

Выход еды на 1 персону:

**907 г**

## Фуршетное меню на 1 персону ~ 4000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

**800 мл**



### ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

#### **Сырные палочки с ростбифом – 9 г**

Традиционные итальянские палочки (гриссини) оборачивают тонко нарезанным ростбифом и корнишонами с добавлением соуса из хрена

#### **Ролл из цуккини с сыром фета и вялеными томатами – 8 г**

Ролл из цуккини-гриль, начиненный сыром фета, рубленым базиликом и вялеными томатами. Ролл перевязан перьями лука сибулет. Подается в ложечке

#### **Эклеры с муссом из лосося – 8 г**

Закусочные эклеры с нежным муссом из лосося

#### **Сыр с виноградом на шпажке – 10 г**

Идеально под вино: шпажка с кубиком сыра гауда и виноградом

#### **Фруктовая шпажка – 15 г**

Фруктовая шпажка из ананаса, винограда и дыни

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### **Ассорти сыров – 30 г**

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

#### **Ассорти овощей по-бакински – 32 г**

Ассорти свежих овощей по-бакински: бакинские томаты, огурцы, разноцветный сладкий перец с зеленью (кинзой, тархуном и базиликом)

#### **Тигровые креветки на тостах – 24 г**

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 тостах

#### **Наполеон из лосося – 41 г**

Наполеон из хрустящего теста фило с прослойкой из сметанного крема и слабосоленого лосося. Декорирован зеленью

#### **Кулебяка с курицей и лесными грибами – 20 г**

Традиционное русское блюдо - закрытый пирог с курицей и лесными грибами

#### **Печеночный паштет с брусничным соусом – 10 г**

Печеночный паштет с тонкими ломтиками хрустящего багета и листьями салата. Подается порционно с брусничным соусом

#### **Классическое мясное ассорти – 66 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 из телятины с соусом из грецкого ореха и сыром – 35 г**

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 рукколой и креветками – 25 г**

Обжаренные с белым вином и соевым соусом креветки на листьях рукколы с заправкой из оливкового масла и бальзамического крема, дополненные томатами черри, сыром грана падано и кедровыми орешками



### **Тарталетка с прованским рататуем – 51 г**

Тарталетка с традиционным овощным рататуем (мелко нарезанные кубиком тушеные овощи: перец, цуккини, баклажаны, помидоры, кабачки и лук) и зеленью

## **ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ**

### **Ассорти пирожков – 40 г**

Пирожки с капустой  
Пирожки с мясом

### **Ассорти французских булочек 2 шт. – 25 г**

Свежие французские булочки



## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

### **Спринг-ролл с креветками – 74 г**

Обжаренные спринг-роллы с начинкой из креветок.  
Подается с дольками апельсина, листьями салата и пикантным соусом

### **Спринг-ролл овощной с ореховым соусом – 71 г**

Обжаренные спринг-роллы с начинкой из цуккини, моркови, вешенок, китайского салата, рисовой лапши.  
Подается с дольками апельсина, листьями салата и ореховым соусом



## **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

### **Рулет из ягненка в тесте фило с баклажанами – 59 г**

Рулетики из хрустящего теста фило с начинкой из вырезки ягненка и козьего сыра. Подается с запеченными баклажанами и томатами конфи. Декорировано блюдо листиками розмарина

### **Рулет из сибаса с фенхелем, тапенадом и соусом песто – 37 г**

Рулет из сибаса, начиненный фенхелем с вялеными томатами и тапенадом из маслин, оливок и анчоусов, приготовленные на пару. Подается на подушке из рукколы, декорировано блюдо соусом бальзамико, томатами черри конфи и соусом песто



## **ГАРНИРЫ**

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

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

## **ДЕСЕРТЫ**

### **Эклер ванильный – 9 г**

Французское пирожное из заварного теста с ванильным кремом под ванильной глазурью

### **Эклер шоколадный – 5 г**

Французское пирожное из заварного теста с шоколадным кремом под шоколадной глазурью

### **Печенье ванильное – 50 г**

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



## **ФРУКТЫ**

### **Ананас – 90 г**

## **Выход еды на 1 персону – 907 г**



## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода "Moscow Levitated" – 500 мл

"Coca-cola" – 100 мл

Ягодный лимонад собственного приготовления – 50 мл

**Выход напитков на 1 персону – 800 мл**

---

Стоимость фуршетного меню на 1 персону

**4000 рублей** <sup>°</sup>

<sup>°</sup> без учета сервисного сбора

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



+7 (495) 799-71-70

[sales@shelkbk.com](mailto:sales@shelkbk.com)