

Выход еды на 1 персону:

1308 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 7000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1305 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME – 102 г

Мусс из лосося с красной икрой на тосте из ржаного хлеба

Нежный сливочный мусс из лосося, дополненный красной икрой. Подается на хрустящем тосте из ржаного хлеба

Мусс из фуа-гра на тосте бриошь

Сливочный мусс из маринованного по специальному рецепту фуа-гра с коньяком.

Подается на сдобном тосте бриошь. Нежный вкус мусса выгодно оттеняет луково-инжирный конфитюр

Ростбиф с огурцом на тосте

Рулет из тонких слайсов запеченного со свежим тимьяном ростбифа из говяжьей вырезки, начиненный корнитоном.

Подается на хрустящем тостовом хлебе с горчицей



Сыр моцарелла с томатами черри на шпажке

Томаты черри и моцарелла буффало, завернутая в лист свежего базилика. Закуска подается на шпажке

Креветка с ананасом на шпажке

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

соуса. Канapé декорировано маслинами

Фруктовая шпажка

Фруктовая шпажка из ананаса, винограда и дыни

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – 470 г



Такос с курицей

Традиционное блюдо мексиканской кухни - обжаренная куриная грудка, микс салата, сметана и перец чили, морковь и редис с добавлением тертого мраморного сыра. Подается на пшеничной лепешке

Ассорти сыров

Сырная тарелка из сыра пармезан, дор блю, козьего сыра и камамбера.

Подается с виноградом, медом, грецкими орехами. Декорировано блюдо физалисом

Такос с лососем

Традиционное блюдо мексиканской кухни - лосось, свежий огурец, редис, соус майонез с чили.

Блюдо подается на пшеничной лепешке



Ассорти овощей по-бакински

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

Ассорти солений

Огурцы малосольные, томаты черри маринованные, оливки и маслины джамбо

Моцарелла с томатами и соусом песто

Ломтики сыра моцарелла с кружочками томатов под соусом песто

Заливное из судака с хреном и горчицей

Заливное из судака с корнитоном и зеленью. Подается с соусом из хрена и горчицей



Лодочка из дыни с пармой и микс салатов

Дыня с пармской ветчиной на шпажке, подается с миксом салатов

Классическое мясное ассорти

Мясное ассорти: тонкие ломтики ростбифа из говяжьей вырезки, говяжьего языка и буженины.

Подается с двумя видами соуса - хрен и горчица. Декорирована мясная тарелка зеленью и слайсами свежего огурца

Молодой картофель, фаршированный сельдью

Традиционная русская закуска в новом исполнении: молодой картофель, фаршированный слабосоленой сельдью.

Блюдо декорировано зеленью укропа



Тартар из тунца с маслом авокадо и сыром фета

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

Семга слабосоленая и копченая

Ломтики слабосоленой и копченой семги, подаются с дольками лимона и лайма



Салат с уткой и ореховым соусом

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 морепродуктами

Микс зелени с креветками, семгой, кальмарами и мини-осьминогами с добавлением моркови, помидоров черри, авокадо, дайкона и лука-шалот. Салат заправлен соусом из сока лайма, горчицы и чили

Жиго ягненка с каперсами и оливками

Рулетки из жиго ягненка, начиненные маслинами, оливками, томатами, каперсами и зеленью. Подаются 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

Салат «Оливье» с телятиной

Классический салат русского стола с мясом молочной телятины

Салат из свеклы с козьим сыром

Кубики свеклы с розочками мягкого козьего сыра и кедровыми орешками на подушке из рукколы. Салат заправлен соусом песто



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ – 140 г

Паппарделле с кроликом и сыром пармезан

Паста паппарделле с тушеной ножкой кролика в сливочном соусе с сыром грана падано и розмарином



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Говяжья вырезка с белыми грибами и гарниром из картофеля нуазет – 270 г

Говяжья вырезка на обжаренном с чесноком шпинате с шариками картофеля нуазет и соусом из белых грибов

или

Филе дорадо, запеченное в фольге с цуккини, спаржей и томатами черри – 250 г

Филе дорадо, запеченное в фольге. Подается с цуккини, спаржей и соусом песто



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ – 62 г

Ассорти французских булочек

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте

Сырная булочка

Ароматная сырная булочка



ДЕСЕРТ – 27 г

Ассорти эклеров

Эклер ванильный, шоколадный и лимонный. Французское пирожное из заварного теста с кремом под глазурью

Выход еды на 1 персону – 1308 г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода “San Benedetto” – 750 мл

Морс облепиховый – 105 мл

Морс клюквенный – 200 мл

Ягодный лимонад собственного приготовления (клубника, малина) – 100 мл

Выход напитков на 1 персону – 1305 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

7000 рублей *

* без учета сервисного сбора

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



+7 (495) 799-71-70

sales@shelkbk.com