

Выход еды на 1 персону:

**1291 г**

## Банкетное меню на 1 персону ~ 5000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

**1300 мл**

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



### ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

#### **Сливочный сыр с лесными грибами в булочке – 12,5 г**

*В середину булочки выложена начинка из лесных грибов и сливочного сыра*

#### **Канapé со слабосоленой семгой на тосте из белого хлеба – 8,5 г**

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

#### **Ролл из говяжьей вырезки с овощами – 7,5 г**

*Ролл из говяжьей вырезки с цуккини и морковью, обжаренные на растительном масле с тимьяном. Подается на шпажках с цитрусовым соусом*

#### **Фруктовая шпажка – 15 г**

*Фруктовая шпажка из ананаса, винограда и дыни*



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### **Такос с креветками – 42 г**

*Традиционное блюдо мексиканской кухни - креветки, авокадо и микс салата с добавлением тертого мраморного сыра, подается на пшеничной лепешке*

#### **Ассорти овощей по-бакински – 80 г**

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



#### **Рулетики из баклажанов с сыром – 31,6 г**

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

#### **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**

*Мясное ассорти: тонкие ломтики ростбифа из говяжьей вырезки, говяжьего языка и буженины. Подаются с двумя видами соуса - хрен и горчица. Декорирована мясная тарелка зеленью и слайсами свежего огурца*



#### **Сельдь с картофелем нуазет и тостами из бородинского хлеба – 66 г**

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

#### **Тартар из лосося и авокадо – 32 г**

*Тартар из кубиков свежего лосося, авокадо, лука шалота, подается с миксом салатной зелени, томатами черри и ломтиками авокадо*



### САЛАТЫ

#### **Салат «Оливье» с говядиной – 43 г**

*Русский классический салат на основе отварной говяжьей вырезки*

#### **Теплый салат с итальянскими грибами портобелло – 36 г**

*Салат из обжаренных грибов портобелло и свежих томатов на листьях салата*

#### **Салат «Цезарь» с куриным филе – 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 с рукколой и креветками по – тайски – 36 г**

*Обжаренные креветки на подушке из рукколы, заправленной соусом из пюре манго, кунжутного масла и сока апельсина. Салат дополнен томатами черри, слайсами сыра грана падано и обжаренными кедровыми орешками*



#### **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

### **ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ**

#### **Ассорти французских булочек – 50 г**

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте



### **ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

#### **Жульен грибной в кокотнице – 100 г**

Классическая горячая закуска: запеченные под сливочной заливкой грибы

### **ГОРЯЧЕ БЛЮДО НА ВЫБОР**

#### **Свинина с сельдереевым соусом и гарниром из запеченного картофеля – 175,5 г**

Обжаренная свиная вырезка с картофелем, запеченным с розмарином. Подается с соусом из сельдерея

или

#### **Морской окунь в миндале со шпинатом – 113,5 г**

Филе морского окуня в панировке из миндальных хлопьев обжаривают до золотистой корочки. Подается на подушке из шпината с запеченными помидорами черри



### **ДЕСЕРТЫ**

#### **Макарон – 32 г**

Знаменитые французские воздушные миндальные пирожные с ванильной, шоколадной, фисташко-малиновой и черничной прослойками



### **ФРУКТЫ**

#### **Фруктовая ваза – 190 г**

Ассорти сезонных фруктов и ягод.  
Ваза декорирована физалисом

### **Выход еды на 1 персону – 1291 г**



### **БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 750 мл

Сок в ассортименте – 200 мл

Морс клюквенный – 200 мл

### **Выход напитков на 1 персону – 1300 мл**

Стоимость банкетного меню на 1 персону

**5000 рублей \***

\* без учета сервисного сбора

\*\* меню действует с 01 октября 2018 года по 31 марта 2019 года



+7 (495) 799-71-70  
[sales@shelkbc.com](mailto:sales@shelkbc.com)