



ФУРШЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2600 руб. на персону

Рестораны и банкетные залы Паруса

Канapé на приветственный коктейль по 25 г	Выход	5 видов на выбор
Мясные		
Буженина с огуречным соусом на тосте (мусс из буженины с огуречно-горчичным соусом на хлебе)	25	
Парма с грисини (слайс пармской ветчины, накрученный на хлебную палочку)	25	
Крок месье с карпаччо (маринованное филе говядины на подпеченных тостах с горчичным маслом)	25	
Язык говяжий со сливочным хреном на тосте (мусс из говяжьего языка со сливочным хреном на хлебе с томатом черри)	25	
Заварные булочки с пате из дичи (заварные булочки с паштетом из утиной мякоти)	25	
Канapé с пармской ветчиной и дыней (кусочек дыни, обернутый слайсом пармской ветчины)	25	
Ростбиф с корнишоном и жемчужным луком (кусочек ростбифа с соусом тар-тар и корнишоном)	25	
Вителло тонато (ростбиф из телятины с соусом из тунца)	25	
Рыбные		
Печень трески с перепелиным яйцом (мусс из печени трески с перепелиным яйцом на хлебе)	25	
Тапас краб с авокадо (рулетик из слайса обжаренного цуккини с начинкой из крабового мяса и авокадо с японской заправкой)	25	
Канapé с маринованным лососем (тапас в японском стиле с маринованным лососем и салатом из морских водорослей)	25	
Мусс из копченого лосося со сливочным сыром на тосте (мусс из лосося горячего копчения с мягким сливочным сыром на пшеничном тосте)	25	
Крок мадам с лососем (маринованное филе лосося на подпеченных тостах со сливочным сыром)	25	
Тар-тар из тунца (тар-тар из филе тунца с кусочками авокадо и оливковым маслом)	25	
Филе тунца в водрослях нори (филе маринованного тунца, завернутое в нори со спайси соусом)	25	
Креветка с тар-тар из авокадо в шоте (тигровая креветка с тар-тар из авокадо, лука шалота и редиса)	25	
Тапас с красной икрой (багета с хрустящей корочкой с красной икрой и долькой лимона)	25	
Овощные		
Свежий огурец с томатом черри (слайс свежего огурца с томатом черри)	25	
Тапас с моцареллой (мадлен с сыром моцарелла и черри томатом)	25	
Канapé с сыром и виноградом (долька мягкого сыра со спелым виноградом и мятой)	25	
Баклажан гриль с сыром фета (баклажан обжаренный на гриле с сырным муссом и грецкими орехами)	25	

Крутон с оливковым тапенадом (ржаной тост с тапенадом из зеленых оливок и маслин)	25	
Мадлен с вяленными томатами (мадлен со сливочно-сырным муссом с кедровыми орехами и вяленым томатом)	25	
Холодные закуски		4 вида ассорти на выбор
Мясное ассорти (на выбор) 3 позиции по 20 г		
Домашний карбонат (маринованный свиной карбонат, запеченный с пряностями)	20	
Копченое филе индейки (филе индейки холодного копчения)	20	
Террин из курицы с шампиньонами (сливочный мусс из куриной мякоти с шампиньонами)	20	
Рулет из свинины с овощами (рулет из филе свинины фаршированный овощами, специями и ароматными травами)	20	
Буженина (свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)	20	
Колбаса т/к (колбаса твердого копчения из говядины)	20	
Пикания (филе мраморной говядины маринованное в соусе ворчестер со специями, приготовлено в коптильне)	20	
Язык отварной (телячий язык отварной с кореньями и зеленью)	20	
Пате из утки (томленая мякоть утки с медом, горчицей, сыром рикотта на багете)	20	
Ростбиф (филе говядины запеченное в дижонской горчице со специями)	20	
Рулет говяжий (рулет из филе говядины с овощами, специями и ароматными травами)	20	
Бастурма из говядины (вяленая в специях говяжья вырезка)	20	
Пармская ветчина (вяленый свиной окорок)	20	
Рыбное ассорти 3 позиции на выбор по 20 г		
Макрель х/к	20	
Террин рыбный (нежный рыбный мусс из лосося и белоснежного судака со стручковой фасолью и болгарским перцем)	20	
Рулет из лосося со сливочным сыром (рулет из маринованного лосося со сливочным сыром и авокадо)	20	
Палтус х/к (сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках)	20	
Омуль х/к	20	
Лосось слабой соли (лосось собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй)	20	
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		
Огурец свежий	20	
Редис красный	20	
Помидоры	20	
Перец болгарский	20	
Помидоры Черри	20	
Соленья 3 позиции на выбор по 20 г		
Капуста по-гурийски (белокочанная капуста, маринованная со свеклой и грузинскими специями)	20	
Квашеная капуста	20	
Соленые огурцы	20	
Маринованные помидоры	20	
Малосольные огурцы (домашние малосольные огурцы)	20	

