

4500р.
на персону

• БАНКЕТНОЕ МЕНЮ •

в каждой категории 4 позиции на выбор
в категории «Холодные закуски» 5 категорий ассорти по 3 позиции на выбор в каждой

PARUSA
Wedding

САЛАТЫ

Выход

Традиционный оливье	100г.
всеми любимый салат с вареной колбасой	
Салат столичный	100г.
всеми любимый салат с нежным филе цыпленка	
Салат с языком и ореховой заправкой	100г.
салат с говяжьим языком, запеченным перцем и маринованными огурцом, заправка на основе орехов, сванской соли и растительного масла	
Сельдь под шубой	100г.
Салат с булгуром, грудкой индейки и цитрусами	100г.
крупка булгур с миксом салатов, апельсином, грейпфруктом, помидорами черри, заправленный соусом на основе 4 видов трав, меда и оливкового масла	
Овощи гриль с филе цыпленка и йогуртовой заправкой	100г.
запеченные овощи с нежным филе цыпленка, заправленные йогуртом с зеленью	
Греческий салат	100г.
традиционный салат с сыром фета, овощами и мятной заправкой	
Салат с подкопченным филе индейки в азиатском стиле	100г.
филе индейки в соусе Хойсин, микс салатом и зеленой фасолью, морковью, свежим огурцом с соусом терияки, кунжутным маслом и чили перцем	
Салат с тунцом авокадо и тайской заправкой	100г.
филе желтоперого тунца, микс салата и тайской заправкой	
Салат с копченой макрелью и пряной заправкой	100г.
копченая скумбрия, маринованный огурец, картофель, перепелиное яйцо, овощной микс. Заправка: подсолнечное масло с лимоном	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти с добавлением: горчица, хрен

Копченое филе индейки	20г.
филе индейки холодного копчения	
Куриная грудка су-вид	20г.
приготовленная со сливочным маслом и тимьяном	

САЛАТЫ

Выход

Салат нисуаз с авокадо	100г.
картофель, листья салата, помидоры черри, яйцо. Заправка на основе оливкового масла и винного уксуса	
Салат с маринованным лососем	100г.
лосось с отварным картофелем, маринованным красным луком и рукколой и горчичной заправкой	
Салат с копченой пиканьей и овощами	100г.
копченая говяжья пиканья с овощами гриль под заправкой из пряного масла	
Теплый азиатский салат со свининой	100г.
Свинная вырезка, цукини, баклажан, перец, свежий огурец, морковь, чили перец, микс салат, кунжутное масло. Тайская заправка	
Цезарь с цыпленком	100г.
Свинная вырезка, цукини, баклажан, перец, свежий огурец, морковь, чили перец, микс салат, кунжутное масло. Тайская заправка	
Цезарь с креветками	100г.
листья салатов, тигровые креветки, томаты черри, гренки, сыр пармезан	
Салат с бужениной и заправкой из зерновой горчицы	100г.
печеный картофель, маринованный огурец, куриное яйцо, буженина из свиной шеи, майонез с добавлением зернистой горчицы	
Салат с копченым лососем и деревенским картофелем	100г.
подкопченный норвежский лосось со свежим огурцом, перепелиным яйцом, томатами черри, микс салатов, печеным картофелем и майонезно-соевой заправкой	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти с добавлением: горчица, хрен

Утиная грудка горячего копчения	20г.
Ростбиф из телятины	20г.
приготовленный с горчицей и пряными травами	
Буженина	20г.
свинная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком	

4500р.
на персону

• БАНКЕТНОЕ МЕНЮ •

PARUSA
Wedding

в каждой категории 4 позиции на выбор
в категории «Холодные закуски» 5 категорий ассорти по 3 позиции на выбор в каждой

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход

Выход

Мясное ассорти с добавлением: горчица, хрен

Пиканья

филе мраморной говядины, маринованное в соусе
Ворчестер со специями

20г.

Язык отварной

телячий язык отварной с кореньями и зеленью

20г.

Овощное ассорти

Огурец свежий

20г.

Помидоры

20г.

Стебель сельдерея

20г.

Редис красный

20г.

Перец болгарский

20г.

Помидоры черри

20г.

Ассорти солений

Квашеная капуста

20г.

