

Выход еды на 1 персону:

857 г

Фуршетное меню на 1 персону ~ 3000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

810 мл



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сыр рикотта с черри конфи на тосте – 5 г

Хрустящий тост с сыром рикотта, базиликом и печеными томатами черри (мед, орегано, бальзамический уксус, тимьян, чеснок и масло оливковое)

Рулет блинный с курицей карри и зеленым яблоком – 5 г

Рулет из блинчиков с начинкой из курицы карри и листьев салата айсберг. Рулет декорирован томатами черри, зеленым яблоком и листьями сельдерея. Подается в ложечке

Мини-киш с лососем и брокколи – 5 г

Классический французский мини-пирог: корзиночка из песочного теста с начинкой из филе семги с брокколи под сливочной заливкой



Брускетта с сыром моцарелла, чоризо и томатами черри – 14 г

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

Ассорти сыров – 30 г

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

Моцарелла с томатами и соусом песто – 27 г

Ломтики сыра моцарелла с кружочками томатов под соусом песто

Роллы блинные с копченым лососем, огурцом и соусом масаго – 20 г

Завернутый в ролл блинчик с начинкой из креветок, авокадо и свежих огурцов с соусом масаго (майонез, соус табаско и икра тобико)



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

Ассорти твердых паштетов: паштет из кролика с курагой и черносливом в сдобном тесте; паштет из утки; паштет из свиной грудинки и куриной печени. Паштеты подаются со свекольню-луковым конфитюром с кориандром, луково-апельсиновым конфитюром с добавлением апельсинового фреша, маринованными томатами черри и корнишонами, листьями салата и ломтиками подсушенного хлеба

САЛАТЫ

Салат с уткой и ореховым соусом – 20 г

Оригинальный салат из ломтиков утки конфи на листьях салата с солонкой 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 «Нисуаз» с тунцом – 36 г

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

Салат «Оливье» с говядиной – 22 г

Русский классический салат на основе отварной говяжьей вырезки



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Гриссини – 3 г

Традиционные итальянские хлебные палочки собственного приготовления с кунжутом и сыром пармезан

Сырная булочка – 19 г

Ароматная сырная булочка



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Фаршированные овощи – 59 г

Обжаренные цуккини, томаты и шампиньоны, начиненные мясным фаршем из свинины с вялеными томатами, перцем чили, зеленью. Подается с соусом песто

Сырные шарики с оливками и ягодным соусом – 60 г

Хрустящие сырные шарики из сыра гауда и оливок, обжаренные во фритюре. Подается с клубнично-малиновым соусом



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриная грудка, фаршированная шпинатом и сыром – 95 г

Филе куриной грудки на гриле, фаршированное шпинатом и сыром. Подается с горчичным соусом

Морской окунь в миндале со шпинатом – 114 г

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



ГАРНИРЫ

Овощи на гриле – 75 г

Овощи на гриле: баклажаны, цуккини, сладкий перец с соусом песто. Блюдо декорировано листьями свежего базилика

Картофель, запеченный в кожуре с чесноком – 60 г

Гармошка из запеченного картофеля с чесночными дольками



СОУСЫ

Соус сацебели – 20 г

Грузинский соус на основе томатов и пряностей

Соус с зеленым маринованным перцем – 20 г

Острый соус из маринованного зеленого перца с добавлением сливок, демигласа и коньяка

ДЕСЕРТЫ

Безе – 10 г

Легкий воздушный десерт на основе взбитых белков и сахарной пудры

Фрукты и ягоды – 20 г

Ананас



Выход еды на 1 персону – 857 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 450 мл

Морс клюквенный – 110 мл

Морс малиновый – 100 мл

Выход напитков на 1 персону – 810 мл

Стоимость фуршетного меню на 1 персону

3000 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