

Выход еды на 1 персону:

762 г

Фуршетное меню на 1 персону ~ 3500 рублей

Выход напитков на 1 персону:

810 мл



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

Ростбиф с огурцом на тосте – 6 г

Рулет из тонких слайсов запеченного со свежим тимьяном ростбифа из говяжьей вырезки, начиненный корнишонами. Подается на хрустящем тостовом хлебе с горчицей

Тартар из тунца на брускетте – 7 г

Тартар из свежего тунца, декорированный икрой тобико и зеленым луком сибует. Подается на брускетте из обжаренного на гриле багета

Ягодная шпакка – 5 г

Ягодная шпакка из малины, голубики и клубники

Брускетта с запеченными овощами – 13 г

Запеченные овощи - томаты, баклажаны, цуккини, сладкий перец и листики свежего базилика на хрустящем тосте из чабатты



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти сыров – 16 г

Сырная тарелка из сыра пармезан, дорблю, козьего сыра и камамбера. Подается с виноградом, медом, грецкими орехами. Декорировано блюдо физалисом

Ассорти овощных паштетов – 35 г

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



Моцарелла с томатами и соусом песто – 27 г

Ломтики сыра моцарелла с кружочками томатов под соусом песто Ломтики сыра моцарелла с кружочками томатов под соусом песто

Такос с креветками – 21 г

Традиционное блюдо мексиканской кухни - креветки, авокадо и микс салата с добавлением тертого мраморного сыра. Подается на пшеничной лепешке



Роллы из цуккини с лососем на оладьях – 28 г

Слабосоленый лосось в карпаччо из цуккини на оладьях. Блюдо декорировано соломкой из свежего огурца

Печень по-венециански на бельгийских вафлях – 23 г

Бельгийские вафли с печенью по-венециански. Декорированы тонкими слайсами сыра пармезан, листьями салата корн, луком сибует и зеленью

Пармская ветчина с сыром маскарпоне на бельгийских вафлях – 23 г

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

Ассорти твердых паштетов – 61 г

Ассорти твердых паштетов: 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 конфитюром с кориандром, луково-апельсиновым конфитюром с добавлением апельсинового фреша, маринованными томатами черри и корнишонами, листьями салата и ломтиками подсушенного хлеба

САЛАТЫ

Мини-салат с семгой и яблоками – 27 г

Салат из ломтиков семги с соломкой из свежих яблок, китайской капусты, сладкого разноцветного перца под кисло-сладким соусом



Мини-салат из говядины и овощей с соусом татаки – 24 г

Обжаренные ломтики говяжьей вырезки на подушке из соломки дайкона и моркови под соусом татаки с трюфельным маслом и дижонской горчицей. Салат декорирован шариком авокадо, свежим тимьяном и луком сибует

Салат Кампанелла – 27 г

Тушеные овощи (баклажаны, перец, помидоры и цуккини) с изюмом и сахаром подаются с гренками и зеленью



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Гриссини – 12 г

Традиционные итальянские хлебные палочки собственного приготовления с кунжутом и сыром пармезан

Сырная булочка – 37 г

Ароматная сырная булочка



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Грибы, фаршированные морепродуктами – 20 г

Запеченные грибы (королевские шампиньоны) с морепродуктами

Рулет из баклажанов (пармеджано) – 14 г

Рулетки из обжаренных на гриле ломтиков баклажана с начинкой из сыра моцарелла, свежих и вяленых томатов, листиков базилика, запеченные под сыром пармезан. Подаются в ложечке с соусом песто

Утка конфи с пюре из картофеля и луковым конфитюром – 40 г

Утка конфи, запеченная с картофельным пюре и луково-апельсиновым конфитюром под хрустящим цветком из теста



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Телятина, запеченная с сыром, пармой и вялеными томатами – 65 г

Пармская ветчина запекается с перцем, помидорами, базиликом и сыром пармезан

Морской окунь в миндале со шпинатом – 114 г

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



ДЕСЕРТЫ

Конфеты ручной работы – 22 г

Ассорти конфет ручной работы: рафаэлло, лимончелло, черный трюфель

ФРУКТЫ

Мандарины – 100 г



Выход еды на 1 персону – 762 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода "Moscow Levitated" – 500 мл

Сок в ассортименте – 100 мл

Морс клюквенный – 60 мл

Выход напитков на 1 персону – 810 мл

Стоимость фуршетного меню на 1 персону

3500 рублей *

* без учета сервисного сбора

** меню действует с 01 октября 2018 года по 31 марта 2019 года



+7 (495) 799-71-70

sales@shelk.com