клюквенным соусом 200 г

Традиционное блюдо коренных народов Камчатки.
Котлета из чавычи с картофельным пюре и черемшой внутри. Подаём с домашним клюквенным соусом

Стейк лосося с соусом голландез 260 г

Ничего лишнего: стейк из нерки или чавычи, молодой картофель, соус голландез, зелень и лимон

Стейк палтуса с овощами-гриль 260 г

Сочная и нежная белая рыба из семейства камбаловых.
Подаём с овощами гриль и соусом тар-тар

Паста с морепродуктами 260 г

Паста с камчатскими фаворитами: кальмар, гребешок и креветка. Подаём в сливочном соусе с пармезаном

Бефстроганов 260 г

Говяжья вырезка в сливках с нежным картофельным пюре. Подаём с луком в хрустящей панировке и корншонами

Супы

Камчатская уха 270 г

Уха по классическому рецепту из нерки, чавычи и палтуса

Тыквенный крем-суп с крабом 270 г

Густой пряный суп из запеченной тыквы с медовым акцентом. Подаём с мясом краба Стригуна

Борщ с олениной 320 г

Наваристый борщ с мясом дикого северного оленя.
Подаём с гренками, маринованным луком, сметаной и зеленью

Том-ям 320 г

Традиционный тайский суп с дальневосточными морепродуктами: командорский кальмар, тигровые креветки, осьминог, мидии в створках

Десерты

Брауни с вишней 120 г

Десерт на основе темного шоколада, с грецким орехом и вишней внутри

Баскский чизкейк 130 г

Обожжённый домашний чизкейк и ягоды с камчатской тундры

Десерт «Аляска» 120 г

Меренговый десерт на бисквитной подложке с домашним джемом внутри. Подаём с шоколадом и фисташковой крошкой

«Анна Павлова» с жимолостью 110 г

Пирожное на основе безе с домашним сливочным кремом и начинкой из жимолости. Подаём с сезонными ягодами



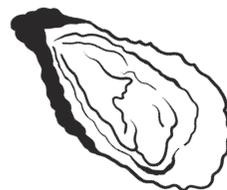


Закуски

Карпаччо из гребешка 120 г	750 ₽
<i>Слайсы свежего дальневосточного гребешка с лаймом и манговым соусом</i>	
Тар-тар из дикой нерки с красной икрой 160 г	690 ₽
<i>Филе свежего лосося, огурец, авокадо, фирменная заправка. Подаём с красной икрой</i>	
Дальневосточный гребешок на створках с пармезаном 1 шт	400 ₽
<i>Нежное мясо морского гребешка запечённое под сырной корочкой из пармезана</i>	
Гребешок в хрустящем беконе 130 г	350 ₽
<i>Дальневосточные гребешки в тонких ломтиках поджаренного бекона на шпажках</i>	
Шу с крабом или лососем 2 шт	550 ₽
<i>Воздушные профитроли с начинкой из лосося или краба (на выбор)</i>	
Эмпанадос с неркой или кимчи 1 шт	250 ₽
<i>Аргентинские пирожки с лососем или кимчи (на выбор)</i>	
Запечённая груша с голубым сыром и мёдом 110 г	370 ₽
<i>Сыр Дор Блю, мягкий творожный сыр, грецкие орехи и мёд в грушевой половинке</i>	
Креветки с соусом свит-чили 1 шт	280 ₽
<i>Тигровые креветки гриль на воздушной чипсе в остро-сладком соусе</i>	
Рулет «Веллингтон» 1200 г	4 500 ₽
<i>Говяжья вырезка, запечённая с грибным паштетом в слоёном тесте</i>	

Морепродукты

Краб Камчатский	5 500 ₽/кг
Краб Стригун	3 500 ₽/кг
Фаланги Камчатского краба с соусом биск	4 500 ₽/кг
Морской ёж с перепелиным яйцом 1 шт	450 ₽
Курильский гребешок на створке 1 шт	400 ₽
Устрицы дальневосточные 1 шт	600 ₽



Что-то особенное

Олюторская сельдь в горчично-укропном соусе 150 г 530 ₽

Эталон среди сельдевых пород рыб с северо-восточного побережья Камчатки. Подаём с пикантной фирменной заправкой

Папоротник жареный с грибами 400 г 820 ₽

Тот самый папоротник Орляк обжаренный с камчатскими грибами, луком и морковью

Брускетта с песто из черемши и вяленым томатом 140 г 370 ₽

Черемша собранная в камчатских лесах в виде соуса песто, вяленый томат и поджаренный хлеб

