

 		
БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2300 руб. на персону		
Рестораны и банкетные залы Паруса		
	Выход	МЕНЮ 2300 руб.
		3 позиции на выбор по 100 г
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД		
САЛАТЫ		
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 "Муасье" 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 (запеченное 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 мятной 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 черри, 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 огурцами)	100
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
	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)	20	
6	Колбаса т/к (колбаса твердого копчения из говядины)	20	
7	Пикания (филе мраморной говядины, маринованное в соусе "Ворчестер" со специями, приготовлено в масле)	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	
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	
Овощное ассорти 3 позиции на выбор по 20 г:			
1	Огурец свежий	20	
2	Помидоры	20	
3	Редис красный	20	
4	Перец болгарский	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	
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	
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 тортюфа (жареное филе трески, подается со сливочным соусом "Тортюфа")	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	
	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 (рубленый шпинат с луком и сливками, приправленный душистыми специями)	100	
5	Овощной рататуй (паприка, цукини, баклажаны, морковь и лук репчатый - тушеные со свежими специями)	100	
6	Овощи на гриле (паприка, цукини, баклажаны, приготовленные в хоспере, подаются с песто из базилика)	100	
	Фрукты		
1	100 г на человека	100	
	Хлеб ржаной и тостовый НЕОГРАНИЧЕНО		выход 1050 г на персону