

3500р.
на персону

• БАНКЕТНОЕ МЕНЮ •

в каждой категории 4 позиции на выбор
в категории «Холодные закуски» 4 категорий ассорти по 3 позиции на выбор в каждой

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.

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.

Овощи гриль с филе цыпленка
и йогуртовой заправкой
запеченные овощи с нежным филе цыпленка, заправленные
йогуртом с зеленью

100г.

Греческий салат
традиционный салат с сыром фета, овощами
и мятной заправкой

100г.

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

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.

Утиная грудка горячего копчения

20г.

Ростбиф из телятины
приготовленный с горчицей и пряными травами

20г.

Буженина
свинная шея, запеченная в дижонской горчице
с душистыми травами, шпигованная чесноком

20г.

Язык отварной
телячий язык отварной с кореньями и зеленью

20г.

САЛАТЫ

Выход

Салат нисуаз с авокадо
картофель, листья салата, помидоры черри,
яйцо. Заправка на основе оливкового масла
и винного уксуса

100г.

Салат с маринованным
лососем
лосось с отварным картофелем, маринованным
красным луком и рукколой и горчицей заправкой

100г.

Салат с копченой пиканьей
и овощами
копченая говяжья пиканья с овощами гриль
под заправкой из пряного масла

100г.

Теплый азиатский салат
со свининой
Свинная вырезка, цуккини, баклажан, перец,
свежий огурец, морковь, чили перец, микс салат,
кунжутное масло. Тайская заправка

100г.

Цезарь с цыпленком
Свинная вырезка, цуккини, баклажан, перец,
свежий огурец, морковь, чили перец, микс салат,
кунжутное масло. Тайская заправка

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

Рыбное ассорти

Муксун х/к
рыба Сибиря

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.

Палтус х/к
сочный и нежный палтус холодного копчения
на ольховых опилках

20г.

3500р.
на персону

• БАНКЕТНОЕ МЕНЮ •

PARUSA
Wedding

в каждой категории 4 позиции на выбор
в категории «Холодные закуски» 4 категорий ассорти по 3 позиции на выбор в каждой

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход

Выход

Овощное ассорти

Огурец свежий	20г.
Помидоры	20г.
Стебель сельдерея	20г.

Редис красный	20г.
---------------	------

Перец болгарский	20г.
------------------	------

Помидоры черри	20г.
----------------	------

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	

в каждой категории 1 на выбор либо 50/50

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.
-----------------------	------

Сырное ассорти

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

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

Сыр Бри	20г.
мягкий сыр с белой плесенью	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

в обнос / общее блюдо

Жульен грибной с куриным филе	120г.
в 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	

Митболы фаршированные сыром	120г.
мясные пряные шарики под томатным соусом	

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.
------------------------------	-------

3500р.
на персону

• БАНКЕТНОЕ МЕНЮ •

в каждой категории 1 на выбор либо 50/50

PARUSA
Wedding

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Выход

порционно / общее блюдо

Шашлык из свиной шеи

100г.

свиная шея, маринованная в душистых травах с томатами, подается с маринованным луком и соусом "Сальса"

Утиная грудка с цитрусовым соусом

100г.

Утиная грудка прожарки Medium приготовленная в "хоспере" со специями и апельсиновым соусом

Стейк из лосося

100г.

филе лосося, маринованное в душистых травах, подается с соусом тар-тар

ДЕСЕРТЫ

на персону

Фрукты

150г.

ХЛЕБ

Ржаной

∞

Тостовый

∞

ГАРНИРЫ

Выход

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.

Рис отварной

100г.

микс дикого и золотистого риса, заправленный сливочным маслом

Овощи на пару

100г.

цукини, брокколи, цветная капуста, морковь, стручковая фасоль, зеленый горошек

Овощи на гриле

100г.

паприка, цукини, баклажаны, приготовленные в хоспере, подаются с песто из базилика

Выход:

на персону 1300г.