

Выход еды на 1 персона:

**1443 г**

## Банкетное меню на 1 персона ~ 6500 рублей

Выход напитков на 1 персона:

**1330 мл**

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



### ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

#### **Утиная грудка на инжире – 9 г**

Тонкие слайсы утиной грудки со свежим инжиром и сливочным сыром.  
Канapé декорировано зернами граната. Подается в ложечке

#### **Сырные палочки с ростбифом – 9 г**

Традиционные итальянские палочки (гриссини) оборачивают тонко нарезанным ростбифом и корнизонами с добавлением соуса из хрена

#### **Тарталетка с лососем, васаби и кремом шанти – 13 г**

Оригинальная закуска с восточными нотками. Рулетик из копченого лосося, фаршированный имбирем, ломтиками свежего огурца, листьями сельдерея и редисом на сливочном креме шанти с васаби.  
Закуска подается в тарталетках из песочного теста



#### **Ягодная шпакка – 9 г**

Ягодная шпакка из ежевики, малины и голубики

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### **Ассорти свежих овощей – 80 г**

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

#### **Ассорти сыров – 34 г**

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



#### **Итальянское мясное ассорти – 26 г**

Мясная тарелка итальянских колбас: сыровяленая пармская ветчина, пикантная чоризо, копченая салями

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

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

#### **Тартар из тунца с 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

#### **Роллы из цуккини с лососем на оладьях – 70 г**

Слабосоленый лосось в карпаччо из цуккини на оладьях. Блюдо декорировано солонкой из свежего огурца



#### **Сыр буррата на кукурузных мини-оладьях – 70 г**

Знаменитый итальянский сыр буррата на кукурузных мини-оладьях.  
Закуска декорирована бальзамическим кремом, свежим базиликом и томатами черри

### САЛАТЫ

#### **Салат из битых огурцов с терияки и кешью – 46 г**

Микс европейской и азиатской кухни: салат из битых огурцов с обжаренными орешками кешью, кинзой, перцем чили и кунжутном, заправленный соусом терияки

#### **Салат из телятины по-тайски – 39 г**

Ломтики телятины на миксе салатной зелени, заправленной манговым соусом из пюре манго, кунжутного масла и сока апельсина. Дополнены чипсами из корня сельдерея, апельсином и грейпфрутом

#### **Салат из осьминога с тосканской фасолью – 46 г**

Осьминог с салатом из белой тосканской фасоли, вялеными томатами и розмарином

#### **Жиго ягненка с каперсами и оливками – 54 г**

Рулетки из жиго ягненка, начиненные маслинами, оливками, томатами, каперсами и зеленью.  
Подается на листьях зелени салата с фасолью, красным луком и томатами черри.

Заправлен салат соусом из оливкового масла с вялеными томатами, кедровыми орешками и свежим базиликом





## ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

### **Ассорти французских булочек – 25 г**

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте

### **Сырная булочка – 19 г**

Ароматная сырная булочка



## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

### **Мини-бургер с уткой – 80 г**

Мини-бургер из мяса утки на булочке с кунжутом. Подается с с оригинальным сливовым соусом

и

### **Мини-бургер с говядиной – 82 г**

Мини-бургер из говядины (100% мяса) на булочке с кунжутом. Подается с тонкими ломтиками свежих томатов, кольцами красного лука и маринованными огурчиками



## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

### **Вырезка из говядины с грибным соусом и гарниром из запеченного картофеля – 184 г**

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

или

### **Филе дорадо с рататутем и картофельным пюре с сыром дорблю – 195 г**

Филе дорадо, обжаренное на гриле, подается с гарниром из рататутя и картофельного пюре с сыром дорблю и сальсой из томатов. Блюдо декорировано запеченными томатами черри и морковью мини

## ДЕСЕРТЫ

### **Пирожное «Будапешт» – 100 г**

Пирожное из коржей воздушного орехового беэе с лепестками миндаля, прослоенных сливочным кремом и вишней



## ФРУКТЫ

### **Фруктовая ваза – 190 г**

Ассорти сезонных фруктов и ягод. Ваза декорирована физалисом

## **Выход еды на 1 персону – 1443 г**



## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 750 мл

Сок в ассортименте – 120 мл

Морс клюквенный – 210 мл

Морс облепиховый – 100 мл

## **Выход напитков на 1 персону – 1330 мл**

Стоимость банкетного меню на 1 персону

**6500 рублей** \*

\* без учета сервисного сбора

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



+7 (495) 799-71-70

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