



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3500 руб. на персону

Рестораны и банкетные залы Паруса

	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход	МЕНЮ 3500 руб.
	САЛАТЫ		4 позиции на выбор по 100 г
1	Традиционный оливье (всеми любимый салат с вареной колбасой)	100	
2	Салат столичный (всеми любимый салат с нежным филе цыпленка)	100	
3	Овощной салат с редисом (листья салата, огурцы, помидоры, перец болгарский, редис оливковое масло)	100	
4	Салат с языком и маринованными огурчиками (салат с говяжьим языком, молодым картофелем, маринованными огурчиками и черри томатами)	100	
5	Куриный салат с шампиньонами (филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, куриным яйцом и корнитоном)	100	
6	Салат с куриным филе с кокосовой стружкой (салат с филе цыпленка, болгарским перцем, яблоками с добавлением кокосовой стружки)	100	
7	Салат "Муассе" с тунцом (тунец в собственном соку с томатами, огурцом и стручковой фасолью)	100	
8	Салат "Вальдорф" с уткой (салат с томленой уткой, корнем сельдерея и зеленым яблоком)	100	
9	Салат с баклажаном и помидорами с сыром фета (баклажаны, томаты, сыр фета, кинза, заправка на основе грецкого ореха)	100	
10	Салат с языком по-восточному (говяжий язык, шампиньоны, помидоры, соленые огурцы, красный лук и зелень, заправляется смесью красных острых перцев с растительным маслом)	100	
11	Салат с киноа, куриным филе и грушей (листья салатов, крупа киноа, куриное филе, груша, апельсины, томаты черри)	100	
12	Гриль овощи с филе цыпленка (запеченое филе цыпленка с овощами гриль в соусе кетчуп)	100	
13	Салат овощной с копченой треской и тайской заправкой (копченое филе трески, болгарский перец, свежий огурец, редис с листьями салата в тайской заправке)	100	
14	Греческий салат (традиционный салат с сыром фета, овощами и мятой заправкой)	100	
15	Оливье с ростбифом (всеми любимый салат с сочным ростбифом из говяжьей вырезки)	100	

16	Цезарь с цыпленком (листья салата ромейн, с томатами чери, тертым пармезаном, оригинальным соусом "Цезарь")	100	
17	Салат с бужениной и заправкой из свежего хрена (печеный картофель, маринованный огурец, куриное яйцо, буженина из свиной шеи, майонез с добавлением домашнего хрена)	100	
18	Салат с маринованным лососем (лосось с отварным картофелем, маринованным красным луком и рукколой)	100	
19	Салат с тунцом авокадо и тайской заправкой (листья салатов, обжаренный в кунжуте тунец, редис, авокадо, лук красный, стебель сельдерея, огурцы)	100	
20	Салат с копченым лососем (лосось горячего копчения, картофель, лук, огурцы свежие и соленые, майонез)	100	
21	Салат с копченой говядиной (копченая с пряностями говяжья вырезка, болгарский перец, цукини, баклажаны, обжаренные на углях)	100	
22	Салат с копченой олениной (листья салатов, оленина холодного копчения, огурцы, томаты черри, сельдерей стебель, кедровые орехи, сыр рикотта)	100	
23	Ломтики груши с лососем в черном кунжуте (листья салатов, обжаренный в кунжуте лосось, перец болгарский, томаты черри, огурцы, груша)	100	
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		4 вида ассорти на выбор
	Мясное ассорти с добавлением: горчица, хрен - 3 позиции на выбор по 20 г:		
1	Домашний карбонат (маринованный свиной карбонат, запеченный с пряностями)	20	
2	Копченое филе индейки (филе индейки холодного копчения)	20	
3	Террин из кури с шампиньонами (сливочный мусс из куриной мякоти с шампиньонами)	20	
4	Рулет из свинины с овощами (рулет из филе свинины, фаршированный овощами, специями и ароматными травами)	20	
5	Буженина (свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)	20	
6	Колбаса т/к (колбаса твердого копчения из говядины)	20	
7	Пикания (филе мраморной говядины, маринованное в соусе "Ворчестер" со специями, приготовлено в коптильне)	20	
8	Язык отварной (телячий язык, отварной с кореньями и зеленью)	20	
9	Пате из утки (томленая мякоть утки с медом, горчицей, сыром рикотта на багете)	20	
10	Ростбиф (филе говядины, запеченное в дижонской горчице со специями)	20	
11	Рулет говяжий (рулет из филе говядины с овощами, специями и ароматными травами)	20	

