

Выход еды на 1 персону:

912 г

Фуршетное меню на 1 персону ~ 3000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1027 мл



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей – 20 г

Огурцы, томаты, сладкий перец, зелень

Ассорти сыров – 30 г

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

Мясное ассорти – 65 г

Ростбиф из говяжьей вырезки, буженина, язык говяжий, ветчина, рулет из индейки

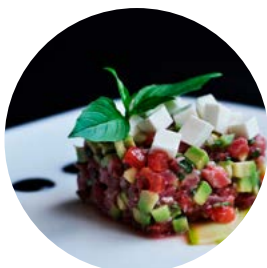


Ассорти овощных паштетов – 35 г

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

Ассорти 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 свекльно-луковым конфитюром, луково-апельсиновым конфитюром, маринованными томатами черри и корнишонами, листьями салата и ломтиками подсушенного хлеба



Тигровые креветки на тостах – 12 г

Маринованные в соусе на основе кунжутного масла, соевого соуса, меда, имбиря, чеснока, а затем обжаренные креветки, подаются с соте из кабачков и вяленых томатов на подсушенном багете

Тартар из тунца с авокадо и сыром фета – 22,8 г

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

Рулетки из баклажанов с сыром – 15,8 г

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



Мильфей из свеклы с сыром фета, соусом песто и кедровыми орешками – 11,5 г

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

Русская вариация японской кухни «Русские роллы» – 9,7 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

Наполеон из лосося – 20,5 г

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



Ягодно-фруктовые шпажки – 12,75 г

Ананас, клубника, виноград
Ежевика, киви, виноград

САЛАТЫ

Мини-салат с сыром фета и цуккини – 28,5 г

Тонкие слайсы цуккини, вяленые томаты, маслины, свежие томаты черри и сыр фета на миксе листьев рукколы



Мини-салат «Азиатский» с говядиной – 30 г

Пикантный салат с тонкими ломтиками маринованной говяжьей вырезки и овощами – соломкой моркови и сладкого перца, ростками сои, зеленым горошком, китайской капустой. Салат заправлен соевым соусом с имбирем и чесноком

Салат «Цезарь» с курицей – 43 г

Классический салат «Цезарь» из куриного филе на листьях салата романо, заправленных соусом «Цезарь» собственного приготовления. Салат декорирован томатами черри, пшеничными гренками и слайсами сыра грана падано

Салат «Оливье» с семгой – 43 г

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



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Ассорти французских булочек – 25 г

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Греческая мусака с мясом – 70 г

Традиционное греческое блюдо с мясом: обжаренные овощи - баклажаны, картофель, кабачки и мясной фарш, запеченные слоями с соусом бешамель и сыром грана падано

Жареные вареники с картофелем – 100 г

Вареники с картофельной начинкой, обжаренные во фритюре. Подаются со сметаной



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Ассорти мясного шашлыка – 154 г

Шашлык из мяса кур, свинины, люля-кебаб из баранины. Подается на тонком лаваше с кольцами маринованного красного лука и листьями салата микс.

Дорадо на мангале с овощами – 34,5 г

Тушка дорадо, маринованная с добавлением белого вина и сока лимона, обжаренная на мангале. Подается с овощами на гриле - цуккини, баклажанами, сладким перцем. Декорировано блюдо долькой лимона и листиками базилика

Шашлык из семги – 23,5 г

Филе семги, обжаренное на гриле в специях на тонком лаваше с кольцами маринованного красного лука и листьями салата микс.



ГАРНИРЫ

Беби-картофель, обжаренный в коже – 37,5 г

Мини-картофель, обжаренный с оливковым маслом, розмарином и чесноком

Рататуй – 37,5 г

Знаменитый французский овощной гарнир из цуккини, баклажанов, сладкого разноцветного перца, томатов и пряных трав



Выход еды на 1 персону – 912 г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 600 мл

Сок в ассортименте – 100 мл

Морс клюквенный – 177 мл

Выход напитков на 1 персону – 1027 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

Банкетный комплекс «Ш.Ё.Л.К.»