Parad
CATERING

Тел./факс: +7 (495) 788-66-80
parad@paradcatering.ru
www.paradcatering.ru

К приближающемуся сезону барбекю 2009 специалисты ресторана выездного обслуживания PARAD catering собрали всю необходимую информацию по приготовлению Вашего летнего праздника. Предлагаем ознакомиться с нашими идеями и предложениями по организации барбекю-вечеринки в этом году.

Известные бренд-шефы лучших столичных ресторанов отмечают, что сегодняшние изменения в мировой экономике вызывают вполне естественное желание клиента, как никогда раньше, иметь четкое представление, за что он платит деньги. Отсюда, одной из основных тенденций в ресторанной индустрии в 2009 году становится курс на «честную еду». Что это такое и как это готовить?

«Честная еда» – это еда, которая общается с гурманом на языке «вы видите, что едите». Во главу угла ставится изначальный вкус самого основного продукта. Другими словами, пробуя баранину или удивительную местную рыбу, вы останетесь один на один с тем вкусом, которым наградила их матушка-природа, а не с фейерверком соусов и приправ, от которых завсегдатаи, избалованные столичными мэтрами, столь рады отдохнуть на природе.

Бокал бодрящего домашнего лимонада – в ПОДАРОК каждому гостю!

Parad CATERING

BBQ 2009 ОТ РЕСТОРАНА PARAD catering.
СЕЗОН ОХОТЫ НА «ЧЕСТНУЮ» ЕДУ!

Тел./факс: +7 (495) 788-66-80
parad@paradcatering.ru
www.paradcatering.ru

Меню БАРБЕКЮ

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОФЕ–БРЕЙК

СЭНДВИЧИ/80г
Европейский мини-сэндвич с деликатесной ветчиной
на свежем салатном листе с красным перцем
Европейский мини-сэндвич с куриной грудкой гриль,
салатным листом и сладким перцем

ТОСТЫ
Тосты «Харрис»
- со сливочным маслом
- с джемом
- с шоколадным кремом
- с амурским медом

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА/140г
Даниш с фруктами/
Шоссон с вишней

НАПИТКИ/995мл
Домашний лимонад из лайма и свежего имбиря
с зеленью эстрагона
Домашний лимонад из свежего лайма с клубникой
и садовой мятой
Coca-Cola
Минеральная вода Perier natural и Evian
Чай (3 вида), кофе Espresso Lavazza, сливки, сахар, лимон

БАРБЕКЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ/65г
Севрюга горячего копчения
Блинчатый рулет с малосольной семгой и кетовой икрой
Лосось норвежский малосоленый

САЛАТ–БАР/435г
Китайский салат из свежих огурцов с копченым угрем
на салатном листе Рукола
Салат из парной говядины с фунчозой, овощами (перец
сладкий, морковь, лук) и шампиньонами под кунжутной
заправкой
Салат “Гурме” из куриного филе, лесных грибов, салатного
листа Оклиф, Рукола, вяленых томатов, свежей зелени
петрушки под соусом из выдержанного Бальзамика
Овощная корзина – ташкентские помидоры, сладкий перец,
огурцы, сельдерей, морковь
Садовая зелень - кориандр, тархун, мята, базилик, укроп,
зеленый лук

МАРИНАДЫ И СОЛЕНЬЯ/90г
Малосольные огурчики
Помидорчики соленые «бочковые»
Пряные дольки фруктов и овощей
Капуста “Гурийская” с гвоздикой, заправленная
растительным маслом

Тел./факс: +7 (495) 788-66-80
parad@paradcatering.ru
www.paradcatering.ru

Меню БАРБЕКЮ

СУПЫ
Свекольник холодный - летний суп, приготовленный из садовых овощей на основе домашнего кваса со сметаной и зеленью
Уха "Ростовская" из речного судака, приготовленная со свежими томатами Черри, поданная с ароматной садовой зеленью

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ/460г
Дорадо тушка гриль
Свиная корейка гриль, маринованная в соусе из спелых слив с добавлением кенийского перца
Тигровые креветки гриль
Филе индейки в беконе с соусом Ткемали
Шашлык из баранины, маринованной в красном вине

