

Выход еды на 1 персону:

854 г

Фуршетное меню на 1 персону ~ 3000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

800 мл



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти сыров – 24 г

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

Ассорти свежих овощей – 32 г

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

Семга слабосоленая и копченая – 48 г

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

Кулебяка с курицей и лесными грибами – 3 г

Традиционное русское блюдо - закрытый пирог с курицей и лесными грибами



Классическое мясное ассорти – 33 г

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

САЛАТЫ

Мини-салат с креветками, авокадо и икрой тобико – 27 г

Легкий салат из креветок, кубиков авокадо, тонкой соломки сладкого перца на подушке из салата латук, заправленных оригинальным коньячным соусом



Мини-салат с рукколой и пармой – 25 г

Ломтики пармской ветчины, вяленые томаты, половинки винограда, сыр пармезан на рукколе под заправкой из оливкового масла и лимонного сока

Салат «Шопский» – 27 г

Знаменитое блюдо восточноевропейской кухни: ломтики свежих овощей (огурцы, томаты, лук) с сыром фета и полосками запеченного сладкого перца

Салат «Цезарь» с куриным филе – 22 г

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



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Ассорти французских булочек – 25 г

Свежие французские булочки

Ассорти пирогов – 120 г

Пирог с капустой и яйцом
Пирог с картофелем и грибами
Пирог с рисом, яйцом, зеленым луком

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мини-бургер с уткой – 80 г

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



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



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Пиката куриная – 83 г

Обжаренное куриное филе в сырной панировке, подается с рисом, овощами и томатным соусом

Фишкейк из норвежского лосося и тыквы с запеченными овощами – 90 г

Котлетки из филе семги, с добавлением тыквы, лука и яйца, обжаренные до золотистой корочки. Блюдо подается с миксом салата и овощами (морковью и картофелем)

ГАРНИРЫ

Картофель по-деревенски, запеченный с тимьяном и горчицей – 65 г

Половинки картофеля, запеченные на пергаменте с дижонской зерновой горчицей и тимьяном



ДЕСЕРТЫ

Печенье ванильное – 50 г

Ванильное печенье, с добавлением миндальной муки, приготовленное в собственной кондитерской

Фруктовая ваза – 19 г

Фруктово-ягодное ассорти



Выход еды на 1 персону – 854 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 450 мл

Морс клюквенный – 100 мл

Сок в ассортименте – 100 мл

Выход напитков на 1 персону – 800 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@shelkbc.com