

Выход еды на 1 персону:

1161 г

Фуршетное меню на 1 персону ~ 3500 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1122 мл



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти грузинского блюда пхали – 13 г

Пхали из свеклы
Пхали из фасоли
Пхали из шпината

Ассорти восточных сыров – 30 г

Сулугуни, чечил, чанах подаются со свежей зеленью - базиликом, кинзой, укропом и петрушкой

Рыбное ассорти – 36 г

Семга слабосоленая, семга копченая, рыба масляная. Подается с ломтиками лайма и лимона

Мясное ассорти – 38 г

Мясное ассорти из буженины, говядины, варено-копченой шейки, рулета из индейки.
Подается со свежими овощами - разноцветным сладким перцем и огурцами и соусами - горчицей и хреном

Торт из курицы с грибами в блинах – 23 г

Пирог из слоеного теста, начиненный блинами с курицей и грибами. Подается с йогуртово-ореховым соусом



САЛАТЫ

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

Салат «Оливье» с куриным филе – 60 г

Классический русский праздничный салат с нежным куриным филе

Салат из свеклы с козьим сыром – 58 г

Кубики свеклы с розочками мягкого козьего сыра и кедровыми орешками на подушке из рукколы.
Салат заправлен соусом песто



Салат «Нисуаз» с тунцом – 72 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



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Ассорти французских булочек – 25 г

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте

Пирожки с капустой – 20 г

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста с начинкой из капусты

Пирожки с мясом – 20 г

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста с мясной начинкой



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Греческая овощная мусака – 80 г

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

Греческая мусака с мясом – 70 г

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



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Шницель из молочной телятины по-милански – 73 г

Молочная телятина, обжаренная в сыре пармезан,
подается с салатом руккола, сыром грана падано и томатами черри

Паэлья с морепродуктами – 125 г

Знаменитое блюдо испанской кухни - паэлья с креветками, мидиями, кальмарами, каракатицей



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Ассорти шашлыков – 154 г

Шашлык из свинины
Шашлык из мяса кур
Шашлык из индейки
Шашлык из телятины

ГАРНИРЫ

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

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

Рататуй – 30 г

Знаменитый французский овощной гарнир из цуккини, баклажанов,
сладкого разноцветного перца, томатов и пряных трав



СОУСЫ

Соус томатный с кинзой и чесноком – 15 г

Томатный соус с добавлением кинзы, чеснока и лимона. Рекомендуется к блюдам из говядины,
баранины и птицы

ДЕСЕРТЫ

Желе яблочное – 31,5 г

Желе на основе яблочного сока, декорированное райскими яблочками

Желе вишневое – 100 г

Желе на основе вишневого сока с кремом из маскарпоне



Выход еды на 1 персону – 1161 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 622 мл

“Coca-cola” – 50 мл

Сок в ассортименте – 100 мл

Морс клюквенный – 150 мл

Лимонад «Черноголовка» – 50 мл



Выход напитков на 1 персону – 1122 мл

Стоимость фуршетного меню на 1 персону

3500 рублей *

* без учета сервисного сбора

** меню действует с 01 июня по 30 сентября 2018 года



+7 (495) 799-71-70

sales@shelkbk.com