

Выход еды на 1 персону:

1284 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 6000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1260 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

Овощная соломка в шоте с сырным соусом дорблю – 18 г

Палочки свежей моркови, огурца, сладкого перца и стебля сельдерея. Подаются в шоте с сырным соусом дорблю

Ростбиф с огурцом на тосте – 6 г

Рулет из тонких слайсов запеченного со свежим тимьяном ростбифа из говяжьей вырезки, начиненный корншонами. Подается на хрустящем тостовом хлебе с горчицей

Эклеры с муссом из печени – 4 г

Закусочные эклеры с нежным муссом из куриной печени и сливок

Креветка с ананасом на шпажке – 6 г

Канapé из кубика свежего ананаса и креветок, обжаренных на сливочном масле с добавлением чеснока и соевого соуса. Канapé декорировано маслинами

Фруктовая шпажка – 7 г

Фруктовая шпажка из ананаса, клубники и винограда

Брускетта с сыром моцарелла, чоризо и томатами черри – 7 г

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



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей – 80 г

Ассорти свежих овощей - огурцы, томаты, разноцветный сладкий перец с зеленью: петрушкой и укропом

Пхали – 42 г

Популярное блюдо грузинской кухни из свеклы, декорировано зернами граната, грецкими орехами и листьями кинзы

Ассорти сыров – 60 г

Сырная тарелка из сыра эдам, гауда и маасдам. Подается с виноградом, медом, грецкими орехами. Декорировано блюдо физалисом



Карпаччо из говядины с трюфельным маслом и белыми грибами – 20 г

Тончайшие ломтики свежей говяжьей вырезки, приправленные трюфельным маслом, морской солью и перцем. Подаются с белыми грибами, сыром грана падано и зеленым луком сибует

Бараньи язычки с запеченными овощами – 85 г

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



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

Карпаччо из сибаса – 40 г

Тонкие ломтики средиземноморского сибаса, приправленные оливковым маслом, солью и перцем. Декорировано блюдо свежим томатом, колечками зеленого перца чили, рубленым укропом и зеленым луком



САЛАТЫ

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



Микс салата с киноа, карамелизированной морковью и овощами – 61 г

Микс салата и зелени, киноа и обжаренными овощами (болгарский перец, красный лук, карамелизованная морковь), с добавлением меда и кунжута

Салат с телятиной и рисовой лапшой – 51 г

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

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 французских булочек – 25 г

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Кулебяка с уткой и фуа-гра с вишневым соусом – 70 г

Кулебяка из слоеного теста с начинкой из мяса утки с картофелем и шпинатом с чесноком. Подается с вишневым соусом

или

Кулебяка с семгой и крабовым соусом из слоеного теста – 70 г

Кулебяка из слоеного теста с начинкой из семги, ассорти грибов (шампиньоны и вешенки) и картофеля. Подается со сливочным крабовым соусом

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Вырезка из молочной телятины с гарниром из овощей на гриле – 148 г

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

или

Морской окунь в миндале со шпинатом – 114 г

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

ДЕСЕРТЫ

Крем-брюле с маракуйей – 30 г

Десерт крем-брюле на основе запеченных сливок с карамельной корочкой на пюре из маракуйи. Десерт декорирован ягодами клубники

Крем-брюле ванильный – 30 г

Классический десерт крем-брюле на основе запеченных сливок с карамельной корочкой. Декорирован десерт ягодами клубники

ФРУКТЫ

Фруктовая ваза – 190 г

Фруктово-ягодное ассорти

Выход еды на 1 персону – 1284 г





БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 750 мл

“Coca-cola” – 110 мл

Ягодный лимонад собственного приготовления – 50 мл

Морс клюквенный – 200 мл

Выход напитков на 1 персону – 1260 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

6000 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