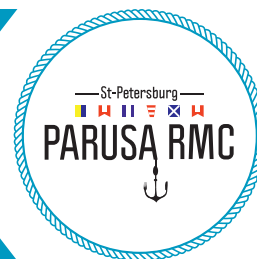


БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



2 200 р. (на персону)

САЛАТЫ 3 на выбор (по 100 гр.)

Традиционный оливье

(всеми любимый салат с вареной колбасой)

Салат столичный

(всеми любимый салат с нежным филе цыпленка)

Салат с кеноа и куриным филе и грушей

(листья салатов, крупа киноа, куриное филе, груша, апельсины, томаты черри)

Цезарь с цыпленком

(Листья салата ромейн, с томатами чери, тертым пармезаном, оригинальным соусом Цезарь)

Салат с языком и маринованными огурчиками

(говяжий язык, картофель, маринованные огурчики и черри томаты)

Овощной салат

(листья салата со свежими овощами, красным редисом и оливковым маслом)

Салат "Рафаэлло"

(салат с филе цыпленка, болгарским перцем, яблоками, в кокосовой стружке)

Салат с ветчиной и сыром

(сытный салат заправленный коктейльным соусом)

Куриный салат с шампиньонами

(филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, куриным яйцом и корнитоном)

Греческий салат

(традиционный салат с сыром фета в мятной заправке)

Салат "Муасье" с тунцом

(тунец в собственном соку с томатами, огурцом и стручковой фасолью)

Салат с баклажанами и сыром фета

(баклажаны, томаты, сыр фета, кинза, заправка на основе грецкого ореха)

Гриль овощи с филе цыпленка

(запеченое филе цыпленка, овощи гриль, соус кетчуп)

Салат с маринованным лососем

(лосось с отварным картофелем и рукколой)

Оливье с ростбифом

(салат с сочным ростбифом из говяжьей вырезки)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 3 вида ассорти на выбор (по 20 гр.)

МЯСНОЕ АССОРТИ (3 позиции на выбор по 20 гр.) :

Копченое филе индейки (филе индейки х/к)

Домашний карбонат (маринованный свиной карбонат запеченый с пряностями)

Терин из курицы с шампиньонами (сливочный мусс из куриной мякоти с шампиньонами)

Колбаса т/к (колбаса твердого копчения из говядины)

Язык отварной (телячий язык отварной с кореньями и зеленью)

Буженина (свиная шея запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)

Пате из утки на багете (томленная мякоть утки с медом, горчицей, сыром риккотой)

Рулет говяжий (рулет из филе говядины запеченный в дижонской горчице со специями)

Рулет из свинины с овощами (рулет из филе свинины фаршированный овощами, специями и ароматными травами)

922-52-63



<http://parusabanket.ru/>

СОЛЕНИЯ

(3 позиции на выбор):

Капуста квашенная

Капуста по гурийски

(белокочанная капуста маринованная со свеклой и грузинскими специями)

Огурцы соленые

Помидоры маринованные

Огурцы малосольные

(домашние малосольные огурцы)

РЫБНОЕ АССОРТИ

(3 позиции на выбор):

Макрель холодного копчения

Рулет из лосося со сливочным сыром

(рулет из маринованного лосося со сливочным сыром и авакадо)

Террин рыбный

(нежный рыбный мусс из форели и белоснежной трески со спаржей)

Лосось слабой соли

(лосось собственного посола по эксклюзивному рецепту)

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

(3 позиции на выбор):

Редис

Помидоры

Огурцы

Перец болгарский

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

(120 гр на порцию: 1 на выбор либо 50/50)

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ С КУРИНЫМ ФИЛЕ (жульен в сливочном соусе со специями запеченый под сыром)

ЖАРЕННЫЙ В ПШЕНИЧНОЙ ЛЕПЕШКЕ СЫР СУЛГУНИ С КИНЗОЙ

ДОЛМА С ГОВЯДИНОЙ (виноградные листья начиненные говяжьим фаршем и рисом со сметанным соусом)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(150гр на порцию: 1 на выбор либо 50/50)

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

(филе куриного бедра маринованное в душистых травах с майонезом, подается с маринованным луком и соусом Сальса)

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ

(куриная грудка обжаренная на гриле со сливочным-сырным соусом)

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С БЕКОНОМ

(жареное филе свинины с беконом крипси, подается с крем соусом из сливок и грибов)

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

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

ФИЛЕ СУДАКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

БУЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ С КРЕМ -СОУСОМ ИЗ ДЕМИГЛЯСА И СЛИВОК

ГАРНИРЫ

(100гр. на порцию: 1 на выбор либо 50/50)

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

(молодой картофель запеченый со сливочным маслом, репчатым луком и свежей зеленью)

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

(паприка, цуккини, баклажаны приготовленные в Хоспере, подаются с песто из базилика)

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН

(нарезанный слайсами карт., запеченный с сыром пармезан и сливками)

СМЕСЬ ДИКОГО И БЕЛОГО РИСА НА ПАРУ

ДЕСЕРТЫ (100 гр.)

Фрукты *(сезонные фрукты и ягоды в тарелке)*

Хлеб ржаной и тостовый (неограниченно)

Выход: 1050 гр.