

Выход еды на 1 персону:

**1380 г**

## Банкетное меню на 1 персону ~ 5000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

**1450 мл**

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



### ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

#### **Мусс из лосося с красной икрой на тосте из ржаного хлеба – 3,75 г**

Нежный сливочный мусс из лосося, дополненный красной икрой.  
Подается на хрустящем тосте из ржаного хлеба

#### **Рулет из баклажанов с мягким козьим сыром, рукколой и пармой – 5,75 г**

Рулет из тонких слайсов баклажана-гриль, начиненных пармской ветчиной, вялеными томатами, козьим сыром и рукколой. Подается в ложечке с соусом песто

#### **Ростбиф с огурцом на тосте – 5,50 г**

Рулет из тонких слайсов запеченного ростбифа, начиненный корнишонами.  
Подается на хрустящем тостовом хлебе



#### **Сыр моцарелла с томатами черри на шпажке – 5,25 г**

Томаты черри и моцарелла буффало, завернутая в лист свежего базилика.  
Закуска подается на шпажке

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### **Ассорти овощей по-бакински – 80 г**

Ассорти свежих овощей по-бакински – бакинские томаты, огурцы, разноцветный сладкий перец с зеленью – кинзой, тархуном и базиликом



#### **Ассорти сыров – 60 г**

Сырная тарелка из сыра эдам, гауда и маасдам. Подается с виноградом, медом, грецкими орехами.  
Декорировано блюдо физалисом

#### **Классическое мясное ассорти – 66 г**

Тонкие ломтики ростбифа из говяжьей вырезки, говяжьего языка и буженины.  
Подаются с маринованными томатами черри, солеными и свежими огурцами, сладким перцем и маслинами

#### **Ассорти твердых паштетов из кролика, утки и свинины – 60,5 г**

Паштеты подаются со свекльно-луковым конфиюрком с кориандром, луково-апельсиновым конфиюрком, маринованными томатами черри и корнишонами, листьями салата и ломтиками подсушенного хлеба



#### **Мильфей из свеклы с сыром фета, соусом песто и кедровыми орешками – 23 г**

Мильфей из тонких ломтиков свеклы, запеченных на чесноке, с сыром фета, подсушенным розмарином и соусом песто. Декорировано блюдо обжаренными кедровыми орешками

#### **Брускетта с сыром моцарелла, чоризо и томатами черри – 14 г**

Сыр моцарелла, пикантная итальянская колбаса чоризо и томаты черри на хрустящей брускетте

#### **Брускетта с запеченными овощами – 25 г**

Запеченные овощи – томаты, баклажаны, цуккини, сладкий перец и листики свежего базилика на хрустящем тосте из чабатты



#### **Три вида лосося на оладьях – 23 г**

Лосось холодного копчения с соусом масаго, мусс из лосося горячего копчения, семга горячего копчения с муссом из козьего сыра на оладьях

#### **Русская вариация японской кухни «Русские роллы» – 19,4 г**

Роллы в русских блинах: с лососем и сливочным сыром, с тунцом и авокадо, с копченым угрем, авокадо и соусом масаго. Роллы декорированы кунжутом и зеленым луком



## САЛАТЫ

### **Салат руккола с грушей, сыром дорблю и карамелизированными орехами пекан – 51 г**

Салат из груши в сахарном сиропе с лаймом, дополненный кусочками сыра дорблю.  
Подается с рукколой под бальзамическим соусом и карамелизированными орехами пекан

### **Салат «Оливье» с куриным филе – 60 г**

Классический русский праздничный салат с нежным куриным филе

### **Салат из говядины прайм и томатов – 51 г**

Ломтики маринованной в специях и обжаренной говяжьей вырезки на подушке из свежих томатов с кольцами красного лука и кинзой. Салат заправлен бальзамическим уксусом и оливковым маслом



### **Салат «Цезарь» с креветками – 47 г**

Салат «Цезарь» с креветками на листьях салата романо, заправленных соусом «Цезарь» собственного приготовления. Салат декорирован томатами черри, пшеничными гренками и слайсами сыра грана падано

### **Салат из копченого лосося с соусом васаби – 42,4 г**

Ломтики копченого лосося на подушке из микса салатов с брусочками свежих огурцов и томатами черри. Салат заправлен соусом васаби



## ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

### **Ассорти французских булочек – 25 г**

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

### **Спринг-ролл с креветками – 148 г**

Обжаренные спринг-роллы с начинкой из креветок.  
Подаются с дольками апельсина, листьями салата и пикантным соусом

или



### **Кулебяка с уткой и фуа-гра, с вишневым соусом – 140 г**

Пирог из слоеного теста с оригинальной начинкой из утки и паштета фуа-гра.  
Подается с вишневым соусом

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

### **Медальоны из свинины с красной капустой и глазированными яблоками – 386 г**

Медальоны из свиной вырезки, обжаренные на гриле с гарниром из краснокачанной тушеной капусты. Блюдо подается с карамелизированными яблоками и запеченными томатами черри

или



### **Бранзино по-средиземноморски с запеченными овощами – 250 г**

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

## ДЕСЕРТЫ

### **Крем-брюле маракуйя – 60 г**

Десерт крем-брюле на основе запеченных сливок с карамельной корочкой на пюре из маракуйи.  
Декорирован десерт ягодами клубники

## ФРУКТЫ

### **Фруктовая ваза – 190 г**

Ассорти сезонных фруктов и ягод.  
Ваза декорирована физалисом



**Выход еды на 1 персону – 1380 г**



## **БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 750 мл

Сок в ассортименте – 200 мл

“Coca-cola” – 50 мл

Морс клюквенный – 300 мл

**Выход напитков на 1 персону – 1450 мл**

---

Стоимость банкетного меню на 1 персону

**5000 рублей \***

\* без учета сервисного сбора

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



+7 (499) 678-22-60

[sales@shelkbk.com](mailto:sales@shelkbk.com)

Банкетный комплекс “Ш.Ё.Л.К.”