

Выход еды на 1 персону:

1440 г

Банкетное меню

на 1 персону ~ 10000 рублей, европодача

Выход напитков на 1 персону:

1810 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

Сырная станция:

Сыры: эдам, маасдам, пармезан, камамбер, дорблю.

Сыры подаются с медом, виноградом, грецкими орехами, дыней и палочками гриссини с кунжутом и пармезаном

Фруктово-ягодная станция:

Ягодные шпажки: ежевика, малина, голубика; малина, голубика, клубника

Фруктовые шпажки: ананас, свежая клубника, виноград; дыня, ежевика, ананас; клубника, киви, ананас

Свежие ягоды клубники, ежевики, смородины, малины



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

Печеночный паштет с микс салатов, брусничным соусом и багетом – 103 г

Печеночный паштет с тонкими ломтиками хрустящего багета и листьями салата.

Подается с брусничным соусом

Ролл из утки по-пекински – 60 г

Обжаренные ломтики утиной грудки магре со свежим огурцом и кисло-сладким соусом в пшеничной тортилье

Тартар из трех видов лосося – 126 г

Тартар из трех видов лосося – свежего, слабосоленого и копченого на сливочном муссе из сельдерея.

Закуска декорирована чипсами из сыра пармезан, подается в мартинке



Дуэт из тунца – 141 г

Ломтики тунца, слегка обжаренного в кунжуте, и тартар из тунца на карпаччо из огурцов

САЛАТЫ – ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

Салат с уткой и ореховым соусом – 97,5 г

Оригинальный салат из ломтиков утки конфи на листьях салата с солонкой из яблок, апельсинами и томатами черри.

Салат заправлен соусом из грецких орехов. Декорирован квадратиками обжаренного во фритюре рисового теста



Салат из морепродуктов – 137 г

Ассорти морепродуктов - креветки, кальмары, мини-осьминоги с вялеными томатами, запеченным сладким перцем и

оливками. Салат заправлен винным уксусом и бальзамическим кремом. Декорирован листиками свежего базилика

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ – ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

Паста паппарделле с кроликом в сливочном соусе – 140 г

Паста паппарделле с тушеной ножкой кролика в сливочном соусе с сыром грана падано и розмарином



Креветки с соусом васаби и овощами – 113 г

Тигровые креветки темпура на овощной подушке из моркови и дайкона.

Подаются с остро-сладким соусом васаби



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Говяжья вырезка с белыми грибами и картофелем нуазет – 270 г

Говяжья вырезка на шпинате с шариками картофеля нуазет и соусом из белых грибов

или

Бранзино по-средиземноморски – 250 г

Филе средиземноморского сибаса, запеченное на пергаменте с ломтиками картофеля, томатами черри, оливками, тимьяном и перьями зеленого лука



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Ассорти французских булочек – 50 г

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте

Масло сливочное с тобико – 30 г

Шарики сливочного масла с икрой летучей рыбы – тобико



Выход еды на 1 персону – 1440 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай листовой черный или зеленый на выбор – 200 мл

Кофе эспрессо (25 мл) / латте (125 мл) / капучино (125 мл) на выбор

Минеральная вода “Evian” – 750 мл

Соки “Pago” в ассортименте – 100 мл

“Coca-cola” – 63 мл

Классический лимонад (лимон, лайм) – 100 мл

Ягодный лимонад (клубника, малина) – 100 мл

Морс клюквенный – 347 мл

Выход напитков на 1 персону – 1810 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

10000 рублей *

* без учета сервисного сбора

** меню действует с 01 апреля по 30 сентября 2017 года



+7 (499) 678-22-60

sales@shelkbk.com

Банкетный комплекс ШЕЛК