

Выход еды на 1 персону:

700 г

Фуршетное меню на 1 персону ~ 3000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

978 мл



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME – 55 г

Ассорти канапе в тарталетках

Мини-киш с беконом

Мини-киш с лососем и брокколи

Мини-киш со сливочным сыром и томатами черри

Мини-киш с курицей и грибами

Фруктовая шпажка

Фруктовая шпажка из клубники, киви и ананаса



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – 347 г

Ассорти сыров

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

Декорировано блюдо физалисом

Пхали из свеклы

Популярное блюдо грузинской кухни из свеклы, декорировано зернами граната, грецкими орехами и листьями кинзы

Пхали из фасоли

Популярное блюдо грузинской кухни из зеленой стручковой фасоли и массы из грецких орехов, базилика и листьев тимьяна с приправами (соль, хмели-сунели, красный острый молотый перец, винный уксус)

Оливки и маслины джамбо

Крупные маслины и оливки размера джамбо



Рулетики из баклажанов с сыром

Рулетики из баклажанов с острой сырной начинкой. Закуска декорирована свежим базиликом и зернами граната

Молодой картофель, фаршированный сельдью

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

Блюдо декорировано зеленью укропа

Кулебяка с семгой и шпинатом

Традиционное русское блюдо - закрытый пирог с семгой, шпинатом и сыром фета



Тигровые креветки на оладьях из цуккини

Маринованные в соусе на основе кунжутного масла, соевого соуса, меда, имбиря, чеснока, а затем обжаренные

креветки, подаются с соте из кабачков и вяленых томатов на оладьях из цуккини

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

Кулебяка с курицей и лесными грибами

Традиционное русское блюдо - закрытый пирог с курицей и лесными грибами

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

Роллы блинные с уткой конфи и вишневым соусом

Завернутый в ролл блинчик с начинкой из утки конфи и вишневого соуса



Роллы блинные с копченой индейкой и овощами-гриль

Завернутый в ролл блинчик с начинкой из копченой индейки и овощей-гриль

САЛАТЫ – 143 г

Мини-салат с креветками, авокадо и икрой тобико

Легкий салат из креветок, кубиков авокадо, тонкой соломки сладкого перца на подушке из салата латук,

заправленных оригинальным коньячным соусом



Мини-салат с уткой конфи

Салат из утиной ножки конфи с томатами черри и ломтиками картофеля на подушке из микса салатов под ореховым соусом

Мини-салат с баклажанами

Овощной салат с легкой остротой из обжаренных до хрустящей корочки баклажанов со свежими томатами черри, красным луком, чесноком и кинзой

Мини-салат из телятины с соусом из грецкого ореха и сыром

Теплый салат из ломтиков обжаренной на оливковом масле телятины на листьях рукколы под соусом из грецкого ореха. Салат подается с кусочками сыра дорблю

Мини-салат с тунцом

Салат из бланшированного тунца с соломкой красного перца, яблок, китайской капусты под соево-кунжутной заправкой



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ – 40 г

Сырная булочка

Ароматная сырая булочка

Гриссини

Традиционные итальянские хлебные палочки собственного приготовления с различными посыпками: кунжутом и сыром пармезан



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ – 210 г

Гёдза с креветками

Хрустящие японские пельмешки гёдза, обжаренные во фритюре, с начинкой из креветок. Подаются с кисло-сладким соусом чили

Греческая мусака с мясом

Традиционное греческое блюдо с мясом - обжаренные овощи: баклажаны, картофель, кабачки и мясной фарш, запеченные слоями с соусом бешамель и сыром грана падано

Брик с сыром и зеленью

Хрустящие блинчики брик с начинкой из сыра и зелени. Подаются с йогуртовым соусом



Выход еды на 1 персону – 700 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 750 мл

Морс клюквенный – 78 мл



Выход напитков на 1 персону – 978 мл

Стоимость фуршетного меню на 1 персону

3000 рублей *

* без учета сервисного сбора

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



+7 (495) 799-71-70

sales@shelkbc.com