Джонджоли (маринованные соцветия кустарника "Клекачка", произр	20	
Сырная тарелка 3 позиции на выбор по 20 г		
Сыр сулугуни соленый (традиционный грузинский мягкий сыр)	20	
Сыр Гауда (голландский твердый сыр 48-51% жирности)	20	
Сыр Проволоне	20	
Сыр Моцарелла (ит. Mozzarella) — молодой итальянский сыр родом из региона Кампания.	20	
Сыр Грана Падано (популярный твердый Итальянский сыр 32% жирн	20	
Дополнения к холодным закускам 60 г на порцию:		1 на выбор или 50/50
Филе сельди с картофелем (филе сельди слабой соли с маринованным красным луком и картофелем)	60	
Томато моцарелла (сыр моцарелла с томатами)	60	
Пхали с баклажаном (рулет из баклажана, фаршированный грецкими орехами с луком и чесноком)	60	
Брускетта с пармской ветчиной	60	
Брускетта с лососем слабой соли	60	
Салаты по 75 г		4 позиции на выбор
Традиционный оливье (всеми любимый салат с вареной колбасой)	75	
Салат столичный (всеми любимый салат с нежным филе цыпленка)	75	
Овощной салат с редисом (листья салата, огурцы, помидоры, перец болгарский, редис оливковое масло)	75	
Салат с языком и маринованными огурчиками (салат с говяжьим языком, молодым картофелем, маринованными огурчиками и черри томатами)	75	
Куриный салат с шампиньонами (филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, куриным яйцом и корнишонами)	75	
Салат с куриным филе с кокосовой стружкой (салат с филе цыпленка, болгарским перцем, яблоками с добавлением кокосовой стружке)	75	
Салат "Муасье" с тунцом (тунец в собственном соку с томатами, огурцом и стручковой фасолью)	75	
Салат "Вальдорф" с уткой (салат с томленой уткой, корнем сельдерея и зеленым яблоком)	75	
Салат с баклажаном и помидорами с сыром фета (баклажаны, томаты, сыр фета, кинза, заправка на основе грецкого ореха)	75	
Салат с языком по-восточному (говяжий язык, шампиньоны, помидоры, соленые огурцы, красным луком и зелень заправляется смесью красных острых перцев с растительным маслом)	75	
Салат с Киноа и Куриным филе и грушей (листья салатов, крупа Киноа, куриное филе, груша, апельсины, томаты черри)	75	
Гриль овощи с филе цыпленка (запеченое филе цыпленка с овощами гриль в соусе кетчуп)	75	
Салат овощной с копченой треской и тайской заправкой (копченое филе трески, болгарский перец, свежий огурец, редис с листьями салата в тайской заправке)	75	
Греческий салат (традиционный салат с сыром фета, овощами и мятной заправкой)	75	
Оливье с ростбифом (всеми любимый салат с сочным ростбифом из говяжьей вырезки)	75	
Цезарь с цыпленком (листья салата ромейн, с томатами чери, тертым пармезаном, оригинальным соусом Цезарь)	75	

Салат с бужениной и заправкой из свежего хрена (печеный картофель, маринованный огурец, куриное яйцо, буженина из свиной шеи, майонезом с добавлением домашнего хрена)	75	
Салат с маринованным лососем (лосось с отварным картофелем маринованным красным луком и рукколой)	75	
Салат с копченым лососем (лосось горячего копчения, картофель, лук, огурцы свежие и соленые, майонез)	75	
Салат с копченой говядиной (копченая с пряностями говяжья вырезка, болгарский перец, цукини, баклажаны, обжаренные на углях)	75	
Дополнения к холодным закускам 60 г на порцию		1 на выбор
Филе сельди с картофелем (филе сельди слабой соли с маринованным красным луком и картофелем)	60	
Рулет из гриль овощей со сливочным сыром	60	
Томато-моцарелла (сыр моцарелла с томатами)	60	
Брускетта с лососем слабой соли	60	
Брускетта с пармой	60	
Горячие закуски 150 г		1 на выбор или 50/50
Шашлык из куриного бедра (филе куриного бедра, маринованное в душистых травах с майонезом, подается с маринованным луком и соусом Сальса)	120	
Шашлык и гриль овощей	120	
Долма с бараниной (виноградные листья с фаршем из баранины, рисом со сметанным соусом)	120	
Шашлык из свиной шеи (свиная шея, маринованная в душистых травах с томатами, подается с маринованным луком и соусом Сальса)	120	
Креветки с ананасом	120	
Люля кебаб из баранины	120	
Рулет из говядины	120	
Шашлык из лосося		
Десерты 150 г		
Фрукты (сезонные фрукты и ягоды в тарелке)	150	
		Выход 1020 г на персону