

2500р.
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.

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 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.

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.

Язык отварной
телячий язык отварной с кореньями и зеленью

20г.

Ассорти солений

Соленые помидоры

20г.

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

20г.

Малосольные огурцы

20г.

САЛАТЫ

Выход

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

100г.

Цезарь с цыпленком
листья салата рамен, с томатами черри, тертым
пармезаном, хрустящими гренками, оригинальным
соусом "Цезарь"

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 свининой
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.

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

20г.

Сельдь слабого посола

20г.

Овощное ассорти

Огурец свежий

20г.

Помидоры

20г.

Редис красный

20г.

Перец болгарский

20г.

Ассорти солений

Квашеная капуста

20г.

Соленые огурцы

20г.

Маринованные помидоры

20г.

2500р.
на персону

• БАНКЕТНОЕ МЕНЮ •

в каждой категории 1 на выбор либо 50/50

PARUSA
Wedding

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Выход

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
травях 120г.

ГАРНИРЫ

порционно / общее блюдо

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Выход

порционно / общее блюдо

Куриная грудка на гриле 150г.

Шашлык из куриного бедра 150г.

Шашлык из свиной шеи 150г.

Филе судака с грибным
соусом 150г.

ДЕСЕРТЫ

на персону

Фрукты 100г.

ХЛЕБ

Ржаной ∞

Тостовый ∞

Выход:

на персону 1100г.