

Выход еды на 1 персону:

**1108 г**

## Фуршетное меню на 1 персону ~ 3000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

**1087 мл**



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### **Ассорти овощных паштетов – 35 г**

Ассорти овощных паштетов: хумус с кедровыми орешками, паштет из белой фасоли, баклажаны по-одесски, соте из кабачков. Паштеты подаются с питой

#### **Ассорти сыров – 30 г**

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

#### **Ассорти твердых паштетов из кролика, утки и свинины – 30,25 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, луково-апельсиновым конфитюром, маринованными томатами черри и корншоном, листьями салата и ломтиками подсушенного хлеба



#### **Бараньи язычки с запеченными овощами – 42,5 г**

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

#### **Роллы из цуккини с лососем на оладьях – 28 г**

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



#### **Филе сельди с картофелем, луком и ягодами клюквы – 50 г**

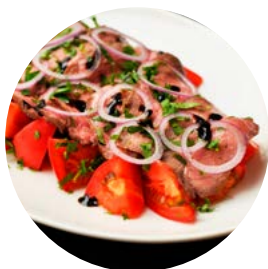
Филе слабосоленой сельди подается с отварным картофелем и кольцами лука. Декорировано блюдо ягодами клюквы

#### **Рулетики из баклажанов с грибами – 20 г**

Рулетики из баклажанов с грибной начинкой

#### **Рулет блинный с курицей карри и зеленым яблоком – 5 г**

Рулет из блинчиков с начинкой из курицы карри и листьев салата айсберг. Рулет декорирован томатами черри, зеленым яблоком и листьями сельдерея. Подается в ложечке



#### **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

### САЛАТЫ

#### **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 «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



#### **Салат из битых огурцов с терияки и кешью – 23 г**

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

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

Классический русский праздничный салат с нежным куриным филе



## ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

**Ассорти пирожков с капустой и мясом – 27 г**

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Кальмары в кляре с соусом тартар – 101 г**

Жареные в кляре кольца кальмаров с соусом тартар

**Мини-бургер с говядиной – 122 г**

Мини-бургер с говядиной (100% мяса) на булочке с кунжутом.

Подается с тонкими ломтиками свежих томатов, кольцами красного лука и маринованными огурчиками

**Картофельные драники с рататуем – 110 г**

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



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Филе миньон из свиной вырезки – 36 г**

Филе миньон из свиной вырезки, обжаренное на гриле, подается со сливочно-горчичным соусом

**Куриная грудка, фаршированная шпинатом и сыром – 76 г**

Филе куриной грудки на гриле, фаршированное шпинатом и сыром.

Подается блюдо с горчичным соусом

**Паэлья с морепродуктами – 125 г**

Знаменитое блюдо испанской кухни – паэлья с креветками, мидиями, кальмарами, каракатицей

**Форель на мангале – 59,4 г**

Филе озерной форели на мангале, маринованное в белом вине и соке лимона.

Декорировано блюдо долькой лимона и зеленью. Гарнир по вашему выбору



**Выход еды на 1 персону – 1108 г**

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 750 мл

Морс клюквенный – 187 мл



**Выход напитков на 1 персону – 1087 мл**

---

Стоимость фуршетного меню на 1 персону

**3000 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.»