

Выход еды на 1 персону:

**1002 г**

## Банкетное меню на 1 персону ~ 5000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

**1216 мл**

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



### **ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME – 49 г**

#### **Канapé со слабосоленой семгой на тосте из белого хлеба**

Рулет из слабосоленой семги с нежным сливочным сыром. Подается на хрустящем тосте из белого хлеба

#### **Овощной террин из цуккини, баклажанов и сладкого перца со сливочным сыром**

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

#### **Ростбиф с огурцом на тосте**

Рулет из тонких слайсов запеченного ростбифа, начиненный корнишонами. Подается на хрустящем тостовом хлебе



### **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – 273 г**

#### **Ассорти овощей по-бакински**

Ассорти свежих овощей по-бакински: томаты, огурцы, разноцветный сладкий перец с зеленью - кинзой, тархуном и базиликом

#### **Ассорти сыров**

Сырная тарелка из сыра пармезан, дор блю, козьего сыра и камамбера. Подается с виноградом, медом, грецкими орехами. Декорировано блюдо физалисом



#### **Классическое мясное ассорти**

Тонкие ломтики ростбифа из говяжьей вырезки, говяжьего языка и буженины. Подаются с маринованными томатами черри, солеными и свежими огурцами, сладким перцем и маслинами

#### **Рулетики из баклажанов с сыром**

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

#### **Сациви из домашних кур**

Грузинская холодная закуска: куриное мясо в ореховом соусе с хмели-сунели и кинзой. Блюдо декорировано зернами граната



#### **Сельдь с картофелем нуазет и тостами из бородинского хлеба**

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

#### **Русская вариация японской кухни «Русские роллы»**

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



### **САЛАТЫ – 274 г**

#### **Салат с телятиной и рисовой лапшой**

Рисовая лапша с тушеной говядиной и овощами в сладко-соевом соусе

#### **Салат «Оливье» с куриным филе**

Классический русский праздничный салат с нежным куриным филе

#### **Сельдь под шубой**

Классика русского жанра: порционная закуска на основе слабосоленой сельди и свеклы



### **Салат «Цезарь» с креветками**

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

## **ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ – 25 г**

### **Ассорти французских булочек**

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте



## **ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА – 100 г**

### **Жульен грибной в кокотнице**

Классическая горячая закуска: запеченные под сливочной заливкой грибы

## **ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР**

### **Вырезка из говядины с грибным соусом и гарниром из запеченного картофеля – 368 г**

Обжаренная говяжья вырезка с грибным соусом. Подается с запеченным картофелем с розмарином

или

### **Лосось с чипсами из сыра пармезан – 195 г**

Запеченное филе лосося подается с соусом из томатов черри и лука шалот. Блюдо декорировано чипсами из сыра пармезан и бальзамическим кремом. Гарнир по вашему выбору



## **Выход еды на 1 персону – 1002 г**



## **БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода “SHELK Levitated” – 500 мл

Сок в ассортименте – 166 мл

Морс клюквенный – 400 мл

## **Выход напитков на 1 персону – 1216 мл**

---

Стоимость банкетного меню на 1 персону

**5000 рублей \***

\* без учета сервисного сбора

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



+7 (495) 799-71-70

[sales@shelkbk.com](mailto:sales@shelkbk.com)