

Меню действительно для ресторанов "Паруса", "Паруса на крыше",
банкетных залов "Панорамный", "Лазурный", "Море", "У моря"
в период с октября 2016 по апрель 2017



	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход	МЕНЮ 2400р. на персону
	САЛАТЫ		3 позиции на выбор по 100гр
1	Традиционный оливье (всеми любимый салат с вареной колбасой)	100	
2	Салат столичный (всеми любимый салат с нежным филе цыпленка)	100	
3	Салат сельдь под шубой (свекла, сельдь, картофель, морковь, яйцо куриное, майонез)	100	
4	Салат с киноа и куриным филе и грушей (листья салатов, крупа киноа, куриное филе, груша, апельсины, томаты черри)	100	
5	Цезарь с цыпленком (листья салата ромейн, с томатами черри, тертым пармезаном, оригинальным соусом Цезарь)	100	
6	Салат с языком и марин. огурчиками (салат с говяжьим языком, молодым картофелем, маринованными огурчиками и черри томатами)	100	
7	Овощной салат (листья салата со свежими овощами, кр. редисом и оливковым маслом)	100	
8	Салат "Рафаэлло" (салат с филе цыпленка, болгар.перцем, яблоками, в кокосовой стружке)	100	
9	Салат с ветчиной и сыром (сытный салат заправленный коктейльным соусом)	100	
10	Куриный салат с шампиньонами (филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, куриным яйцом и корнизоном)	100	
11	Греческий салат (традиционный салат с сыром фета в мятной заправке)	100	
12	Салат "Муасье" с тунцом тунец в собственном соку с томатами, огурцом и стручковой фасолью)	100	
13	Салат с баклажанами и помидорами с сыром фета (баклажаны, томаты, сыр фета, кинза, заправка на основе грецкого ореха)	100	
14	Гриль овощи с филе цыпленка (запеченое филе цыпленка с овощами гриль в соусе кетчуп)	100	
15	Салат с маринованным лососем (лосось с отварным картофелем марин. красным луком и рукколой)	100	
16	Оливье с ростбифом (всеми любимый салат с сочным ростбифом из говяжьей вырезки)	100	
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		3 вида ассорти на выбор
	Мясное ассорти 3 позиции на выбор по 20 гр:		
1	Копченое филе индейки (филе индейки х/к)	20	
2	Копченое сало	20	
3	Домашний карбонат (маринованный свиной карбонат, запеченый с пряностями)	20	
4	Терин из кури с шампиньонами (сливочный мусс из куриной мякоти с шампиньонами)	20	
5	Колбаса т/к (колбаса твердого копчения из говядины)	20	
6	Язык отварной (телячий язык отварной с кореньями и зеленью)	20	
7	Буженина (свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)	20	
8	Пате из утки (томленая мякоть утки с медом, горчицей, сыром риккотой) на багете	20	
9	Рулет говяжий (рулет из филе говядины, запеченный в дижонской горчице со специями)	20	

10	Рулет из свинины с овощами (рулет из филе свинины фаршированный овощами, специями и ароматными травами)	20	
Рыбное ассорти 3 позиции на выбор по 20гр:			
1	Макрель х/к	20	
2	Террин рыбный (нежный рыбный мусс из лосося и белоснежной трески со спаржей)	20	
3	Рулет из лосося со сливочным сыром (рулет из маринованного лосося со сливочным сыром и авокадо)	20	
4	Лосось слабой соли (лосось собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй)	20	
Овощное ассорти 3 позиции на выбор по 20гр:			
1	Редис красный	20	
2	Помидоры	20	
3	Перец болгарский	20	
4	Огурец свежий	20	
Ассорти солений 3 позиции на выбор по 20гр:			
1	Квашенная капуста	20	
2	Капуста по-гурийски	20	
3	Соленые огурцы	20	
4	Маринованные помидоры	20	
5	Домашние малосольные огурцы	20	
Горячие закуски в стол / порционно			1 на выбор либо 50/50
1	Жульен грибной с куриным филе в булочке (жульен в сливочном соусе со специями, запеченный под сыром)	120	
2	Жаренный сыр сулгуни с кинзой в пшеничной лепешке	120	
3	Долма с говядиной (виноградные листья, начиненные говяжьим фаршем и рисом со сметанным соусом)	120	
Горячие блюда в стол / порционно			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	Куриная грудка на гриле (куриная грудка обжаренная на гриле со сливочным-сырным соусом)	150	
3	Медальоны из свинины с беконом (жареное филе свинины с беконом криспи, подается с крем соусом из сливок и грибов)	150	
4	Шашлык из свиной шеи (свиная шея маринованная в душистых травах с томатами, подается с маринованным луком и соусом Сальса)	150	
5	Филе судака с грибным соусом	150	
6	Утиная ножка конфи с цитрусовым соусом	150	
7	Буженина из свиной шеи с крем-соусом из демигляса и сливок)	150	
Гарниры в стол / порционно			1 на выбор либо 50/50
1	Молодой картофель по-домашнему (молодой картофель, запеченный со сливочным маслом, репчатым луком и свежей зеленью)	100	
2	Овощи на гриле (паприка, цуккини, баклажаны приготовленные в Хоспере, подаются с песто из базилика)	100	
3	Картофельный гратен (нарезанный слайсами картофель, запеченный с сыром пармезан и сливками)		
4	Смесь дикого и белого риса на пару	100	
Фрукты			
1	100гр на человека	100	
Хлеб ржаной и тостовый НЕОГРАНИЧЕНО			выход 1050 гр на чел