

Выход еды на 1 персону:

1665 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 10000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1510 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME – 97 г

Мусс из фуа-гра на тосте бриошь

Сливочный мусс из маринованного по специальному рецепту фуа-гра с коньяком. Подается на сдобном тосте бриошь. Нежный вкус мусса выгодно оттеняет луково-инжирный конфитюр

Канapé с бужениной и корнишонами на тосте из бородинского хлеба

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

Канapé с сыром, пармой и артишоками

Канapé из артишоков, пармской ветчины и козьего сыра. Декорированы вялеными томатами и листьями свежего базилика. Подается в ложечке



Ягодная шпакка

Ягодная шпакка из малины, голубики и клубники

Мусс из лосося с красной икрой на тосте из ржаного хлеба

Нежный сливочный мусс из лосося, дополненный красной икрой. Подается на хрустящем тосте из ржаного хлеба

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – 399 г

Свекла с трюфельным маслом и муссом из козьего сыра на листьях романо

Салат из кубиков свеклы на листьях романо с козьим сыром и заправкой из трюфельного масла



Карпаччо из розовых томатов

Тонко нарезанные розовые томаты, выложенные на тарелке, с добавлением оливкового масла, каперсов и специй. Декорировано блюдо слайсами сыра пармезан и бальзамическим кремом

Сыр буррата на кукурузных мини-оладьях

Знаменитый итальянский сыр буррата на кукурузных мини-оладьях со свежими томатами. Закуска декорирована бальзамическим кремом, свежим базиликом и томатами черри

Итальянское мясное ассорти

Мясная тарелка итальянских колбас: сыровяленая пармская ветчина, пикантная чоризо, копченая салями



Вителло тоннато

Нежнейшие ломтики телячьей вырезки, приготовленной особым способом, под соусом из тунца. Подаются с каперсами, слайсами сыра пармезан и зеленью

Ростбиф с рататюем по-провански

Овощной рататю с ростбифом из говяжьей вырезки, выложенной по кругу. Блюдо декорировано слайсами сыра пармезан и листиками базилика

Бараньи язычки с запеченными овощами

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



Тартар из говядины с корнишонами, каперсами, тостами

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

Тартар из тунца с маслом авокадо и сыром фета

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

Семга слабосоленая и осетрина горячего копчения

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



САЛАТЫ – 282 г

Салат руккола с грушей, сыром дор блю и карамелизированными орехами пекан

Салат из груши в сахарном сиропе с лаймом, дополненный кусочками сыра дор блю.

Подается с рукколой под бальзамическим соусом и карамелизированными орехами пекан

Салат из копченого лосося с соусом васаби

Ломтики копченого лосося на подушке из микса салатов с брусочками свежих огурцов и томатами черри.

Салат заправлен соусом васаби

Салат из утки магре с рукколой в медово-горчичном соусе

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

и томатами черри

Салат из говядины прайм и томатов

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 с крабовым мясом, креветками, миксом салатов и цуккини-гриль на пите

Крабовое мясо, креветки с йогуртовой заправкой на подушке из микса салатов.

Дополнен салат кружочками цуккини-гриль и томатами черри. Салат подается на пите



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ – 225 г

Креветки с соусом васаби и овощами

Тигровые креветки темпура на овощной подушке из моркови и дайкона.

Подаются с остро-сладким соусом васаби



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Каре ягненка с хрустящей корочкой и рулетиками из баклажанов – 330 г

Каре ягненка с хрустящей корочкой, подается в виде рулетиков из баклажанов

или

Филе дорадо с рататуем и картофельным пюре с сыром дорблю – 390 г

Филе дорадо, обжаренное на гриле, подается с гарниром из рататуя и картофельного пюре с сыром дор блю

и сальсой из томатов. Блюдо декорировано запеченными томатами черри и морковью мини



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ – 62 г

Сырная булочка

Ароматная сырная булочка

Ассорти французских булочек

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте



ДЕСЕРТЫ – 50 г

Граните

Сицилийский десерт на основе замороженного сиропа из ягод и фруктов: манго-маракуйя, лайм-лимон, вишня, вишня-малина

ФРУКТЫ – 190 г

Фруктовая ваза

Фруктово-ягодное ассорти в зависимости от сезона



Выход еды на 1 персону – 1665 г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода “San Benedetto” – 750 мл

Соки “Pago” в ассортименте – 100 мл

Морс клюквенный – 400 мл

Морс вишневый – 110 мл

Выход напитков на 1 персону – 1510 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

10000 рублей *

* без учета сервисного сбора

** меню действует с 01 января по 31 марта 2019 года



+7 (495) 799-71-70

sales@shelkbc.com