

Выход еды на 1 персону:

**1422 г**

## Банкетное меню на 1 персону ~ 7000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

**1343 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

#### **Мини-киш с курицей и грибами – 10 г**

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

#### **Ассорти брускетт – 20 г**

Брускетта с сыром моцарелла, чоризо и томатами черри  
Брускетта с запеченными овощами



#### **Икра красная на картофельном дранике – 10 г**

Красная икра лосося, дополненная нежным сливочным сыром на картофельном мини-дранике.  
Блюдо декорировано солонкой из свежего огурца. Подается в ложечке

#### **Фруктово-ягодные шпажки – 18 г**

Дыня, ежевика, ананас  
Клубника, голубика, ежевика

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### **Ассорти овощей по-бакински – 80 г**

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



#### **Ассорти сыров – 32 г**

Сырная тарелка из сыра пармезан, дорблю, козьего сыра и камамбера. Подается с виноградом, медом, грецкими орехами. Декорировано блюдо физалисом

#### **Классическое мясное ассорти – 66 г**

Тонкие ломтики ростбифа из говяжьей вырезки, говяжьего языка и буженины.  
Подается с маринованными томатами черри, солеными и свежими огурцами, сладким перцем и маслинами.  
Декорирована мясная тарелка зеленью и слайсами свежего огурца



#### **Ассорти твердых паштетов из кролика, утки и свинины – 61 г**

Паштет из кролика с курагой и черносливом в сдобном тесте; паштет из утки; паштет из свиной грудки и куриной печени. Паштеты подаются со свекльно-луковым конфитюром с кориандром, луково-апельсиновым конфитюром, маринованными томатами черри и корнишонами, листьями салата и ломтиками подсушенного хлеба

#### **Тартар из говядины с корнишонами, каперсами, тостами – 40 г**

Тартар из говяжьей вырезки с корнишонами и каперсами. Подается с хрустящими ломтиками багета и листьями салата.  
Декорировано блюдо томатами черри с зеленым луком сибует

#### **Лодочка из дыни с пармой и микс салатов – 38 г**

Лодочка из дыни с пармой и микс салатов



#### **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 кунжутном и зеленым луком

#### **Сельдь с картофелем нуазет и тостами из бородинского хлеба – 33 г**

Классическая закуска русского стола: филе слабосоленой сельди с отварным картофелем, кольцами красного лука, шариками сливочного масла с икрой тобиго. Подается закуска с тостами из бородинского хлеба

#### **Тигровые креветки с коктейльным соусом – 22 г**

Тигровые креветки с коктейльным соусом на основе томатов. Закуска подается в мартинке



## САЛАТЫ

### **Салат с уткой и ореховым соусом – 39 г**

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

### **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 из тунца с азиатским соусом – 41 г**

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

### **Салат из говядины прайм и томатов – 51 г**

Ломтики маринованной в специях и обжаренной говяжьей вырезки на подушке из свежих томатов с кольцами красного лука и кинзой. Салат заправлен бальзамическим уксусом и оливковым маслом



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ – ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

### **Жареный сыр камамбер с ягодным соусом – 73 г**

Жареный сыр камамбер в панировке, подается с малиново-клубничным соусом. Закуска декорирована миксом салатной зелени

и

### **Тигровые креветки-гриль с медом и имбирем на воке – 96 г**

Маринованные в соусе на основе кунжутного масла, соевого соуса, меда, имбиря, чеснока, а затем обжаренные креветки. Подаются с овощами обжаренными на воке



## 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

### **Палтус в медово-соевом соусе с овощами вок и азиатским соусом – 145 г**

Палтус, маринованный и запеченный в медово-соевом маринаде. Подается с овощами вок



## ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

### **Традиционные русские пирожки в ассортименте – 40 г**

Пирожки с капустой, грибами, картофелем, мясом



## ДЕСЕРТЫ

### **Ассорти конфет ручной работы – 29 г**

Рафаэлло, баччи, черый и белый трюфель

## ФРУКТЫ

### **Фруктовая ваза – 190 г**

Ассорти сезонных фруктов и ягод. Ваза декорирована физалисом



## **Выход еды на 1 персону – 1422 г**



## **БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 750 мл

“Coca-cola” – 100 мл

Сок в ассортименте – 143 мл

Морс клюквенный – 200 мл

**Выход напитков на 1 персону – 1343 мл**

---

Стоимость банкетного меню на 1 персону

**7000 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](mailto:sales@shelkbk.com)