

3000р.
на персону

• БАНКЕТНОЕ МЕНЮ •

PARUSA
Wedding

в каждой категории 3 позиции на выбор
в категории «Холодные закуски» всего 3 ассорти на выбор

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход

Выход

Ассорти солений

Соленые помидоры 20г.

Капуста по-гурийски 20г.
белокочанная капуста, маринованная со свеклой и грузинскими специями

Малосольные огурцы 20г.

Квашеная капуста 20г.

Соленые огурцы 20г.

Маринованные помидоры 20г.

в каждой категории 1 на выбор либо 50/50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

в обнос / общее блюдо

Жульен грибной с куриным филе 120г.
жульен в сливочном соусе со специями, запеченный под сыром, в булочке

Жаренный сыр сулугуни с кинзой в пшеничной лепешке 120г.

Запеченный баклажан в прованских травах 120г.

Каннеллони с говядиной и сыром моцарелла 120г.
паста каннеллони с говяжьим фаршем и соусом маринара

Жульен с лососем и грибами 120г.
лосось в сливочном соусе с луком пореем и шампиньонами, запеченный под сыром, в булочке

ГАРНИРЫ

порционно / общее блюдо

Картофельные крокеты 100г.
картофельные шарики, обжаренные во фритюре

Молодой картофель по-домашнему 100г.
молодой картофель, запеченный со сливочным маслом, репчатым луком и свежей зеленью

Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью 100г.

Сырное ассорти

Сыр Сулугуни соленый 20г.
традиционный грузинский мягкий сыр

Сыр Массдам 20г.
представитель сыров натурального вызревания, получил своё название в честь маленького городка Маасдам в Нидерландах. Сыр отличаются большие глазки и сладковато-ореховый вкус

Сыр Проволоне 20г.
твёрдый нежирный итальянский сыр, вырабатываемый из коровьего молока

Сыр Моцарелла 20г.
молодой итальянский сыр родом из региона Кампания

Сыр Грана Падано 20г.
популярный твердый Итальянский сыр 32% жирности

в каждой категории 1 на выбор либо 50/50

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

порционно / общее блюдо

Куриная грудка на гриле 150г.
куриное филе, обжаренное на гриле со сливочно-сырным соусом

Шашлык из куриного бедра 150г.
филе куриного бедра, маринованное в душистых травах с майонезом, подается с маринованным луком и соусом Сальса

Медальоны из свинины с беконом 150г.
жареное филе свинины с беконом криспи, подается с крем соусом из сливок и грибов

Филе трески с соусом Тартюфа 150г.
жареное филе трески, подается со сливочным соусом Тартюфа

Филе судака с грибным соусом 150г.

порционно / общее блюдо

Рис отварной 100г.
микс дикого и золотистого риса, заправленный сливочным маслом

Выход:

на персону 1150г.

3000р.
на персону

• БАНКЕТНОЕ МЕНЮ •

в каждой категории 3 позиции на выбор
в категории «Холодные закуски» всего 3 ассорти на выбор

PARUSA
Wedding

САЛАТЫ

Выход

Традиционный оливье

всеми любимый салат с вареной колбасой

100г.

Салат столичный

всеми любимый салат с нежным филе цыпленка

100г.

Салат с языком и ореховой заправкой

салат с говяжьим языком, запеченным перцем и маринованными огурцом, заправка на основе орехов, сванской соли и растительного масла

100г.

100г.

Сельдь под шубой

100г.

Салат с булгуром, грудкой индейки и цитрусами

крупка булгур с миксом салатов, апельсином, грейпфруктом, помидорами черри, заправленный соусом на основе 4 видов трав, меда и оливкового масла

100г.

Салат с бужениной и заправкой из зерновой горчицы

печеный картофель, маринованный огурец, куриное яйцо, буженина из свиной шеи, майонез с добавлением зернистой горчицы

100г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти с добавлением: горчица, хрен

Копченое филе индейки

филе индейки холодного копчения

20г.

Куриная грудка су-вид

приготовленная со сливочным маслом и тимьяном

20г.

Буженина

свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком

20г.

Пиканья

филе мраморной говядины маринованное в соусе Ворчестер со специями

20г.

Язык отварной

телячий язык отварной с кореньями и зеленью

20г.

Овощное ассорти

Стебель сельдерея

20г.

Перец болгарский

20г.

Фрукты

на персону

150г.

САЛАТЫ

Выход

Салат с копченым лососем и деревенским картофелем

подкопченный норвежский лосось со свежим огурцом, перепелиным яйцом, томатами черри, Микс салатом, печеным картофелем и майонезно-соевой заправкой

100г.

Салат с подкопченным филе индейки в азиатском стиле

(филе индейки в соусе Хойсин с микс салатом и зеленой фасолью, морковью, свежим огурцом с соусом терияки, кунжутным маслом и чили перцем

100г.

Салат с копченой макрелью и пряной заправкой

копченая скумбрия, маринованный огурец, картофель, перепелиное яйцо, овощной микс.
Заправка: подсолнечное масло с лимоном

100г.

Теплый азиатский салат со свиной

Свиная вырезка, цукини, баклажан, перец, свежий огурец, морковь, чили перец, микс салат, кунжутное масло. Заправка: тайская

100г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти

Муксун х/к

рыба Сибири

20г.

Копченая скумбрия

горячего копчения на ольховых опилках

20г.

Рулет из лосося

со сливочным сыром

сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках

20г.

Сельдь слабого посола

20г.

Лосось слабой соли

лосось собственного посола по эксклюзивному рецепту

20г.

Овощное ассорти

Огурец свежий

20г.

Помидоры

20г.

Редис красный

20г.

Хлеб ржаной/тостовый

∞