Капуста по-грузински

белокочанная капуста, маринованная со свеклой
и грузинскими специями

20г.

Соленые помидоры

20г.

Соленые огурцы

20г.

Малосольные огурцы

20г.

Маринованные помидоры

20г.

Маслины гигант

20г.

Оливки гигант

20г.

Сырное ассорти

Сыр Рокфорти

мягкий сыр с голубой плесенью

20г.

Сыр скаморца

итальянский полумягкий сыр невысокой жирности

20г.

Сыр Бри

мягкий сыр с белой плесенью

20г.

Фрукты

на персону

200г.

Хлеб ржаной/тостовый

∞

Мясное ассорти с добавлением: горчица, хрен

Пармская ветчина

вяленый свиной окорок

20г.

Коппа

продукт из мышечной части шеи свиньи

20г.

Салями

итальянская салями

20г.

Рыбное ассорти

Муксун х/к

рыба Сибири

20г.

Копченая скумбрия

горячего копчения на ольховых опилках

20г.

Рулет из лосося

20г.

со сливочным сыром

сочный и нежный палтус холодного копчения
на ольховых опилках

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.

Сырное ассорти

Сыр Сулугуни соленый

традиционный грузинский мягкий сыр

20г.

Сыр Массдам

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

20г.

Сыр Проволоне

твёрдый нежирный итальянский сыр,
вырабатываемый из коровьего молока

20г.

Сыр Моцарелла

молодой итальянский сыр родом
из региона Кампания

20г.

Сыр Грана Падано

популярный твердый Итальянский сыр
32% жирности

20г.

4500р.
на персону

• БАНКЕТНОЕ МЕНЮ •

PARUSA
Wedding

в каждой категории 1 на выбор либо 50/50

АПЕРИТИВ

Выход

От шеф-повара

Брускетта с томатами черри и базиликом	100г.
Брускетта с лососем и каперсами	100г.
Брускетта с пармой и вялеными помидорами	100г.
Брускетта с паштетом из птицы и мармеладом	100г.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

без гарнира

Медальоны из свинины с беконом жареное филе свинины с беконом криспи, подается с крем соусом из сливок и грибов	150г.
Филе трески с соусом Тартюфа жареное филе трески, подается со сливочным соусом Тартюфа	150г.
Филе судака с грибным соусом	150г.
Утиная грудка с цитрусовым соусом утинная грудка прожарки Medium приготовленная в "хоспере" со специями и апельсиновым соусом	150г.
Томленные говяжьи щеки приготовленные по технологии Су-вид с соусом Демиглас и овощами	150г.
Стейк из лосося филе лосося, маринованное в душистых травах, подается с соусом Тар-тар	150г.

порционно / общее блюдо

Овощи на пару цукини, брокколи, цветная капуста, морковь, стручковая фасоль, зеленый горошек	100г.
Овощи на гриле паприка, цукини, баклажаны, приготовленные в хоспере, подаются с песто из базилика	100г.

Выход:

на персону

1520г.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Выход

в обнос / общее блюдо

Жульен грибной с куриным филе вжульен в сливочном соусе со специями, запеченный под сыром, в булочке	120г.
Жаренный сыр сулугуни с кинзой в пшеничной лепешке	120г.
Запеченный баклажан в прованских травах	120г.
Каннеллони с говядиной и сыром моцарелла паста каннеллони с говяжьим фаршем и соусом маринара	120г.
Жульен с лососем и грибами лосось в сливочном соусе с луком пореем и шампиньонами, запеченный под сыром, в булочке	120г.
Митболы фаршированные сыром мясные пряные шарики под томатным соусом	120г.
Мидии Гигант киви, запеченные в сырном соусе мидии Гигант Киви под майонезным соусом с пармезаном и икрой Тобико	120г.
Тигровые креветки на гриле	120г.
Мини Фишкейк с креветками в панировке	120г.
ГАРНИРЫ	
порционно / общее блюдо	
Картофельные крокеты картофельные шарики, обжаренные во фритюре	100г.
Молодой картофель по-домашнему молодой картофель, запеченный со сливочным маслом, репчатым луком и свежей зеленью	100г.
Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью	100г.
Рис отварной микс дикого и золотистого риса, заправленный сливочным маслом	100г.