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 2900р.
	САЛАТЫ		**4 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, болг.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 корнишонами)	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 (запеченное филе цыпленка с овощами гриль в соусе кетьяп)	100	
15	Салат с маринованным лососем (лосось с отварным картофелем марин. красным луком и рукколой)	100	
16	Салат с копченым лососем (лосось г/к, картофель, лук, огурцы свежие и солен, майонез)	100	
17	Салат " Вальдорф" с уткой (томленая утка, корень сельдерея и зеленое яблоко)	100	
18	Салат овощной с тунцом и мятной заправкой (листья салата, болгарский перец, тунец в собств. соку, красный лук, гренки)	100	
19	Салат с копченной говядиной (коп. с пряностями говяжья вырезка, болгарс. перец, цукини, баклажан обжаренный на углях)	100	
20	Оливье с ростбифом (всеми любимый салат с сочным ростбифом из говяжьей вырезки)	100	
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		**4 вида ассорти на выбор**
	Мясное ассорти, 3 позиции на выбор по 20 гр:		
1	Копченое филе индейки (филе индейки х/к)	20	
2	Сало копченое	20	

3	Домашний карбонат (маринованный свиной карбонат запеченый с пряностями)	20	
4	Терин из куры 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	Бастурма из говядины (вяленая в специях говяжья вырезка)	20	
10	Суджук из говядины (вялено-копченая говядина)	20	
11	Пармская ветчина (вяленый свиной окорок)	20	
12	Рулет говяжий (рулет из филе говядины запеченный в дижонской горчицы со специями)	20	
13	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	Палтус х/к	20	
5	Лосось слабой соли (лосось собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением конъяка и специй)	20	
	Овощное ассорти, 3 позиции на выбор по 20гр:		
1	Редис красный	20	
2	Помидоры	20	
3	Перец болгарский	20	
4	Помидоры черри	20	
5	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	Малосольные огурцы (домашние малосольные огурцы)	20	
	Сырное ассорти, 3 позиции на выбор по 20 гр.		
1	Сыр Гауда (голландский твердый сыр 48-51%жирности)	20	
2	Сыр Сулгуни соленый (грузинский мягкий сыр)	20	
4	Проволоне (мягкий сыр)	20	
5	Грана Падано (твердый итальянский сыр 32% жирности)	20	
	Горячие закуски в стол / порционно		1 на выбор либо50/50
1	Жульен грибной с куриным филе (жульен в сливочном соусе со специями запеченый под сыром) в булочке	120	
2	Жульен с лососем и грибами (лосось в сливочном соусе с луком порей и шампиньонами запеч. под сыром) в булочке	120	
3	Мидии, запеченные под сырным соусом	120	
4	Жаренный в пшеничной лепешке сыр сулгуни с кинзой	120	
5	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	Медальоны из филе говядины с демигляс и грибами	150	
8	Шашлык из лосося (филе марин. Лосося с соусом тар тар)	150	
9	Стейк из лосося (филе марин. Лосося, подается с соусом тар тар)	150	
10	Буженина из свиной шеис крем -соусом из демигляса и сливок)	150	
	Гарниры в стол / порционно		1 на выбор либо 50/50
1	Молодой картофель по-домашнему (молодой картофель запеченый 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)	100	
4	Овощной рататуй (паприка, цукини, баклажаны,морковь, лук, тушеные со свежими томатами)	100	
5	Смесь дикого и белого риса на пару	100	
	Фрукты		
1	150гр на персону	150	
	Хлеб ржаной и тостовый НЕОГРАНИЧЕНО		выход 1260 гр на чел