

Выход еды на 1 персону:

1322 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 5500 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1300 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

Ролл в рисовой бумаге с крабом и овощами – 6 г

Ролл из рисовой бумаги с листьями романо, авокадо, ананасом, капустой и морковью и крабовыми палочками

Сырные палочки с пармой и грушей – 4 г

Традиционные итальянские палочки (гриссини) оборачиваются тонко нарезанной карамелизированной грушей и пармой с добавлением бальзамического крема

Эклеры с муссом из лосося – 8 г

Закусочные эклеры с нежным муссом из лосося

Мини-киш с курицей и грибами – 5 г

Классический французский мини-пирог: корзиночка из песочного теста с начинкой из филе курицы и шампиньонов под сливочной заливкой

Сыр с виноградом на шпажке – 5 г

Идеально под вино: шпажка с кубиком сыра гауда и виноградом



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Аджасандал – 33 г

Холодная закуска из тушеных овощей: томатов, баклажан, цуккини, сладкого перца

Ассорти восточных сыров – 60 г

Сулугуни, чечил, чанах подаются со свежей зеленью - базиликом, кинзой, укропом и петрушкой

Моцарелла с томатами и соусом песто – 53 г

Ломтики сыра моцарелла с кружочками томатов под соусом песто



Итальянское мясное ассорти – 26 г

Мясная тарелка итальянских колбас: сыровяленая пармская ветчина, пикантная чоризо, копченая салями. Блюдо декорировано дольками мандарина и физалисом

Восточное мясное ассорти – 30 г

Мясная тарелка восточного ассорти: вяленая из говядины бастурма, пряный суджук и деликатес из конины казы

Тигровые креветки на тостах – 58 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



Русская вариация японской кухни «Русские роллы» – 29 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

Тартар из тунца с маслом авокадо и сыром фета – 46 г

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



САЛАТЫ

Салат с уткой и ореховым соусом – 39 г

Оригинальный салат из ломтиков утки конфи на листьях салата с соломкой из яблок, апельсинами и томатами черри. Салат заправлен соусом из грецких орехов. Декорирован квадратиками обжаренного во фритюре рисового теста

Салат с бараньим языком в ореховой панировке – 34 г

Бараний язык в панировке из микса орехов на подушке из листьев салатной зелени и кенийской фасоли под оригинальным соусом. Салат декорирован томатами черри



Говяжья вырезка с булгуром, листьями салата и томатами черри – 45 г

Тонкие ломтики слегка обжаренной говяжьей вырезки с булгуром, овощами, миксом салатной зелени под бальзамическим соусом

Салат Кампанелла – 54 г

Тушеные овощи (баклажаны, перец, помидоры и цукини) с изюмом и сахаром подаются с гречками и зеленью

Нут с креветками и жареным лимоном – 48 г

Консервированный нут и обжаренные креветки заправляются оливковым маслом и соком лимона. Декорируется блюдо жареным лимоном и листьями кинзы

ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ



Ассорти пирогов – 50 г

Пирог с капустой и яйцом

Пирог с картофелем и грибами

Сырная булочка – 37 г

Ароматная сырная булочка

Ассорти французских булочек – 50 г

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР



Греческая овощная мусака – 80 г

Обжаренные овощи - баклажаны, картофель, кабачки, запеченные слоями с соусом бешамель и сыром грана падано

или

Греческая мусака с мясом – 70 г

Обжаренные овощи - баклажаны, картофель, кабачки и мясной фарш, запеченные слоями с соусом бешамель и сыром грана падано

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР



Медальон из говядины с вешенками, соусом дорблю и гарниром из жареного картофеля – 150 г

Медальоны из говяжьей вырезки с соусом дорблю и жареным картофелем с вешенками

или

Фишкейк из норвежского лосося и тыквы с запеченными овощами – 90 г

Котлетки из филе семги, с добавлением тыквы, лука и яйца обжариваются до золотистой корочки. Блюдо подается с миксом салата и овощами (морковью и картофелем)

ДЕСЕРТЫ



Макарон – 64 г

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

ФРУКТЫ

Ананас – 100 г

Выход еды на 1 персону – 1322 г





БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 750 мл

Сок в ассортименте – 200 мл

Морс клюквенный – 220 мл

Выход напитков на 1 персону – 1300 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

5500 рублей*

* без учета сервисного сбора

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



+7 (495) 799-71-70

sales@shelkbk.com