Командорский кальмар на гриле под соусом тар-тар 170 г 550 ₽

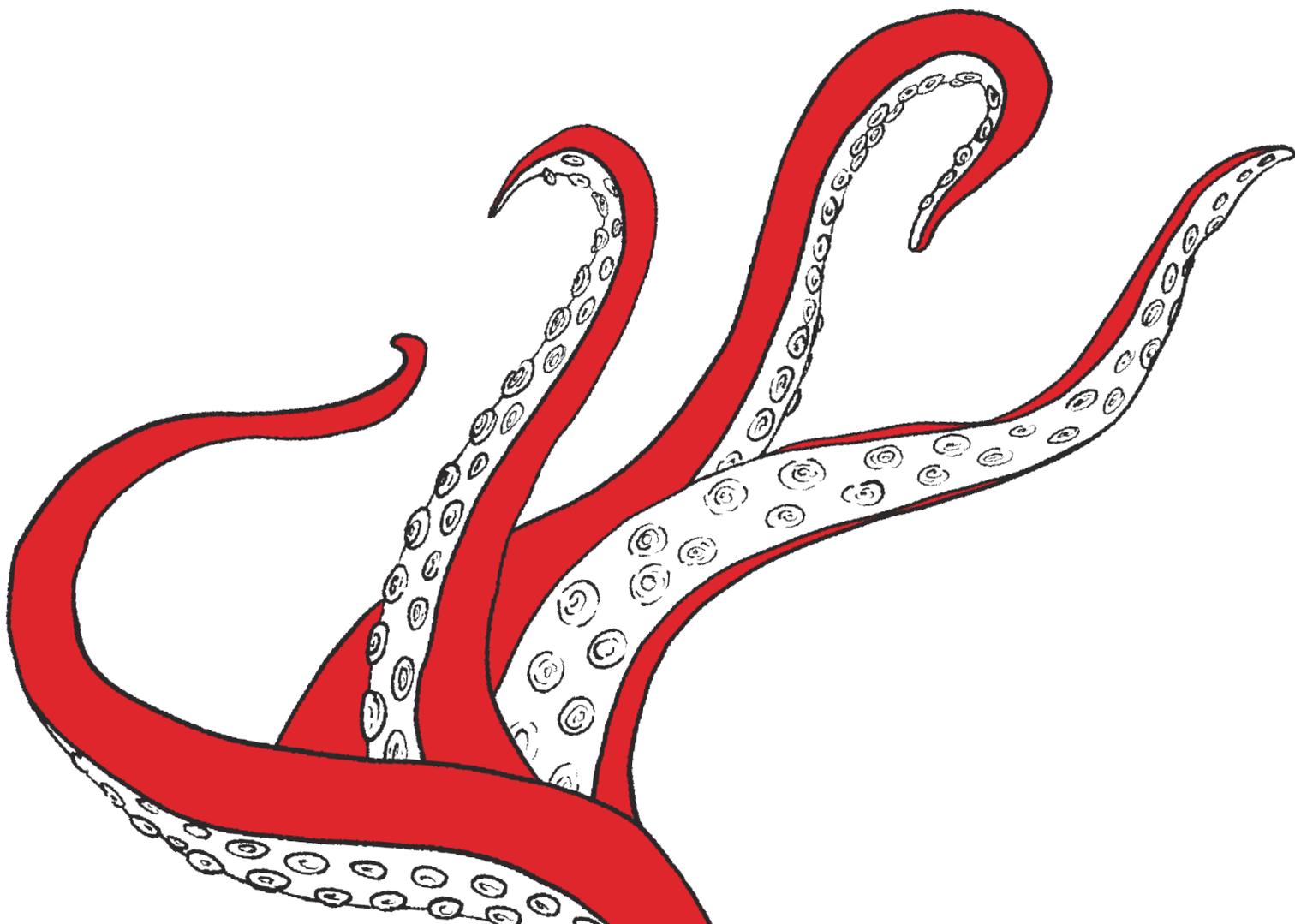
Нежное мясо кальмара с домашним соусом тар-тар и томатами черри

Юкола 300 г 1 200 ₽

Ароматное сушёно-вяленое филе лосося по рецепту коренных народов Камчатки

Мармелад из камчатских дикоросов 100 г 350 ₽

Мармелад с соком натуральных камчатских ягод: жимолости, шикши, брусники



Что включено в каждый бранч?

Формат

Мы накрываем стол на дикой природе: если это Тихий океан. Гости обедают на свежем воздухе, а при неблагоприятных погодных условиях мы бесплатно установим шатер.

Эстетика и комфорт

Мы уделяем особое внимание сервировке стола — цветочные композиции, свежая скатерть, бокалы и столовые приборы высокого качества. Пледы, свечи и гирлянды в тёмное время суток — тоже с нас. Мы также устанавливаем биотуалет в отдельной палатке вблизи локации.

Локация

Стоимость сета указана для бранча на Халактырском пляже. Условия для бранчей на других локациях обговариваются отдельно.

Команда

Наша команда позаботится о вас от момента заявки на бранч до последнего отданного блюда. Вы можете рассчитывать на профессионализм поваров, официантов и менеджера на каждом бранче.

Меню

Мы придумывали меню, опираясь на свой опыт и вкусовые предпочтения гостей из сезона в сезон. Если вам хочется чего-то особенного или наоборот простого — сообщите нам и мы разработаем индивидуальный сет под ваши запросы.

Дополнительные услуги

Мы можем всё или почти всё. Если вам нужен особенный декор, трансфер или бранч в месте, где никто никогда не накрывал стол, видеооператор или фотограф — обращайтесь.

Почему вы можете на нас положиться?

- ♥ Мы организовывали кейтеринг в кальдере вулкана Ксудач, в мёртвом лесу Толбачика, на Опасном каньоне, у подножия Авачинского и Горелого вулканов и это список, который можно продолжать бесконечно. Мы умеем делать красиво и вкусно в любых декорациях и обстоятельствах.
- ♥ Наша команда — это профессионалы и энтузиасты, влюбленные в своё дело и Камчатку. Мы доверяем нашим поварам и официантам из сезона в сезон. Они — душа и руки Brunchers.
- ♥ Мы гибкие и умеем идти на компромиссы. Что бы ни случилось, мы всегда пойдём на диалог и придумаем решение: будь то проливной дождь, особые запросы по меню или форс-мажорная смена даты.
- ♥ Мы отвечаем за свежесть и качество блюд своей репутацией.
- ♥ Мы любим то, что мы делаем и горим этим уже третий год. Всё, что идёт от сердца всегда попадает в сердце.

Наши контакты:

WhatsApp, Telegram +7 918 602 5102
thebrunchers@yandex.ru

