



БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ



Новогоднее
корпоративное
предложение

2019

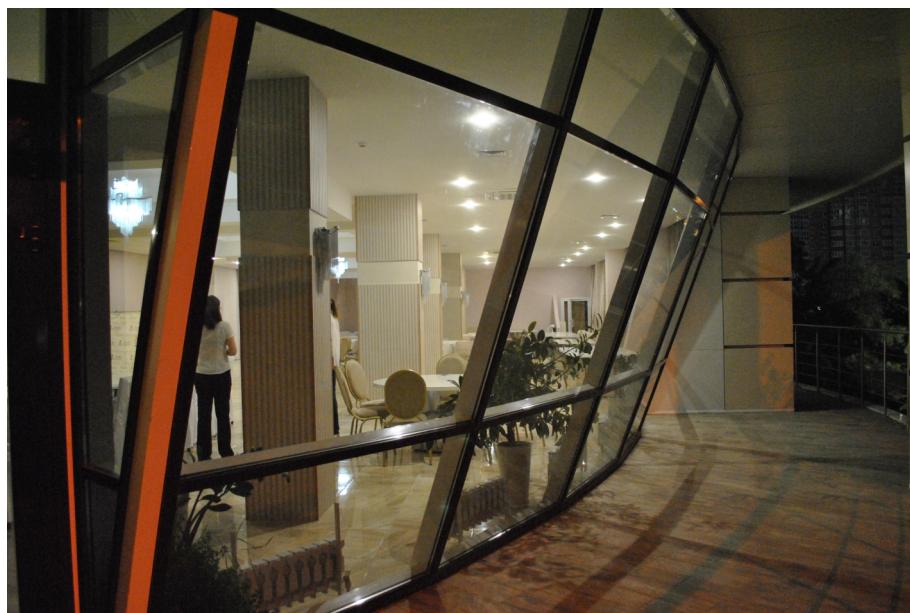
parusarest.ru

О зале

Банкетный зал «Паруса» – новое место в Краснодаре, которое идеально подойдёт для новогоднего корпоратива.



Оформление зала никого не оставит равнодушным!
Архитектурное решение передаёт очертания круизного
лайнера, создавая уникальную атмосферу.



Отделка помещения выполнена в светло-бежевых тонах, а
большие окна придают неповторимый облик террасе в
вечернее время.

Предложение №1

Наименование	Выход
Комплимент от шеф-повара Канапе из сельди и отварного картофеля.	20/30/3/1
Тарелка благородных сыров Дор-блю, голландский, пармезан, нити, чайная роза. Подаются с мёдом, греческим орехом, виноградом.	10/10/10/10/3/2/2
Тарелка мясных деликатесов Буженина, рулет из куриного филе, мясной рулет. Подаются с дижонской горчицей, зеленью.	10/15/15/2
Тарелка ассорти Брускетта с лососем Брускетта с сальсой Брускетта с вяленым мясом Тарталетка с лососевой икрой	1шт. 1шт. 1шт. 1шт.
Греческие маслины, оливки Подаются украшенные зеленью и лимоном.	20/2
Лимонная закуска	15/2
Овощная композиция Помидор, огурец, болгарский перец, украшается букетом из медовой моркови и свежей зелени.	80/3/3
Кубанские разносолы Капуста пильюска, с/с помидор, м/с огурец, маринованные яблоки, корейская морковь, заправленные оливковым маслом и зеленью.	100
Горячая закуска на выбор 1. Сабурани. Сырный пирог из 2-х сыров. 2. Шах-жульен в тесте фила.	200
Горячее блюдо на выбор 1. Мясо по-княжески. 2. Куриное филе по-провансали. Гарнир: отварной молодой картофель, запечённый с душистыми травами.	150 или 150/100
Три салата 1. Салат «Мешочек из сёмги». Сёмга с/с, сыр, св. огурец, мясо криля, икра лососевая, микс салата. 2. Салат «Апполон». Язык говяжий, шампиньоны, помидор, сыр, заправка с добавлением сыра дор-блю. 3. Салат «Цезарь с курицы». Филе куриное, черри, микс салата, сухарики, пармезан, соус «Цезарь».	80/80/80
Кавказское гостеприимство Шашлык свинина, люля-кебаб, долма, куриный шашлык, картофель в беконе, шампиньоны на углях.	100/100/100/80/ 100/100
Соус красный, соус белый, булочка с кунжутом	2/30, 2/40

Стоимость 2200 руб./ на перс.

Развлекательная программа 200 руб./на перс.