12	Бастурма из говядины (вяленая в специях говяжья вырезка)	20	
13	Пармская ветчина (вяленый свиной окорок)	20	
Рыбное ассорти, 3 позиции на выбор по 20 г:			
1	Макрель х/к	20	
2	Террин рыбный (нежный рыбный мусс из лосося и белоснежного судака со стручковой фасолью и болгарским перцем)	20	
3	Омуль х/к	20	
4	Рулет из лосося со сливочным сыром (рулет из маринованного лосося со сливочным сыром и авокадо)	20	
5	Палтус х/к (сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках)	20	
6	Лосось слабой соли (лосось собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй)	20	
7	Тунец в кунжуте (маринованный филе тунца в соевом соусе с апельсином, мёдом и специями с добавлением кунжута)	20	
Овощное ассорти, 3 позиции на выбор по 20 г:			
1	Огурец свежий	20	
2	Помидоры	20	
3	Редис красный	20	
4	Перец болгарский	20	
5	Помидоры Черри	20	
Ассорти солений, 3 позиции на выбор по 20 г:			
1	Капуста по-гурийски (белокочанная капуста, маринованная со свеклой и грузинскими специями)	20	
2	Квашеная капуста	20	
3	Соленые огурцы	20	
4	Маринованные помидоры	20	
5	Малосольные огурцы (домашние малосольные огурцы)	20	
6	Джонджоли (маринованные соцветия кустарника "Клекачка", произрастающие в Крыму и на Кавказе)	20	
Сырное ассорти, 3 позиции на выбор по 20 г:			
1	Сыр Сулугуни соленый (традиционный грузинский мягкий сыр)	20	
2	Сыр Гауда (Голландский твердый сыр 48-51% жирности)	20	
3	Сыр Проволоне (твёрдый нежирный итальянский сыр, вырабатываемый из коровьего молока)	20	
4	Сыр Моцарелла (ит. Mozzarella) — молодой итальянский сыр родом из региона Кампания.	20	
5	Сыр Грана Падано (популярный твердый Итальянский сыр 32% жирности)	20	
6	Сыр Бри (мягкий сыр с белой плесенью)	20	
7	Сыр Рокфорти (мягкий сыр с болугой плесенью)	20	
8	Сыр Таледжио (мягкий итальянский сыр плесенью)	20	
Дополнительная холодная закуска:			1 на выбор

1	Филе сельди с картофелем (филе сельди слабой соли с маринованным красным луком и картофелем)	50	
2	Томато-моцарелла (сыр моцарелла с томатами)	50	
3	Пхали с баклажаном (рулет из баклажана, фаршированный грецкими орехами с луком и чесноком)	50	
4	Брускетта с пармской ветчиной	50	
5	Брускетта с лососем слабой соли	50	
	Горячие закуски в обнос / общее блюдо		1 на выбор либо 50/50
1	Жульен грибной с куриным филе (жульен в сливочном соусе со специями, запеченный под сыром) в булочке	120	
2	Жаренный сыр сулугуни с кинзой в пшеничной лепешке	120	
3	Запеченный баклажан в прованских травах	120	
4	Долма с бараниной (виноградные листья с фаршем из баранины, рисом со сметанным соусом)	120	
5	Мидии Гигант киви, запеченные в сырном соусе (мидии Гигант Киви, запечены под майонезным соусом с пармезаном и икрой Тобико)	120	
6	Жульен с лососем и грибами (лосось в сливочном соусе с луком порей и шампиньонами, запеченный под сыром) в булочке	120	
	Горячие блюда порционно / общее блюдо		1 на выбор либо 50/50
1	Шашлык из куриного бедра (филе куриного бедра, маринованное в душистых травах с майонезом, подается с маринованным луком и соусом "Сальса")	150	
2	Запеченные свиные ребра (свиные ребра запеченные в маринаде из соевого соуса, меда со специями)	150	
3	Куриная грудка на гриле (куриное филе, обжаренное на гриле со сливочно-сырным соусом)	150	
4	Шашлык из свиной шеи (свиная шея, маринованная в душистых травах с томатами, подается с маринованным луком и соусом "Сальса")	150	
5	Медальоны из свинины с беконом (жареное филе свинины с беконом криспи, подается с крем соусом из сливок и грибов)	150	
6	Филе трески с соусом тартюфа (жареное филе трески, подается со сливочным соусом "Тартюфа")	150	
7	Буженина с крем-соусом из дижонской горчицы (нежная свиная шея с румяной корочкой, запеченная в дижонской горчице со специями, подается с крем соусом из сливок и мясного соуса с зернистой горчицей)	150	
8	Филе судака с грибным соусом	150	
9	Утиная ножка конфи с цитрусовым соусом (томленая утиная ножка в собственном соку со специями и апельсиновым соусом)	150	
10	Сочный ростбиф из антрекота (антрекот из говядины, обжаренный на гриле как ростбиф с соусом домашний демиглас)	150	

11	Медальоны из филе говядины с соусом "Демиглас" с грибами	150	
12	Стейк из лосося (филе лосося, маринованное в душистых травах, подается с соусом Тар-тар)	150	
13	Филе тунца с лимонно-шафрановой глазурью (маринованное в тайском стиле филе тунца, обжаренное на гриле)	150	
14	Шашлык из лосося (филе лосося, маринованное в душистых травах, подается с соусом Тар-тар)	150	
	Гарниры порционно / общее блюдо		1 на выбор либо 50/50
1	Молодой картофель по-домашнему (молодой картофель, запеченный со сливочным маслом, репчатым луком и свежей зеленью)	100	
2	Картофельный гратен (нарезанный слайсами картофель, запеченный с сыром пармезан и сливками)	100	
3	Рис отварной (микс дикого и золотистого риса, заправленный сливочным маслом)	100	
4	Шпинат со сливками (рубленный шпинат с луком и сливками, приправленный душистыми специями)	100	
5	Овощной рататуй (паприка, цуккини, баклажаны, морковь и лук репчатый - тушеные со свежими томатами)	100	
6	Овощи на гриле (паприка, цуккини, баклажаны, приготовленные в хоспере, подаются с песто из базилика)	100	
	Фрукты		
1	200 г на персону	200	
	Хлеб ржаной и тостовый НЕОГРАНИЧЕНО		выход 1370 г на персону