

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

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.

### Салат с тунцом авокадо и тайской заправкой

филе желтоперого тунца, микс салата и тайской заправкой

100г.

### Салат с копченой макрелью и пряной заправкой

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

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.

## 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 горчичной 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, цукини, баклажан, перец, свежий огурец, морковь, чили перец, микс салат, кунжутное масло. Тайская заправка

100г.

### Цезарь с цыпленком

Свинная вырезка, цукини, баклажан, перец, свежий огурец, морковь, чили перец, микс салат, кунжутное масло. Тайская заправка

100г.

### Цезарь с креветками

листья салатов, тигровые креветки, томаты черри, гренки, сыр пармезан

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.

### Салат с копченым лососем и деревенским картофелем

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

100г.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти с добавлением: горчица, хрен

### 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.

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-гурийски

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

порционно / общее блюдо

|                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Овощи на пару<br><small>цукини, брокколи, цветная капуста, морковь, стручковая фасоль, зеленый горошек</small>      | 100г. |
| Овощи на гриле<br><small>паприка, цукини, баклажаны, приготовленные в хоспере, подаются с песто из базилика</small> | 100г. |

Выход:

на персону

1520г.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Выход

в обнос / общее блюдо

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