

5500р.  
на персону

# • БАНКЕТНОЕ МЕНЮ •

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

PARUSA  
Wedding

## РЫБНОЕ ПЛАТО

Выход

на Welcome / 150гр. на персону

|                      |      |
|----------------------|------|
| Голубые мидии        | 30г. |
| Королевский креветки | 30г. |
| Устрицы              | 30г. |
| Раки                 | 30г. |
| Гребешки             | 30г. |

## САЛАТЫ

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

## САЛАТЫ

Выход

|                                                                                                                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Салат нисуаз с авокадо<br><small>картофель, листья салата, помидоры черри, яйцо. Заправка на основе оливкового масла и винного уксуса</small>                                            | 100г. |
| Салат с маринованным лососем<br><small>лосось с отварным картофелем, маринованным красным луком и рукколой и горчичной заправкой</small>                                                 | 100г. |
| Салат с копченой пиканьей и овощами<br><small>копченая говяжья пиканья с овощами гриль под заправкой изпряного масла</small>                                                             | 100г. |
| Теплый азиатский салат со свининой<br><small>Свинная вырезка, цукини, баклажан, перец, свежий огурец, морковь, чили перец, микс салат, кунжутное масло. Тайская заправка</small>         | 100г. |
| Цезарь с цыпленком<br><small>Свинная вырезка, цукини, баклажан, перец, свежий огурец, морковь, чили перец, микс салат, кунжутное масло. Тайская заправка</small>                         | 100г. |
| Салат с копченой макрелью и пряной заправкой<br><small>копченая скумбрия, маринованный огурец, картофель, перепелиное яйцо, овощной микс. Заправка: подсолнечное масло с лимоном</small> | 100г. |

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти с добавлением: горчица, хрен

|                                                                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Утиная грудка горячего копчения                                                                                  | 20г. |
| Ростбиф из телятины<br><small>приготовленный с горчицей и пряными травами</small>                                | 20г. |
| Буженина<br><small>свинная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком</small> | 20г. |
| Копченое филе индейки<br><small>филе индейки холодного копчения</small>                                          | 20г. |
| Куриная грудка су-вид<br><small>приготовленная со сливочным маслом и тимьяном</small>                            | 20г. |

5500р.  
на персону

# • БАНКЕТНОЕ МЕНЮ •

PARUSA  
Wedding

в каждой категории 5 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

20г.  
филе мраморной говядины, маринованное в соусе  
Ворчестер со специями

#### Язык отварной

20г.  
телячий язык отварной с кореньями и зеленью

### 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

20г.  
белокачанная капуста, маринованная со свеклой  
и грузинскими специями

#### Соленые помидоры

20г.

#### Соленые огурцы

20г.

#### Малосольные огурцы

20г.

#### Маринованные помидоры

20г.

#### Маслины гигант

20г.

#### Оливки гигант

20г.

### Сырное ассорти

#### Сыр Рокфорти

20г.  
мягкий сыр с голубой плесенью

#### Сыр скаморца

20г.  
итальянский полумягкий сыр невысокой жирности

#### Сыр Бри

20г.  
мягкий сыр с белой плесенью

#### Скаморца

20г.  
итальянский полумягкий сыр невысокой жирности

#### Фрукты

на персону

200г.

### Мясное ассорти с добавлением: горчица, хрен

#### Пармская ветчина

20г.  
вяленый свиной окорок

#### Коппа

20г.  
продукт из мышечной части шеи свиньи

#### Салями

20г.  
итальянская салями

### Рыбное ассорти

#### Муксун х/к

20г.  
рыба Сибири

#### Копченая скумбрия

20г.  
горячего копчения на ольховых опилках

#### Рулет из лосося

#### со сливочным сыром

20г.  
сочный и нежный палтус холодного копчения  
на ольховых опилках

#### Сельдь слабого посола

20г.

#### Лосось слабой соли

20г.  
лосось собственного посола  
по эксклюзивному рецепту

#### Палтус х/к

20г.  
сочный и нежный палтус холодного копчения  
на ольховых опилках

### 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

#### Хлеб ржаной/тостовый

∞



5500р.  
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. |

### с гарниром

|                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Радужная форель с пюре из печеного перца и зеленого горшка                                                  | 260г. |
| Половинка цыпленка "Корнишон" с домашней аджикой и свекольным булгуром                                      | 260г. |
| Говядина в зеленой панировке со шпинатом<br><small>запеченным сельдереем и мясным соусом с груздями</small> | 260г. |
| Говяжья голяшка с мускатным картофельным пюре и хрустящими чипсами                                          | 260г. |
| Кролик томленный с деревенским картофелем                                                                   | 260г. |

## 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. |

## 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. |
| 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

1780г.