

# ПОСЛЕДНИЙ ЗВОНОК И ВЫПУСКНОЙ БАЛ С РЕСТОРАНОМ PARAD catering



Звучит последний звонок и настает момент расставания с детством и веселыми школьными годами. Позади беззаботное детство, шумные перемены и невыученные уроки. Впереди – взрослая, самостоятельная жизнь со своими радостями и новыми достижениями. Несмотря на грустную нотку, впереди открываются новые перспективы и возможности – новые друзья, новые события.

Последний урок, последний звонок, и вот долгожданный выпускной...Выпускной бал запоминается на всю жизнь, поэтому отмечать его следует ярко, весело и радостно. Заслуженного праздника ждут не только выпускники, но и их родители и преподаватели. Выпускной бал бывает лишь раз в жизни, поэтому подготовиться к этому событию необходимо максимально тщательно, а, главное, своевременно. Во всех хлопотах по организации и проведению выпускного бала вам помогут специалисты ресторана выездного обслуживания PARAD catering.

# Меню выпускного бала

## БАНКЕТ

### РЫБНОЕ АССОРТИ

Балык холодного копчения из белой рыбы благородных пород  
Копченый угорь, приготовленный в китайском маринаде  
Лосось норвежский малосоленый

### МЯСНОЕ АССОРТИ

«Вителло - тонато» - тонкие ломтики нежной говядины, на свежих салатных листьях, под соусом из тунца, с добавлением пряных каперсов и красного сладкого перца  
Корейка сырокопченая  
Окорок сыровяленый с медовой дыней, с оливковым маслом и свежемолотым черным перцем

### САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с креветками (салаты Ромэн, Китайский, чесночные гренки, перец сладкий, соус из анчоусов, лимон)  
Салат из парной говядины, с фунчозой и овощами (перец сладкий, морковь, лук), шампиньонами, под кунжутной заправкой  
Салат из куриных потрошков и соленых огурчиков, под соусом из эстрагона с зернами натуральной горчицы, декорированный жульеном из красного перца  
Овощной коктейль (огурцы, морковь, сладкий перец, сельдерей, Айсберг) с соусом «Блю-Чиз» в фужерах

### МАРИНАДЫ

Маринованные грибочки (опята, маслята) с душистым маслом и лучком  
Маринованные огурчики (корнишоны 3-6см), с маслом и зеленью  
Маринованные помидорчики черри, с маслом и зеленью  
Маслины, оливки

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Спринг-ролл из овощей с добавлением шитаки, на овощном гарнире с соусом «Киккоман»

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА, ПОРЦИОННЫЕ С ГАРНИРОМ

Морской язык с норвежским лососем, подается с диким рисом и луком пореем  
Медальоны из телятины, с картофелем – гриль с розмарином, подпеченными овощами, вяленными на солнце томатами и соусом из красного вина с тимьяном

### ХЛЕБНЫЙ БУФЕТ

Багет «8 злаков», багет французский  
Пирожок печеный с картофелем и укропом

### ДЕСЕРТ И ФРУКТЫ

Мусс из темного шоколада с апельсинами и голубикой  
Фруктовое изобилие (яблоки, виноград, ананасы, груши, черешня, абрикос, киви, физалис, клубника)



### НАПИТКИ

Напиток «Лимонный» - тонизирующий напиток, с мятой и кубиками льда  
Чай «Newby» (в ассортименте), кофе «Lavazza» на минеральной воде, сливки, сахар, лимон  
Сок «J7» (апельсин, персик, вишня, яблоко, томат) и минеральная вода «Воп Aqua» (с газом и без газа)

**Средний выход закусок на персону: 1 195г**  
**Средний выход напитков на персону: 1 314мл**

# Меню выпускного бала ФУРШЕТ

## КАНАПЕ

“Гарвард Лакс” (малосольная семга)  
на свежем огурце (шпажка)  
“Домино” на черных тостах - пикантное канапе  
с муссом из анчоусов, нежным вкусом садового укропа  
Рулетики из ветчины с мягким сыром и травами  
Сыровяленый окорок с мускатной дыней и сыром Пармезан,  
приправленный свежемолотым перцем  
Копченая куриная грудка с томатами, вяленными на солнце,  
на пшеничном тосте  
Филе куриное в обжаренных кунжутных семечках,  
украшенное коктейльной вишней, на пшеничном тосте  
Канапе сыр Мимолетте с оливками  
Томаты черри с зеленью

## САЛАТ

Салат «А ля Цезарь» с форелью, легким ароматом дымка,  
в конвертике из лаваша

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Рулетики из филе семги в тонких ломтиках цуккини  
Тигровая креветка с молодым сахарным горошком,  
декорированная лаймом и лимоном  
Кусочки свиного филе, маринованного в Дижонской  
горчице с кунжутом, жареные на гриле, декорированные  
оливками  
Куриное филе с овощами в кисло-сладком соусе