Предложение №2

Наименование	Выход
Комплимент от шеф-повара Канапе из сельди и отварного картофеля.	20/30/3/1
Рыбная композиция Лосось, масляная рыба, «Шеф посола». Подаются со сливочным маслом, с дольками лимона и миксом салата.	15/15/5/ 3/1
Тарелка мясных деликатесов Буженина, рулет из куриного филе, мясной рулет. Подаются с дижонской горчицей, зеленью.	15/15/15/5/3
Тарелка благородных сыров Дор-блю, голландский, пармезан, нити, чайная роза. Подаются с медом, греческим орехом, виноградом.	10/10/10/10/3/3/3
Язык говяжий отварной, с/к колбаса Подаются с хреном.	20/10/3
Фруктовая ваза Сезонные фрукты.	150
Греческие маслины, оливки Подаются с зеленью и лимоном.	20/5
Лимонная закуска	20/2/2
Овощная композиция Помидор, огурец, болгарский перец, украшается букетом из медовой моркови и свежей зелени.	80/10/5
Кубанские разносолы Капуста пильюска, с/с помидор, м/с огурец, маринованные яблоки, корейская морковь, заправленные оливковым маслом и зеленью.	100
Горячая закуска на выбор 1. Сабурани. Сырный пирог из 2-х сыров. 2. Шах-жульен в тесте фила.	200
Горячие блюда на выбор 1. Утиная ножка с медовыми яблоками под брусличным дрессингом. 2. Кавказский сувенир под острым сыром. Гарнир: отварной картофель, запеченный с пряными травами.	120/30
Три салата 1. Салат «Мешочек из сёмги». Сёмга с/с, сыр, св. огурец, мясо криля, икра лососевая, микс салата. 2. Салат «Княжеский». Говядина отварная, шампиньоны, сыр, огурец св., микс салата и особую питкантность придает заправка с добавлением греческого ореха. 3. Салат «Цезарь с курицей». Филе куриное, черри, микс салата, сухарики, пармезан.	80/80/80
Кавказское гостеприимство Шашлык свинина, люля-кебаб, долма, куриный шашлык, картофель в беконе, шампиньоны на углях.	100/100/80/150/ 150/100
Соус красный, соус белый, булочка с кунжутом	2/30, 2/40

Стоимость 2400 руб./ на перс.

Развлекательная программа 200 руб./на перс.

Предложение №3

Наименование	Выход
Комплимент от шеф-повара Канапе из сельди и отварного картофеля.	20/30/3/1
Рыбная композиция Лосось, масляная рыба, «Шеф посола». Подаются со сливочным маслом, дольками лимона и миксом салата.	15/20/10/3/3/1
Тарелка мясных деликатесов Буженина, рулет из куриного филе, мясной рулет. Подаются с дижонской горчицей, зеленью.	15/15/15/5/21
Язык говяжий отварной, с/к колбаса Подаются с хреном.	15/10/3
Тарелка благородных сыров Дор-блю, голландский, пармезан, нити, чайная роза. Подаются с мёдом, греческим орехом, виноградом.	10/10/10/10/3/3/3
Фруктовая ваза Сезонные фрукты.	250
Бутерброды с лососевой икрой	1 шт.
Греческие маслины, оливки Подаются с зеленью и лимоном.	20/5
Лимонная закуска	20/2/2
Овощная композиция Помидор, огурец, болгарский перец, украшается букетом из медовой моркови и свежей зелени.	80/10/5
Кубанские разносолы Капуста пилюска, с/с помидор, м/с огурец, маринованные яблоки, корейская морковь, заправленные оливковым маслом и зеленью.	10
Горячая закуска на выбор 1. Сабурани. Сырный пирог из 2-х сыров. 2. Шах-жульен в тесте фила.	200
Фирменное блюдо Сёмга «Бандеролька». Сёмга со шпинатом, королевскими креветками, запечённая под медово-имбирным соусом. Горячие блюда на выбор 1. Утиное филе на подложке из слоеного теста 2. Мясные медальоны с грибной подложкой	150/50
Три салата 1. Салат «Амальфи». Мясо мидий, кальмар, мидии, лангустин, креветка королевская. 2. Салат «Княжеский». Говядина отварная, шампиньоны, сыр, огурец св., микс салата и особую пикантность придает заправка с добавлением греческого ореха. 3. Салат «Цезарь с курицей». Филе куриное, черри, микс салата, пармезан, соус «Цезарь».	80/80/80
Большое гостеприимство Шашлык свинина, люля-кебаб, долма, куриный шашлык, картофель в беконе, шампиньоны на углях	100/100/80/150/150/100
Соус красный, соус белый, булочка с кунжутом	2/30, 2/40
Морс ягодный	0,5

Стоимость 2800 руб./ на перс.
Развлекательная программа 200 руб./на перс.

