



art parad 2010
от ресторана
PARAD catering
Рисуем
НОВЫЙ ГОД!



Искусство заключается в том, чтобы найти необыкновенное в обыкновенном и обыкновенное в необыкновенном.

Дидро Д.

Искусство повсюду – в акварельном небе, капле дождя, узоре снежинки и улыбке счастливого человека. Для ресторана выездного обслуживания PARAD catering праздник – тоже искусство: искусство форм и деталей, гармонии и красоты. Мы считаем, что организовать праздник – это опыт и мастерство. Организовать яркий и запоминающийся праздник – это великое искусство.

Новый Год – одно из тех событий, которое по праву считается самым главным и долгожданным в году. Все детали этого торжества должны стать безусловными шедеврами искусства. Каждый специалист ресторана PARAD catering – это художник, который превратит Ваш Новый Год в эксклюзивную галерею ART PARAD.

МЕНЮ

ART PARAD от PARAD catering - это только признанные кулинарные произведения искусства от шеф-повара ресторана PARAD catering.

Вас ждут блюда, будто сошедшие с холста художника: «Прогулка Морем» Дега – креветка в лодочке из сельдерея «Сердце солнца» – солнечная курага с миндальным орехом (десерт был создан по мотивам незабвенных «Подсолнухов» Ван Гога)

«Клубника в пикантном сыре» родилась так же вдохновенно, как портрет «Мадам Сезанн в платье» Поля Сезанна

И другие эксклюзивные изыски высокой кухни PARAD catering.

Новогоднее банкетное меню

WELLCOME / 70г

Копченый угорь в китайском маринаде,
на свежем огурце, с цветком из имбиря
Сельдь на деревенском картофеле Черри
с перепелиным яйцом и имбирем
Сыровяленный окорок с ананасами,
на бамбуковой шпажке
Мини - гамбургер с куриной грудкой, томатами, омлетом,
хрустящим салатом, на булочке с семенами подсолнечника
Перечный камамбер с грецким орехом
Канапе с сыром "Чеддер" и дольками ананаса
Клубника с сыром "Мимолетте"
Солнечная курага с миндальным орехом
Финики с крем чизом и апельсиновыми цукатами

НАПИТКИ / 100мл

Сок "J7" (апельсин, персик, вишня, яблоко, томат)
и минеральная вода "Бонаква"

Банкет

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ РЫБНОЕ АССОРТИ / 115г

Копченый угорь, приготовленный
в китайском маринаде
Лосось норвежский малосоленый
Мидии новозеландские, маринованные в соусе
"Маринара"
Тигровые креветки гриль, со свежим тимьяном,
декорированные свежей спаржей, лимоном, лаймом,
тропическим кумкватом
Сельдь пряного посола с лучком и растительным маслом

МЯСНОЕ АССОРТИ / 110г

"Вителло-тонато" - тонкие ломтики нежной говядины, на
свежих салатных листьях, под соусом из тунца,
с добавлением пряных каперсов и красного сладкого перца
Окорок сыровяленный с медовой дыней,
с оливковым маслом и свежемолотым черным перцем
Рулет из нежной куриной грудки с курагой
и кедровым орехом Снек - Бар
Разнообразная колбаска со специями

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА / 40г

Язык, глазированный с хреном на салатном листе

СЫРЫ / 40г

Ассорти сыров - Мимолетте, Швейцарский,
Бри, Дор – Блю



САЛАТЫ / 280г

Салат из малосольной семги, с пикантными каперсами,
оливками, домашним сыром, садовыми огурцами,
на сочных листьях салата
Маринованные кусочки молодой говядины с овощами
гриль, шампиньонами и сладким луком, под имбирным
соусом
Салат "Охотничий" из запеченной утиной грудки
с медовой дыней, яблоками, на ложе свежих салатных
листьев
Овощная корзина - помидоры Черри желтые и красные,
огурчики, разноцветный сладкий перец, салатная
и садовая зелень