## ДЕСЕРТ И ФРУКТЫ

Миндальный «Macarons» со взбитыми сливками, садовой  
клубникой, шоколадным соусом  
Фруктовое изобилие (яблоки, виноград, ананасы, груши,  
черешня, абрикос, киви, физалис, клубника)

## НАПИТКИ

Морс клюквенный  
Чай “NewBy” (в ассортименте), кофе «Lavazza»,  
на минеральной воде, сливки, сахар, лимон  
Сок “J7” (апельсин, персик, вишня, яблоко, томат)  
и минеральная вода “Von Aqua” (с газом и без газа)

**Средний выход закусок на персону: 630г**  
**Средний выход напитков на персону: 1 164мл**



# Меню выпускного бала БАРБЕКЮ

## САЛАТ – БАР

Редис, огурцы, помидоры  
Стебли сельдерея, лук маринованный  
Салат «Три капусты»  
Перец сладкий красный, желтый  
Салат «Дайкон» с грецким орехом Гренки  
Садовая зелень (кориандр, тархун, мята, базилик, укроп, зеленый лук)

## СОУСЫ

Масло оливковое, соус «Фатуш», «Блю-чиз», «Коктейль»,  
соевый соус, уксус бальзамический

## САЛАТЫ

Салат из маринованного лосося, стручкового горошка,  
лука порея, картофеля, ароматного базилика,  
под медово-горчичным соусом  
Кусочки молодой говядины со сладким перцем, свежими  
шампиньонами и маринованным красным луком,  
в китайском остром соусе  
Салат «Чикен Ранч» - салат из сочных салатных листьев  
Айсберг, свежих овощей (помидоры, огурцы, перец  
салатных, лук) и авокадо, под апельсиновым соусом, с  
добавлением пряного кориандра и уксуса «Бальзамик»

## НАЧОС – СТАНЦИЯ

Начосы - жареные кукурузные чипсы, приготовленные  
из кукурузной муки, подаются с соусами на выбор:  
сырный, из авокадо, мексиканская сальса, сметана

## БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ЖИВОМ ОГНЕ

Молодой барашек, маринованный в травах и молодом  
красном вине

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ

Филе морского языка с овощным жульеном,  
запеченное в фольге  
Шашлык из свинины, маринованный  
с добавлением легкого майонеза и специй  
Колбаски «Мюнхенские» под медово-соевым маринадом,  
с ароматным тимьяном и имбирем  
Колбаски «Дебрецинер», жаренные на гриле  
Куриные ножки, жаренные в апельсиновой глазури  
с семенами кориандра

## СОУСЫ

Кетчуп «Хайнц», соус «Аджика домашняя из сладкого  
перца», соус «Тар-тар» с корнишонами и каперсами

## ГАРНИРЫ

Жареные овощи (сочный сельдерей, перец сладкий,  
цуккини, лук – порей, морковь) со шляпками шампиньонов  
Картофель гриль с розмарином



## ХЛЕБНЫЙ БУФЕТ

Лаваш армянский – тонкий, лаваш грузинский – толстый,  
хлеб ржаной, пшеничный и бородинский

## ДЕСЕРТ И ФРУКТЫ

Сочная груша, жаренная на мангале с добавлением  
тростникового сахара и кенийского перца, декорированная  
взбитыми сливками и коктейльной вишней  
Фруктовое изобилие (яблоки, виноград, ананасы, груши,  
черешня, абрикос, киви, физалис, клубника)

## НАПИТКИ

Крюшон из киви, с медовой дыней, садовой клубникой,  
зеленью мяты и кубиками льда  
Чай «Newby» (в ассортименте), кофе «Lavazza»  
на минеральной воде, сливки, сахар, лимон  
Сок «J7» (апельсин, персик, вишня, яблоко, томат)  
и минеральная вода «Вон  
Aqua» (с газом и без газа)

**Средний выход закусок на персону: 1 450г**  
**Средний выход напитков на персону: 1 314мл**



## ПЛОЩАДКИ

Теплоход «Галина Уланова», курсирующий по историческим уголкам центра Москвы  
Живописный Национальный теннисный центр имени Х.А.Самаранча, идеально подходящий для летних мероприятий

Старинный особняк XVIII века, расположенном в самом сердце столицы

БЦ «Легион» - архитектурный шедевр XXI века

СК «Олимпийский», ЦВК «Экспоцентр»

и ВКЦ «Сокольники» для масштабных торжеств

И многие другие площадки

Подробную информацию по каждой площадке Вы найдете в презентационном файле «Площадки-партнеры ресторана» и у наших специалистов.

## РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Помимо меню и площадок специалисты предложат Вам на выбор несколько сценариев развлекательной программы. Выпускников ждут веселые конкурсы, аттракционы, автоматы с газировкой, сахарной ватой, профессиональная фотосессия, яркое выступление артистов, зажигательная пенная дискотека, запуск воздушных шаров, фейерверки и многое другое.