

# ORION HALL MOSCOW



**РИЗОТТО С  
МОРЕПРОДУКТАМИ**  
ОТ БРЕНД-ШЕФА  
**ВАЛЬТЕРА  
КАЗИРАГИ**

4 персоны

**Рис арборио или карнароли 360 г**  
**Лук-шалот 50 г**  
**Лангустины 4 шт.**  
**Креветки 4 шт**  
**Каракатица 150 г**  
**Вонголе 200 г**  
**Мидии 200 г**  
**Морские гребешки 4 шт**  
**Сибас (филе) 200 г**  
**Рыбный бульон 2 л**

**1** Приготовить рыбный бульон. Для этого положить в кастрюлю с водой сельдерей, лук, фенхель, рыбные кости и довести до кипения. Добавить лавровый лист и стебли петрушки. Оставить на медленном огне еще на 30 минут и процедить.

**2** Разрезать лангустины и два морских гребешка напополам. Оставшиеся два гребешка – кубиками. Так же кубиками порубить филе сибаса. «Открыть» на сковороде мидии и вонголе, добавив зубчик чеснока. Сохранить выделяемый ими сок. Кусочками порезать каракатицу.

**3** Нашинковать лук-шалот и немного обжарить на сковороде и добавить рис, продолжая обжаривать все вместе. Влить немного белого вина и дать ему испариться. Положить пелати из помидоров. Влить рыбный бульон и сок моллюсков. Достигнув половины готовности, морские гребешки, порезанные кубиками, каракатицу и довести до полной готовности.

**4** Обжарить половинки морских гребешков, лангустины, креветки и сибас. Поперчить небольшим количеством острого перца, влить вермут, и добавить ранее приготовленный рис с морепродуктами. Положить сливочное масло и перемешать. Добавить по вкусу соль и перец. Выложить на тарелки и украсить мелко нарезанной петрушкой и укропом.

**Помидор (пелати) 50 г**  
**Сливочное масло 40 г**  
**Оливковое масло 50 г**  
**Петрушка, укроп**  
**Перец чили**  
**Черный перец**  
**Соль**  
**Белое вино 100 г**  
**Вермут 50 г**

Для рыбного бульона:  
**Рыбные кости 300 г**  
**Вода 3 л**  
**Сельдерей 60 г**  
**Лук 100 г**  
**Фенхель 60 г**  
**Лавровый лист 1 шт.**  
**Стебли петрушки 8 шт.**

- ▶ Инновационная банкетная площадка
- ▶ Просторная welcome-зона для встречи гостей на 450 человек
- ▶ Основной банкетный зал вместимостью до 400 гостей
- ▶ Парковка на 180 машиномест, услуга valet-parking
- ▶ Современное оборудование 3D-mapping
- ▶ Сцена-трансформер с площадью 50 кв. м
- ▶ Профессиональное концертное оснащение: L-Acoustics, CLAY PAKY, ROBE, MARTIN, MA Lighting
- ▶ Матричная система подвесов, позволяющая устанавливать любые декорации и вариативно зонировать помещение, а также проводить профессиональные цирковые программы
- ▶ Собственная парковая территория для проведения мероприятий на открытом воздухе
- ▶ Уникальная гастрономическая концепция и авторская кухня на крупномасштабных мероприятиях
- ▶ Прогрессивные тенденции в сфере гастрономии: foodpairing, молекулярная кухня, антигриль, дегидратация, сферификация и др.
- ▶ Ультрамодные сервировочные решения
- ▶ Food design от бренд-шефа Вальтера Казираги
- ▶ «Сценическая» кухня с элементами шоу



## МЕНЮ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

**крудо** из морепродуктов с холодным дымом

**ассорти премиальных мясных деликатесов:** хамон, копца, брезаола и салями милано  
**ассорти гравилакс** из лосося, палтуса, угря и осетрины  
**икра красная и икра щуца** на льду с тостами и маслом нори  
**тар-тар из говядины** с яйцом конфи, трюфелем и пармезаном  
**буррата** со сладкими помидорами

**омар с кремом** из помидоров и авокадо

**пармская ветчина** с инжиром и спаржей

**севиче** из бранзино

**вителло тоннато** с авокадо  
**салат** с осьминогом, копченым перцем и каперсами

**руккола** с копченной уткой, грушевым чатни и юзу

**артишоки маринованные** с лимоном, морской солью и анчоусами

**салат из краба** с соусом айоли из васаби и красным маринованным луком

**салат из тыквы** с сыром фета  
**ассорти премиальных сыров** с медом и сухофруктами

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Гребешки на гриле** с диким эстрагоном и соусом собайон  
**Ризотто из белых грибов** с черным трюфелем

**Спринг-ролл** с крабом и соусом понзу

**Утка sous vide по-сычуаньски** с пюре из красного апельсина

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**каре ягненка** в травах и фондю из картофеля

**австралийский окунь**

**барамунди** с печеным топинабуrom

**филе оленя** и релиш из лесных ягод

### ДЕСЕРТ

**Свадебный торт**  
**Ассорти из petit fours:**

макаруны, ягодные тарталетки, мини сицилийские каноли, шоколадное пролине, фисташковый мусс