

Выход еды на 1 персону:

**1066 г**

## Банкетное меню на 1 персону ~ 6000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

**1220 мл**

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



### ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME – 72 г

#### **Сыр рикотта с черри конфи на тосте**

Хрустящий тост с сыром рикотта, базиликом и печеным томатом черри

#### **Спринг-ролл с крабом и авокадо в ложечке**

Спринг-ролл с крабами, ломтиками авокадо и салатом латук, дополненный острым соусом чили. Подается в ложечке

#### **Инжир с пармой в ложечке с медовым соусом**

Свежий инжир в ролле из пармской ветчины, подается в ложечке с медовым соусом

#### **Фруктовая шпакка**

Фруктовая шпакка из клубники, киви и ананаса



#### **Брускетта с сыром моцарелла, чоризо и томатами черри**

Сыр моцарелла, пикантная колбаса чоризо и томаты черри на хрустящей брускетте

#### **Брускетта со спаржей, лососем и базиликом**

Козий сыр, палочки свежей спаржи, ломтики копченого лосося и листья свежего базилика на хрустящей брускетте

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – 280 г

#### **Моцарелла с томатами и соусом песто**

Ломтики сыра моцарелла с кружочками томатов под соусом песто



#### **Заливное из говядины с хреном и горчицей**

Заливное из говядины с корнишонами и зеленью. Подается с соусом из хрена и горчицей

#### **Ассорти твердых паштетов из кролика, утки и свинины**

Ассорти твердых паштетов: паштет из кролика с курагой и черносливом в сдобном тесте; паштет из утки; паштет из свиной грудки и куриной печени. Паштеты подаются со свекольно-луковым конфитюром с кориандром, луково-апельсиновым конфитюром с добавлением апельсинового фреша, маринованными томатами черри и корнишонами, листьями салата и ломтиками подсушенного хлеба

#### **Наполеон из ростбифа с баклажанами и ореховым соусом**

Обжаренные кружочки баклажанов, прослоенные ростбифом из говяжьей вырезки и ореховым соусом. Декорировано блюдо зеленью



#### **Тигровые креветки на оладьях из цуккини**

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 оладьях из цуккини

#### **Тартар из лосося и авокадо**

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



### САЛАТЫ – 264 г

#### **Теплый салат с итальянскими грибами портобелло**

Салат из обжаренных грибов портобелло и свежих томатов на листьях салата

#### **Салат с уткой и ореховым соусом**

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

#### **Салат из тунца с азиатским соусом**

Ломтики тунца на подушке из гуакамоле (авокадо, кинза, томаты, сок лайма). Декорирован миксом салатной зелени, бальзамическим кремом и имбирным азиатским соусом



### **Говяжья вырезка с булгуром, листьями салата и томатами черри**

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

### **ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ – 25 г**

#### **Ассорти французских булочек**

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте



### **ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА – 148 г**

#### **Спринг-ролл с креветками**

Обжаренные спринг-роллы с начинкой из креветок. Подаются с дольками апельсина, листьями салата и пикантным соусом

### **ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР**

#### **Вырезка из молочной телятины с гарниром из овощей на гриле – 296 г**

Обжаренная вырезка из молочной телятины подается с миксом овощей гриль - молодым горошком в стручках, кукурузой мини, морковью мини

или

#### **Филе сибаса с овощами и сливочным соусом – 260 г**

Филе средиземноморского сибаса подается с цуккини, кабачками, картофелем и морковью со сливочно-шафрановым соусом



### **Выход еды на 1 персону – 1066 г**



### **БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 750 мл

Сок в ассортименте – 100 мл

Морс клюквенный – 220 мл

### **Выход напитков на 1 персону – 1220 мл**

---

Стоимость банкетного меню на 1 персону

**6000 рублей \***

\* без учета сервисного сбора

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



+7 (495) 799-71-70

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