ГАРНИР
Овощи гриль - баклажаны, сладкий перец, цуккини, красный лук, помидоры

СОУСЫ
Горчица «Дижонская»
Соус "Аджика домашняя из сладкого перца"
Соус "Кетчуп Шашлычный"
Соус "Итальянский" с базиликом

ХЛЕБНЫЙ БУФЕТ
Лаваш Армянский
Лаваш Грузинский
Булочка 8 злаков с добавлением овощей
Булочка ржаная с кунжутом

ДЕСЕРТ И ФРУКТЫ/400г
Домашний открытый пирог с ягодами и садовой сливой
Арбуз и медовая дыня

НАПИТКИ/1595мл
Домашний лимонад из лайма и свежего имбиря с зеленью эстрагона/200 г
Домашний лимонад из свежего лайма с клубникой и садовой мятой/200 г
Сок (апельсин, персик, яблоко, ананас, томат)/500 мл
Coca-Cola/165 мл
Минеральная вода Perier natural и Evian/330 мл
Чай (3 вида), кофе Espresso Lavazza, сливки, сахар, лимон/200 мл

Средний выход закусок на персону: 2 000г
Средний выход напитков на персону: 2 990мл

Parad CATERING

BBQ 2009 ОТ РЕСТОРАНА PARAD catering.
СЕЗОН ОХОТЫ НА «ЧЕСТНУЮ» ЕДУ!

Тел./факс: +7 (495) 788-66-80
parad@paradcatering.ru
www.paradcatering.ru

ПЛОЩАДКИ

Уникальный теплоход «Галина Уланова», на котором Вы сможете отправиться в эксклюзивный ресторанный круиз по самым живописным речным уголкам г. Москвы.

Необыкновенно живописный Национальный теннисный центр имени Х.А. Самаранча, раскинувшийся вдоль речного побережья.

Семейный дом отдыха, уютно расположившийся в сосновом лесу ближнего Подмосковья. Это удивительное место прекрасно подойдет для корпоративных мероприятий Family Day, основной целью которых является формирование имиджа социальной компании и сплочение не только сотрудников компании, но и членов их семей.

Пейнтбольный клуб - эта площадка идеально подойдет для организации активных teambuilding мероприятий. Здесь Вас ждут наземные (пейнтбол, квадроциклы, стрельба из лука) и водные развлечения (катамараны, лодки). Командные соревнования Вы можете организовать не только с сотрудниками своей компании, но и с Вашими клиентами, укрепив сотруднические отношения и повысив лояльность к Вашей организации.

Имейте в виду, что Вы всегда можете устроить свой праздник лета прямо на площадке перед офисом, тем самым, экономя средства на аренду площадки.

Помимо вышеперечисленных мест проведения праздника мы подберем на Ваш вкус любую другую площадку, соответствующую концепции барбекю-вечеринки и Вашим пожеланиям.

РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Этим летом специалисты ресторана PARAD catering предлагают Вам отправиться в захватывающее приключение под названием «Охота». Мы будем охотиться на «честную еду», радужное настроение, позитивные эмоции и летний азарт!
У Вас появится возможность принять участие в добыче и приготовлении «честной еды»: все желающие смогут окунуться в увлекательный процесс рыбной ловли. Как поступить с «добычей», решать Вам, уважаемые гости: передать улов поварам ресторана или самим принять участие в захватывающем кулинарном шоу. Обязательное условие – еда готовится на Ваших глазах! Никаких загадок и недоговоренностей, Вы видите, что едите! Для равнодушных к рыбалке найдутся другие занятия: мини-гольф, волейбол, футбол, теннис и многое другое. Скучать Вам не придется!

Внимание! Антикризисное предложение ресторана PARAD catering - организация барбекю 2009 совместно с другими компаниями! Вы экономите на аренде площадки, стоимости развлекательной программы и стоимости питания на 1 гостя (эффект масштаба).

АРХИВ ПРОШЛОГОДНИХ ЛЕТНИХ КОНЦЕПЦИЙ

2008 год – Летний PARADокс
2007 год – Хит-PARAD BBQ
2006 год – Парад Алле!

Вы можете заказать любую их указанных концепций организации и проведения BBQ-вечеринки. Всю информацию о концепциях можно уточнить у наших специалистов.

Тел./факс: +7 (495) 788-66-80
parad@paradcatering.ru
www.paradcatering.ru