

Выход еды на 1 персону:

1969 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 7000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1600 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

Утиная грудка на инжире – 8,5 г

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

Ролл из цуккини с сыром фета и вялеными томатами – 7,5 г

Ролл из цуккини-гриль, начиненный сыром фета, рубленым базиликом и вялеными томатами.
Ролл перевязан перьями лука сибулет. Подается в ложечке

Ростбиф с огурцом на тосте – 11 г

Рулет из тонких слайсов запеченного со свежим тимьяном ростбифа из говяжьей вырезки, начиненный корншоном.
Подается на хрустящем тостовом хлебе с горчицей



Икра красная на картофельном дранике – 10 г

Красная икра лосося, дополненная нежным сливочным сыром на картофельном мини-дранике.
Блюдо декорировано соломкой из свежего огурца. Подается в ложечке

Фруктово-ягодные шпажки – 11,25 г

Дыня, ежевика, ананас
Клубника, голубика, ежевика

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей – 80 г

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



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.
Декорирована мясная тарелка зеленью и слайсами свежего огурца



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

Паштет из кролика с курагой и черносливом в сдобном тесте; паштет из утки; паштет из свиной грудки и куриной печени. Паштеты подаются со свекольно-луковым конфитюром с кориандром, луково-апельсиновым конфитюром, маринованными томатами черри и корншоном, листьями салата и ломтиками подсушенного хлеба

Тартар из говядины с корншоном, каперсами, тостами – 40 г

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

Тартар из тунца с авокадо и сыром фета – 45,6 г

Тартар из тунца с авокадо. Подается с кубиками сыра фета и слайсами цуккини.
Декорировано блюдо свежим базиликом и бальзамическим кремом



Роллы из цуккини с лососем на оладьях – 28 г

Слабосоленый лосось в карпаччо из цуккини на оладьях. Блюдо декорировано соломкой из свежего огурца

Лодочка из дыни с пармой и микс салатов – 38 г

Лодочка из дыни с пармой и микс салатов

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

Рулетки из баклажанов с сыром – 31,60 г

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



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

Классическая закуска русского стола: филе слабосоленой сельди с отварным картофелем, кольцами красного лука, шариками сливочного масла с икрой тобиго. Подается закуска с тостами из бородинского хлеба

Тигровые креветки с коктейльным соусом – 22,2 г

Тигровые креветки с коктейльным соусом на основе томатов. Закуска подается в мартинке

Ассорти брускетт – 29,5 г

Брускетта с сыром моцарелла, чоризо и томатами черри
Брускетта с запеченными овощами



САЛАТЫ

Салат с уткой и ореховым соусом – 58,5 г

Оригинальный салат из ломтиков утки конфи на листьях салата с соломкой из яблок, апельсинами и томатами черри. Салат заправлен соусом из грецких орехов. Декорирован квадратиками обжаренного во фритюре рисового теста

Салат из битых огурцов с терияки и кешью – 46 г

Микс европейской и азиатской кухни: салат из битых огурцов с обжаренными орешками кешью, кинзой, перцем чили и кунжутом, заправленный соусом терияки

Салат из тунца с азиатским соусом – 41,4 г

Ломтики тунца на подушке из гуакомоле (авокадо, кинза, томаты, сок лайма). Декорирован миксом салатной зелени, бальзамическим кремом и имбирным азиатским соусом



Салат «Оливье» с говядиной – 43 г

Русский классический салат на основе отварной говяжьей вырезки

Салат из свеклы с козьим сыром – 58 г

Кубики свеклы с розочками мягкого козьего сыра и кедровыми орешками на подушке из рукколы.
Салат заправлен соусом песто

Салат «Цезарь» с креветками – 47 г

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



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ – ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

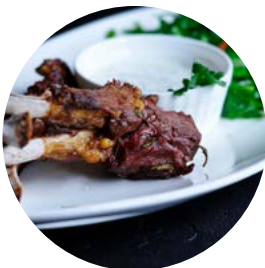
Курица по-гонконгски (по рецепту генерала Цо) с рисом – 205 г

Кусочки нежного куриного филе, заправленные кисло-сладким соусом.
Блюдо подается с отварным рисом

и

Картофельные драники с рататуем – 220 г

Картофельные драники, подаются с рататуем из цуккини, баклажанов, сладкого перца, томатов



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Каре ягненка на мангале с мятным соусом и гарниром из запеченных овощей – 352 г

Каре ягненка на мангале подается с запеченными овощами и йогуртовым мятным соусом

или

Филе дорадо с жареными овощами и соусом из артишоков – 260 г

Филе дорадо, обжаренное на гриле, подается с овощным гарниром из моркови, зеленого горошка, цуккини, кенийской фасоли, артишоков, томатов черри. Дополнено блюдо соусом из артишоков и зелени



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Ассорти французских булочек – 50 г

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте

Традиционные русские пирожки в ассортименте – 27 г

Пирожки с капустой, грибами, картофелем, мясом



ТОРТ НА ЗАКАЗ

Торт «Будапешт» с вишней – 75 г

Коржи из воздушного орехового беже с лепестками миндаля, прослоенные сливочным кремом и вишней.
Оформление торта по вашему выбору



ФРУКТЫ

Фруктовая ваза – 190 г

Ассорти сезонных фруктов и ягод.
Ваза декорирована физалисом

Выход еды на 1 персону – 1969 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 750 мл

“Coca-cola” – 100 мл

Сок в ассортименте – 200 мл

Морс клюквенный – 200 мл

Классический лимонад (лимон, лайм) – 200 мл



Выход напитков на 1 персону – 1600 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

7000 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