

Выход еды на 1 персону:

1280 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 6000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1337 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

Канapé с бужениной и корнишонами на тосте из бородинского хлеба – 13 г

Канapé из ломтика буженины, начиненного корнишоном, на обжаренном под грилем бородинском хлебе с горчичным соусом. Канapé декорировано томатом черри

Утиная грудка на инжире – 8,50 г

Тонкие слайсы утиной грудки со свежим инжиром и сливочным сыром. Канapé декорировано зернами граната. Подается в ложечке

Овощной террин из цуккини, баклажанов и сладкого перца со сливочным сыром – 10 г

Оригинальная закуска из слоев запеченных баклажанов, цуккини, сладкого перца и сливочного сыра под соусом песто. Подается в ложечке



Креветки темпу́ро с соусом гуакамо́ле в ложечке – 17,50 г

Креветки темпу́ро с гуакамо́ле - закуской из авокадо, томатов, кинзы и лайма. Закуска подается в ложечке

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 – 32 г

Сырная тарелка из сыра пармезан, дорблю, козьего сыра и камамбера. 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 печеночных паштетов – 30 г

Ассорти мягких паштетов - паштет из печени кролика под луком конфи с апельсиновым фрешем, мусс из куриной печени под апельсиновым желе с порто, мусс из фуа-гра под абрикосовым конфитюром. Подаются с тостами бриошь



Тартар из говядины с корнишонами, каперсами, тостами – 20 г

Тартар из говяжьей вырезки с корнишонами и каперсами. Подается с хрустящими ломтиками багета и листьями салата. Декорировано блюдо томатами черри и зеленым луком сибулет

Тигровые креветки на оладьях из цуккини – 65 г

Маринованные в соусе на основе кунжутного масла, соевого соуса, меда, имбиря, чеснока, обжаренные креветки, подаются с соте из кабачков и вяленых томатов на оладьях из цуккини

Сельдь с картофелем нуазет и тостами из бородинского хлеба – 33 г

Филе слабосоленой сельди с отварным картофелем, кольцами красного лука, шариками сливочного масла с икрой тоби́ко. Подается закуска с тостами из бородинского хлеба



Моцарелла с томатами и соусом песто – 53 г

Ломтики сыра моцарелла с кружочками томатов под соусом песто

Наполеон из лосося – 16,40 г

Наполеон из хрустящего теста фило с прослойкой из сметанного крема и слабосоленого лосося. Декорирован зеленью



САЛАТЫ

Салат с уткой и ореховым соусом – 58,5 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 «Оливье» с говядиной – 64,50 г

Русский классический салат на основе отварной говяжьей вырезки

Салат с рукколой и креветками по-тайски – 54 г

Обжаренные креветки на подушке из рукколы, заправленной манговым соусом из пюре манго, кунжутного масла и сока апельсина. Салат дополнен томатами черри, слайсами сыра грана падано и обжаренными кедровыми орешками



Салат «Нисуаз» с тунцом – 72 г

Французская классика в авторском исполнении: тунец с томатами черри, листьями салата романо, молодой стручковой фасолью, красным луком, крупными оливками и анчоусами. Салат декорирован перепелиными яйцами

ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Ассорти французских булочек – 50 г

Мягкие свежиспеченные французские булочки в ассортименте



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Савойская капуста, фаршированная морепродуктами – 122 г

Савойская капуста с морепродуктами, подается со сметанным соусом. Блюдо декорировано фаршированным томатом черри

или

Паппарделле с кроликом и сыром пармезан – 140 г

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



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Говяжья вырезка с белыми грибами и гарниром из картофеля нуазет – 270 г

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

или

Стерлядь по-московски с гарниром из запеченных овощей – 321 г

Стерлядь, запеченная под майонезом и кольцами лука. Подается с ассорти овощей – цуккини, морковью, картофелем, запеченными с чесноком и розмарином



ДЕСЕРТЫ

Мусс «Тирамису» – 60 г

Классический итальянский десерт на основе бисквитных печений савоярды, пропитанных кофейным сиропом с кремом из маскарпоне

Ассорти свежих ягод – 50 г

Клубника, голубика, ежевика, красная смородина, малина

Выход еды на 1 персону – 1280 г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 750 мл

“Coca-cola” – 100 мл

Сок в ассортименте – 100 мл

Морс клюквенный – 237 мл

Выход напитков на 1 персону – 1337 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

6000 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