

Выход еды на 1 персону:

**1485 г**

## Фуршетное меню на 1 персону ~ 5000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

**1433 мл**



### ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME – 43 г

#### Ассорти брускетт

Брускетта с сыром моцарелла, чоризо и томатами черри  
Брускетта с запеченными овощами  
Брускетта с лососем и йогуртовым соусом цацики  
Брускетта с телятиной и сыром дор блю



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – 400 г

#### Ассорти овощей по-бакински

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

#### Ассорти сыров

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

#### Классическое мясное ассорти

Тонкие ломтики ростбифа из говяжьей вырезки, говяжьего языка и буженины.  
Подается с маринованными томатами черри, солеными и свежими огурцами, сладким перцем и маслинами



#### 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

#### Семга слабосоленая и копченая

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

#### Кулебяка с курицей и лесными грибами

Традиционное русское блюдо - закрытый пирог с курицей и лесными грибами



#### Роллы из утки по-пекински

Обжаренные ломтики утиной грудки магре со свежим огурцом и кисло-сладким соусом в пшеничной тортилье

### САЛАТЫ – 329 г

#### Салат из свеклы с козьим сыром

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

#### Салат «Оливье» с куриным филе

Классический русский праздничный салат с нежным куриным филе

#### Салат с уткой и ореховым соусом

Оригинальный салат из ломтиков утки конфи на листьях салата с солонкой из яблок, апельсинами и томатами черри. Салат заправлен соусом из грецких орехов. Декорирован квадратиками обжаренного во фритюре рисового теста



#### Салат из копченого лосося с соусом васаби

Ломтики копченого лосося на подушке из микса салатов с брусочками свежих огурцов и томатами черри.  
Салат заправлен соусом васаби

### ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ – 80 г

#### Пирожки с капустой, пирожки с мясом

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста с мясной начинкой и начинкой из капусты



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ – 365 г

### **Греческая овощная мусака**

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

### **Мини-бургер с уткой**

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

### **Картофель-фри**

Палочки хрустящего картофеля-фри



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА – 209 г

### **Куриная грудка, фаршированная шпинатом и сыром**

Филе куриной грудки на гриле, фаршированное шпинатом и сыром. Подается с горчичным соусом

### **Морской окунь в миндале со шпинатом**

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



## ГАРНИРЫ – 65 г

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

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

## ДЕСЕРТЫ – 18 г

### **Эклер ванильный**

Французское пирожное из заварного теста с ванильным кремом под ванильной глазурью



## ФРУКТЫ – 100 г

Ананас

**Выход еды на 1 персону – 1485 г**



## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 900 мл

Морс клюквенный – 383 мл

**Выход напитков на 1 персону – 1433 мл**

---

Стоимость фуршетного меню на 1 персону

**5000 рублей \***

\* без учета сервисного сбора

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



+7 (495) 799-71-70

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