

Выход еды на 1 персону:

1538 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 8000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1423 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME – 114 г

Ролл в рисовой бумаге с крабом и овощами

Ролл в рисовой бумаге с листьями романо, авокадо, ананасом, капустой, морковью и крабовыми палочками

Сырные палочки с ростбифом

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

Икра красная на картофельном дранике

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



Рулет из баклажанов с мягким козьим сыром, рукколой и пармой

Рулет из тонких слайсов баклажана-гриль, начиненный пармской ветчиной, вялеными томатами, козьим сыром и рукколой. Подается в ложечке с соусом песто

Ассорти эклеров

Эклеры с муссом из печени
Эклеры с муссом из лосося

Фруктовая шпажка

Фруктовая шпажка из клубники, киви и ананаса



Ассорти брускетт

Брускетта с томатами, базиликом и сыром пармезан
Брускетта со спаржей, лососем и базиликом
Брускетта с телятиной и сыром дор блю

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – 470 г

Ассорти овощей по-бакински

Томаты, огурцы, разноцветный сладкий перец с зеленью - кинзой, тархуном и базиликом

Ассорти овощных паштетов

Ассорти овощных паштетов: хумус с кедровыми орешками, паштет из белой фасоли, баклажаны по-одесски, соте из кабачков



Карпаччо из говядины с трюфельным маслом и белыми грибами

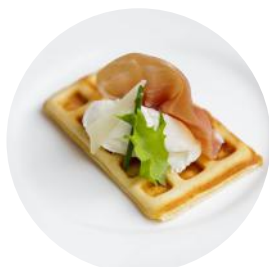
Тончайшие ломтики свежей говяжьей вырезки, приправленные трюфельным маслом, морской солью и перцем. Подаются с белыми грибами, сыром грана падано и зеленым луком сибует

Ассорти твердых паштетов из кролика, утки и свинины

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 конфитуром с кориандром, луково-апельсиновым конфитуром, маринованными томатами черри и корнишонами, листьями салата и ломтиками подсушенного хлеба

Вителло тоннато

Нежнейшие ломтики телячьей вырезки, приготовленной особым способом, под соусом из тунца. Подаются с каперсами, слайсами сыра пармезан и зеленью



Пармская ветчина с сыром маскарпоне на бельгийских вафлях

Бельгийские вафли с сыром маскарпоне, тонкими ломтиками пармской ветчины, декорированные салатом корн, луком сибует, слайсами сыра пармезан

Бараньи язычки с запеченными овощами

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



Три вида лосося на оладьях из цуккини

Три вида лосося на оладьях из цуккини: лосось холодного копчения с соусом масаго, мусс из лосося горячего копчения, семга горячего копчения с муссом из козьего сыра на оладьях. Закуска декорирована кресс-салатом

Русская вариация японской кухни "Русские роллы"

Роллы в русских блинах: с лососем и сливочным сыром, с тунцом и авокадо, с копченым угрем, авокадо и соусом масаго. Роллы декорированы кунжутом и зеленым луком

Сельдь с картофелем нуазет и тостами из бородинского хлеба

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

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



САЛАТЫ – 216 г

Салат «Цезарь» с куриным филе

Классический салат «Цезарь» из куриного филе на листьях салата романо, заправленный соусом «Цезарь» собственного приготовления. Салат декорирован томатами черри, пшеничными гренками и слайсами сыра грана падано

Салат «Оливье» с говядиной

Русский классический салат на основе отварной говяжьей вырезки

Салат из битых огурцов с терияки и кешью

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



Нут с креветками и жареным лимоном

Консервированный нут и обжаренные креветки заправляются оливковым маслом и соком лимона. Декорируется блюдо жареным лимоном и листьями кинзы

Салат «Нисуаз» с тунцом

Французская классика в авторском исполнении: тунец с томатами черри, листьями салата романо, молодой стручковой фасолью, красным луком, крупными оливками и анчоусами. Салат декорирован перепелиными яйцами



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ – 140 г

Кулебяка с уткой и фуа-гра с вишневым соусом

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Каре ягненка на мангале с мятным соусом и гарниром из запеченных овощей – 352 г

Каре ягненка на мангале подается с запеченными овощами и йогуртовым мятным соусом

или

Филе палтуса, запеченное с овощами – 200 г

Филе палтуса, запеченное с овощами (морковь, цуккини, помидоры черри) и мускатным орехом



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ / МАСЛО – 122 г

Ассорти французских булочек

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте

Сырная булочка

Ароматная сырная булочка

Пирожки с капустой

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста с начинкой из капусты

Пирожки с мясом

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста с мясной начинкой

Масло сливочное

Сливочное масло, подается порционно





ДЕСЕРТЫ – 100 г

Пирожное «Будапешт»

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

ФРУКТЫ – 100 г

Ананас



Выход еды на 1 персону – 1538 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода “San Benedetto” – 750 мл

Сок в ассортименте – 123 мл

Морс клюквенный – 200 мл

Морс малиновый – 100 мл

Классический лимонад собственного приготовления – 100 мл



Выход напитков на 1 персону – 1423 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

8000 рублей *

* без учета сервисного сбора

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



+7 (495) 799-71-70

sales@shelkbk.com