Новогоднее банкетное меню

МАРИНАДЫ/75г

Маринованные огурчики (корнишоны 3-6 см)
с маслом и зеленью

Маринованные помидорчики черри с маслом и зеленью

Оливки с миндалем, заправленные маслом,

декорированные зеленью петрушки

Пряные дольки хрустящих фруктов и овощей

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА/190г

Печеное яблоко, фаршированное курицей
в китайском маринаде

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА/220г

Морской язык с норвежским лососем подается

с диким рисом и луком пореем

Медальоны из молодой говядины, на грильном цуккини,

поданные с соусом из вешенок

Куриная грудка фаршированная рикоттой и шампиньонами,

поданная на рассыпчатом рисе, с нежным соусом

из прованских трав, декорированная помидорами черри

ХЛЕБНЫЙ БУФЕТ/50г

Булочка 8 злаков с добавлением овощей

Булочка Пикантная с паприкой

Хлеб пшеничный, ржаной, бородинский

ДЕСЕРТНЫЙ СТОЛ/110г

Мусс из молочного шоколада с цукатами

из абрикосов и веточкой мяты

Парфе клубничное с жареным миндалем,

поданное на ванильном соусе

Ягоды в соусе из красного вина и Амаретто, с ароматом

палочки корицы, поданные с веточкой садовой мяты

Мини-пирожное "Картошка кокосовая"

Мини-пирожное воздушное со сливками

Мини-пирожное йогуртовое с клубничным пюре

Мини-пирожное "Тирамису"

Мини-пирожное цитрусовое

ФРУКТЫ/150г

Физалис земляничный, яблоки зеленые,

бананы свежие, виноград красный

киви свежие, клубника садовая, мандарины

НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА/400мл

Морс клюквенный

Домашний лимонад из свежего лайма и свежего имбиря,

с зеленью свежего эстрагона

НАПИТКИ/500мл

Сок "J7" (апельсин, персик, вишня, яблоко, томат),

минеральная вода "Бонаква"

Чай "Newby" Дарджилинг, Эрл Грей, Сенча зеленый,

сахар, сливки, лимон

Кофе Американо, сливки, сахар

Средний выход закусок на персону: 1 465г

Средний выход напитков на персону: 1 000мл





ОФОРМЛЕНИЕ

ART PARAD от PARAD catering – это яркие и неожиданные идеи декорирования Вашего праздника.

Художественная палитра стиля Нового Года 2010:

- Контрастная игра классического черного и страстного красного позволят окунуться в атмосферу будоражащего и волнующего предвкушения Нового Года
- Вечный дуэт белого и черного с яркими мазками теплого желтого и экстравагантного пурпурного вовлечет в танец красоты и стиля, классики и авангарда
- Appetитная картина на мольберте, палитра восхитительных закусок, разноцветные герберы и карандаши на фуршетной линии пробудят воображение и вовлекут в творческий процесс всех участников праздника.

ПЛОЩАДКИ

ART PARAD от PARAD catering – это интересные и оригинальные идеи площадок и сценариев программы проведения Вашего Нового Года.

Художественные площадки от PARAD catering:

- Выставочные комплексы «Экспоцентр» и «Сокольники» как истинные ценители искусства
- Ледовый дворец МЕГАСПОРТ на Ходынке, утверждающий «Спорт – это тоже искусство!»
- Театральный центр на Страстном – классика театрального искусства
- БЦ «Легион» на Большой Ордынке – архитектурное искусство XXI века
- Бункер И.В. Сталина – секретный военный объект в прошлом и музейный комплекс в настоящем
- Вы всегда можете устроить свой Новый Год прямо в офисе или на площадке перед офисом!
- Помимо вышеперечисленных вариантов мы всегда готовы предложить Вам другие интересные площадки.

Проведите Новый Год 2010 с рестораном PARAD catering и получите СКИДКУ на аренду любой из указанных выше площадок!

РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Помимо меню и площадки специалисты ресторана PARAD catering предложат Вам на выбор несколько сценариев развлекательной программы.

АРХИВ ПРОШЛОГОДНИХ НОВОГОДНИХ КОНЦЕПЦИЙ

2009 год – Новогодний PARADокс

2008 год – Новогодний PARADise

2007 год – Цитрус Парад

2006 год – Парад Цветов

Вы можете заказать любую из указанных концепций организации и проведения Нового Года. Вся информация о концепциях можно уточнить у наших специалистов.