

Выход еды на 1 персону:

907 г

Фуршетное меню на 1 персону ~ 5000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

850 мл



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

Утиная грудка на инжире – 9 г

Тонкие слайсы утиной грудки со свежим инжиром и сливочным сыром. Канапе декорировано зернами граната. Подается в ложечке

Креветки темпуро с соусом гуакамоле в ложечке – 18 г

Креветки темпуро с гуакамоле – закуской из авокадо, томатов, кинзы и лайма. Подается в ложечке

Канапе с сыром камамбер, ананасом и листиками мяты – 16 г

Изысканное канапе из сыра камамбер, свежего ананаса и листиков мяты. Закуска декорирована ягодой черники

Ягодная шпакка – 11 г

Ягодная шпакка из малины, голубики и клубники



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти сыров – 32 г

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

Мильфей из свеклы с сыром фета, соусом песто и кедровыми орешками – 23 г

Мильфей из тонких ломтиков свеклы, запеченных на чесноке с сыром фета, подсушенным розмарином и соусом песто. Декорировано блюдо обжаренными кедровыми орешками

Оливки и маслины джамбо – 10 г

Крупные маслины и оливки размера джамбо



Карпаччо из розовых томатов – 33 г

Тонко нарезанные розовые томаты, выложенные на тарелке, с добавлением оливкового масла, каперсов и специй. Декорировано блюдо слайсами сыра пармезан и бальзамическим кремом

Тигровые креветки на оладьях из цуккини – 33 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 оладьях из цуккини

Русская вариация японской кухни «Русские роллы» – 19 г

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



Итальянское мясное ассорти – 26 г

Мясная тарелка итальянских колбас: сыровяленая пармская ветчина, пикантная чоризо, копченая салями

Вителло тоннато – 42 г

Нежнейшие ломтики телячьей вырезки, приготовленной особым способом, под соусом из тунца. Подаются с каперсами, слайсами сыра пармезан и зеленью

САЛАТЫ

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 сибулет

Мини-салат с артишоками и козьим сыром – 38 г

Салат из артишоков, вяленых томатов, козьего сыра и кедровых орешков на листьях рукколы под заправкой из бальзамического крема



Тарталетка с салатом из тунца – 26 г

Тарталетка с мелко нарезанными ингредиентами: тунцом, помидорами черри, яйцом, картофелем, луком и зеленью (укроп, петрушка)



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Сырная булочка – 44 г

Ароматная сырная булочка

Ассорти французских булочек 2 шт. – 25 г

Свежие французские булочки



МАСЛО

Масло сливочное с тобико – 10 г

Сливочное масло с икрой тобико

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хрустящие блинчики из теста фило с сыром фета – 35 г

Блинчики из хрустящего теста фило с начинкой из сыра фета. Соленость сыра оттеняет мед, с которым эта горячая закуска подается



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Семга запеченная – 90 г

Запеченная целая семга подается с миксом салата, ломтиками лимона и лайма

Говядина по-веллингтонски с соусом из белых грибов – 83 г

Рулет из говяжьей вырезки шатобриан с пармской ветчиной и лесными грибами в слоеном тесте. Подается с соусом из белых грибов



ГАРНИРЫ

Картофель по-деревенски, запеченный с тимьяном и горчицей – 81 г

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

Овощи на гриле – 68 г

Овощи на гриле: баклажаны, цуккини, сладкий перец с соусом песто.

Блюдо декорировано листьями свежего базилика

ДЕСЕРТЫ

Макарон – 64 г

Знаменитые французские воздушные миндальные пирожные с ванильной, шоколадной, фисташко-малиновой или черничной прослойками



ФРУКТЫ

Клубника – 50 г

Выход еды на 1 персону – 907 г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода “Moscow Levitated” – 500 мл

Соки “Pago” в ассортименте – 100 мл

Морс облепиховый (собственного приготовления) – 100 мл

Выход напитков на 1 персону – 850 мл

Стоимость фуршетного меню на 1 персону

5000 рублей *

* без учета сервисного сбора

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



+7 (495) 799-71-70

sales@shelkbk.com