

Выход еды на 1 персону:

**1647 г**

## Банкетное меню на 1 персону ~ 5500 рублей

Выход напитков на 1 персону:

**1525 мл**

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



### ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

#### **Красная икра в тарталетке – 15,5 г**

Красная лососевая икра в хрустящей тарталетке из песочного теста

#### **Канapé с сыром фета и томатами черри на шпажке – 12,5 г**

Шпажка из кубиков сыра фета, завернутых в пармскую ветчину, и томата черри на квадратике слоеного теста. Подается с соусом песто

#### **Рулет блинный с семгой и авокадо – 5 г**

Рулет блинный с начинкой из слабосоленой семги, сливочного сыра, свежих огурцов, авокадо и зеленого лука сибует. Декорирован полоской водоросли нори

#### **Рулет из ветчины с сыром – 5,25 г**

Тонкие слайсы ветчины, начиненные острым сырным паштетом. Рулет декорирован томатами черри. Подается в ложечке



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### **Ассорти свежих овощей – 80 г**

Ассорти свежих овощей – огурцы, томаты, разноцветный сладкий перец с зеленью - петрушкой и укропом

#### **Ассорти солений – 80 г**

Квашеная капуста с кольцами красного лука, соленые огурцы, маринованные томаты черри, соленые грибы с кольцами красного лука и маслом



#### **Ассорти сыров – 17 г**

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

#### **Ассорти рыбное – 24 г**

Ломтики слабосоленой семги и осетрины горячего копчения, подаются с дольками лимона и лайма



#### **Бараньи язычки с запеченными овощами – 85 г**

Отварные бараньи язычки на подушке из запеченных на мангале овощей (цуккини, баклажаны, томаты, сладкий перец). Подаются в хрустящей корзинке из теста

#### **Молодой картофель, фаршированный сельдью – 36 г**

Молодой картофель, фаршированный слабосоленой сельдью. Блюдо декорировано зеленью укропа

#### **Паштет из кролика с курагой и черносливом со свекольню-луковым конфитюром – 38,2 г**

Паштет из кролика с курагой и черносливом в сдобном тесте.

Паштет подается со свекольню-луковым конфитюром с кориандром, листьями салата и томатами черри



#### **Сациви из домашних кур – 26,4 г**

Куриное мясо в ореховом соусе с хмели-сунели и кинзой. Блюдо декорировано зернами граната

#### **Рулетики из баклажанов с сыром – 31,6 г**

Рулетики из баклажанов с острой сырной начинкой. Закуска декорирована свежим базиликом и зернами граната



## САЛАТЫ

### **Салат из телятины с рукколой и сыром дорблю – 49 г**

Ломтики молодой телятины, картофель мини, сыр дорблю, томаты черри на подушке из рукколы и кенийской фасоли под соусом песто

### **Салат «Оливье» с семгой – 43 г**

Русская классика в новом прочтении: с ломтиками слабосоленой семги и перепелиными яйцами. Салат декорирован красной икрой

### **Салат из утки с рукколой в медово-горчичном соусе – 52 г**

Утка магре на салате руккола с медово-горчичной заправкой. Салат декорирован грецкими орехами и томатами черри



### **Салат с рукколой, креветками, кедровыми орешками и соусом бальзамик – 50,10 г**

Обжаренные креветки на подушке из рукколы, заправленной соусом бальзамик. Салат дополнен томатами черри, слайсами сыра грана падано и обжаренными кедровыми орешками

## ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

### **Пирожки с капустой – 13,5 г**

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста с начинкой из капусты

### **Пирожки с мясом – 13,5 г**

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста с мясной начинкой



### **Ассорти французских булочек – 50 г**

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

### **Греческая овощная мусака – 160 г**

Обжаренные овощи - баклажаны, картофель, кабачки, запеченные слоями с соусом бешамель и сыром грана падано

или

### **Греческая мусака с мясом – 140 г**

Обжаренные овощи - баклажаны, картофель, кабачки и мясной фарш, запеченные слоями с соусом бешамель и сыром грана падано



## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

### **Шницель из молочной телятины по-милански – 365 г**

Молочная телятина, обжаренная в сыре пармезан, подается с салатом руккола, сыром грана падано и томатами черри

или

### **Палтус, запеченный с капустой в яйце – 396 г**

Филе палтуса подается на капусте, обжаренной в яйце, с соусами из запеченного перца и песто



## ДЕСЕРТЫ

### **Желе вишневое – 200 г**

Желе на основе вишни с кремом из маскарпоне

## ФРУКТЫ

### **Фруктовая ваза – 190 г**

Сезонное ассорти фруктов и ягод. Ваза декорирована физалисом



## **Выход еды на 1 персону – 1647 г**



## **БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода “San Benedetto” – 750 мл

Сок в ассортименте – 200 мл

Морс клюквенный – 225 мл

Классический лимонад – 200 мл

**Выход напитков на 1 персону – 1525 мл**

---

Стоимость банкетного меню на 1 персону

**5500 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 ШЕЛК