

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



Фуршетное предложение 1500 рублей на персону

Канapé на приветственный коктейль (по 30 гр.)	Выход	3 вида на выбор
Мясные		
Язык говяжий со сливочным хреном на тосте (тар-тар из говяжьего языка с сливочным хреном на зерновом тосте с томатами черри)	30	
Заварные булочки с пате из дичи (заварные булочки, начиненные паштетом из утиной мякоти)	30	
Буженина с огуречным соусом на тосте (кусочек буженины с огуречно-горчичным соусом на белом тосте)	30	
Сало с корнишоном на ржаном тосте (соленое сало с маринованным огурцом на обжаренном ржаном хлебе)	30	
Парма с грисини (слайс пармской ветчины накрученный на хлебную палочку)	30	
Вителло тонато (ростбиф из телятины с соусом из тунца)	30	
Ростбиф с корнишоном и жемчужным луком (кусочек ростбифа с соусом тар-тар и корнишоном)	30	
Канapé с пармской ветчиной и с дыней (долька спелой ароматной дыни, завернутая в сыровяленную пармскую ветчину)	30	
Крок месье с карпаччо (маринованное филе говядины на подпеченных тостах с горчичным маслом)	30	
Рыбные		
Тапас краб-авокадо (рулетик из слайса обжаренного цуккини с начинкой из крабового мяса, авокадо и японской заправкой)	30	
Мусс из копченого лосося со сливочным сыром на тосте (мусс из лосося г/к с мягким сливочным сыром на пшеничном тосте)	30	
Канapé с норвежской селедкой под водку (обжаренные тосты из черного хлеба с сельдью, маринованным луком и зеленью)	30	
Крок мадам с лососем (подпеченный тост с нежной сырной заправкой и маринованным лососем слабой соли)	30	
Печень трески с перепелиным яйцом (мусс из печени трески с перепелиным яйцом на хлебе)	30	
Тар-тар из тунца (тар-тар из тунца и авокадо с оливковым маслом)	30	
Валованы с красной икрой (валованы из слоеного теста, фаршированные красной икрой)	30	
Тапас с гребешком (тапас в японском стиле со свежим гребешком и салатом из морских водорослей)	30	
Креветка с тар таром из авакадо в шоте (тигровая креветка с тар таром из авакадо, лука-шалота и редиса)	30	
Тунец в нори (филе тунца, завернутое в нори; подается на керамической ложке с перепелиным яйцом и спайси-соусом)	30	
Филе тунца в водорослях нори (филе маринованного тунца, завернутого в нори со спайси-соусом)	30	
Овощные		
Мадлен с вялеными томатами (мадлен с муссом из нежного сливочного сыра и кедровых орехов с вяленым томатом)	30	
Свежий огурец с томатами черри (слайс свежего огурца с томатами черри)	30	
Цуккини гриль с сыром фета (цуккини, обжаренный на гриле с сырным муссом и грецкими орехами)	30	
Тапас с моцареллой (мадлен с томатом, долькой сыра моцарелла, рукколой и подпеченным в травах помидором черри)	30	
Канapé с сыром и виноградом (долька мягкого сыра со спелым виноградом и мятой)	30	
Крутон с оливковым топенатом (мелко нарубленный фарш из разных сортов оливок и маслин с пряными травами)	30	
Холодные закуски		3 ассорти на выбор
Мясное ассорти 3 позиции на выбор по 20 гр.		
Копченое филе индейки (филе индейки х/к)	20	
Терин из кури с шампиньонами (сливочный мусс из куриной мякоти с шампиньонами)	20	
Домашний карбонат (маринованный свиной карбонат с запеченными травами)	20	
Буженина (свинья шея запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)	20	
Пате из утки на хрустящем крутоне (растопленная утка, манго, зерновая горчица, рикотта на хрустящем тосте)	20	
Язык отварной (телячий язык отварной с кореньями и зеленью)	20	
Колбаса твердого копчения (из говядины)	20	
Рулет говяжий (рулет из филе говядины с овощами, специями и травами)	20	
Рыбное ассорти 3 позиции на выбор по 20 гр.		
Макрель х/к	20	
Рулет из лосося со сливочным сыром (рулет из маринованного лосося со сливочным сыром и авакадо)	20	
Террин рыбный (нежный рыбный мусс из форели и белоснежной трески со спаржей)	20	
Лосось слабой соли (лосось собственного посола по эксклюзивному рецепту)	20	
Овощное ассорти 3 позиции на выбор по 20 гр.		
Редис	20	
Помидоры	20	
Огурцы	20	
Перец болгарский	20	

Соления 3 позиции на выбор по 20 гр.		
Капуста квашеная	20	
Капуста по-гурийски (белокочанная капуста, маринованная со свеклой и грузинскими специями)	20	
Огурцы соленые	20	
Помидоры маринованные	20	
Огурцы малосольные (домашние)	20	
Салаты по 50 гр.		3 позиции на выбор
Традиционный оливье (с вареной колбасой)	50	
Салат столичный (всеми любимый салат с нежным филе цыпленка)	50	
Салат гриль овощи с цыпленком(обжаренные на гриле цукини, баклажан, перец болгарский, куриное филе, заправлено соусом кетчуп)	50	
Овощной салат (листья салата со свежими овощами, редисом и оливковым маслом)	50	
Куриный салат с шампиньонами (филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, куриным яйцом и корнишонами)	50	
Салат с маринованным лососем (лосось с отварным картофелем марин. красным луком и рукколой)	50	
Оливье с ростбифом	50	
Салат Рафаэло (филе цыпленка, болгарский перец, яблоко в кокосовой стружке)	50	
Греческий салат (традиционный салат с сыром фета, овощами и мятной заправкой)	50	
Салат с ветчиной и сыром (сытный салат заправленный коктейльной заправкой)	50	
Салат Муасье с тунцом (тунец в собственном соку с томатами, огурцом и стручковой фасолью)	50	
Салат цезарь с куриным филе (хрустящие листья салата ромейна и айсберга, помидоры черри, сухарики, сыр пармезан, соус цезарь, обжаренное куриное филе)	50	
Салат с киноа с куриным филе и грушей (листья салата, крупа киноа, куриное филе, груша, апельсины, томаты черри)	50	
Салат с баклажаном и помидорами (баклажаны, томаты, сыр фета, кинза, заправка на основе грецкого ореха)	50	
Горячие закуски 120 гр. на порцию		1 на выбор или 50/50
Жюльен грибной с куриным филе (жюльен в сливочном соусе со специями запеченный под сыром в булочке)	120	
Жаренный в пшеничной лепешке сыр Сулугуни с кинзой	120	
Долма с говядиной (виноградные листья, начиненные говяжьим фаршем и рисом со сметанным соусом)	120	
Десерты 150 гр.		
Фрукты (сезонные фрукты и ягоды в тарелке)	150	
Выход 690 грамм на персону		