Особенности

Бронирование зала:

с 17:00 до 00:00 часов.

Отношение к алкоголю и безалкогольным напиткам:

алкоголь может быть приобретен из винной карты банкетного зала "Паруса", либо возможно привезти свои алкогольные и безалкогольные напитки без сервисного сбора.

Специальные условия, включенные в бронь зала:

накрытие и обслуживание с 17:00 до 00:00
Территория и гостевая парковка.

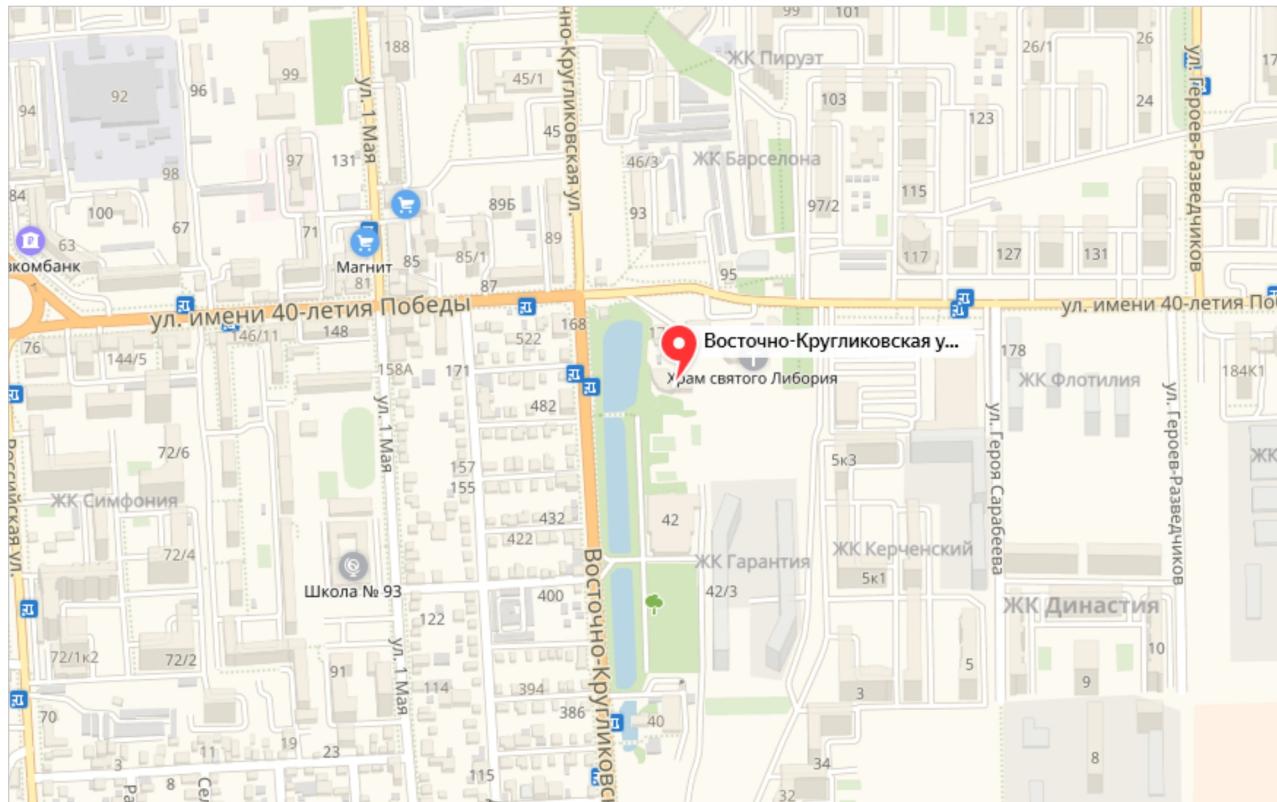
Меню:

варианты меню от 2 200 руб. и выше
(по запросу от Заказчика).

Развлекательная программа:

музыкальное сопровождение,
ведущий новогоднего вечера,
вокальный исполнитель,
скрипач.

Контакты



Краснодар,
Восточно-Кругликовская, 42/5

+7 861 290-08-85

Почта: b2c.parusa@yandex.ru
Сайт: parusarest.ru
Instagram: @parusarest

Мы будем рады видеть Вас!