

Выход еды на 1 персону:

1276 г

Фуршетное меню на 1 персону ~ 5000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1323 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

Сливочный сыр с лесными грибами в булочке – 6,25 г

В середину булочки выложена начинка из лесных грибов и сливочного сыра

Ролл из говяжьей вырезки с овощами – 3,75 г

Ролл из говяжьей вырезки с цуккини и морковью, обжаренные на растительном масле с тимьяном.

Подается на шпажках с цитрусовым соусом

Ролл в рисовой бумаге с крабом и овощами – 3 г

Ролл из рисовой бумаги с листьями романо, овощами (авокадо, ананас, капуста и морковь) и крабовыми палочками



Сырные палочки с пармой и грушей – 3,75 г

Традиционные итальянские палочки (гриссини) оборачивают тонко нарезанной карамелизированной грушей и пармой с добавлением бальзамического крема

Сырные палочки с ростбифом – 4,25 г

Традиционные итальянские палочки (гриссини) оборачивают тонко нарезанной карамелизированной грушей и пармой с добавлением бальзамического крема

Ролл из цуккини с сыром фета и вялеными томатами – 3,75 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 печени/лосося – 7,5 г

Закусочные эклеры с нежным муссом из куриной печени и сливок

Закусочные эклеры с нежным муссом из лосося

Мини-киш в ассортименте – 20 г

Мини-киш с беконом

Мини-киш с лососем и брокколи

Мини-киш со сливочным сыром и томатами черри

Мини-киш с курицей и грибами

Сыр с виноградом на шпажке – 5 г

Идеально под вино: шпажка с кубиком сыра гауда и виноградом

Сыр моцарелла с томатами черри на шпажке – 5,25 г

Томаты черри и моцарелла буффало, завернутая в лист свежего базилика. Закуска подается на шпажке



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей – 80 г

Ассорти свежих овощей - огурцы, томаты, разноцветный сладкий перец с зеленью - петрушкой и укропом

Ассорти сыров – 60 г

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

Декорировано блюдо физалисом

Классическое мясное ассорти – 33 г

Тонкие ломтики ростбифа из говяжьей вырезки, говяжьего языка и буженины.

Подаются с маринованными томатами черри, солеными и свежими огурцами, сладким перцем и маслинами



Рулетки из баклажанов с грибами – 10 г

Рулетки из баклажанов с грибной начинкой

Рыбное ассорти – 24 г

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

Сельдь с картофелем нуазет и тостами из бородинского хлеба – 33 г

Классическая закуска русского стола: филе слабосоленой сельди с отварным картофелем, кольцами красного лука, шариками сливочного масла с икрой тобико. Подается закуска с тостами из бородинского хлеба



Тигровые креветки на тостах – 24 г

Маринованные в соусе на основе кунжутного масла, соевого соуса, меда, имбиря, чеснока, а затем обжаренные креветки, подаются с сое из кабачков и вяленых томатов на тостах

Восточное мясное ассорти – 30 г

Мясная тарелка восточного ассорти: вяленая из говядины бастурма, пряный суджук и деликатес из конины казы

Русская вариация японской кухни «Русские роллы» – 19,4 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

Пармская ветчина с сыром маскарпоне на бельгийских вафлях – 11,25 г

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



Печень по-венециански на бельгийских вафлях – 11,25 г

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

САЛАТЫ

Ассорти мини-салатов в тарталетке – 53 г

Тарталетка с форшмаком
Тарталетка со сливочным муссом из лосося
Тарталетка с салатом «Капрезе»
Тарталетка с салатом из тунца



Салат «Оливье» с куриным филе – 30 г

Классический русский праздничный салат с нежным куриным филе

ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Ассорти французских булочек – 25 г

Мягкие свежиспеченные французские булочки в ассортименте

Сырная булочка – 26 г

Ароматная сырная булочка



Пирожки с капустой/мясом – 40 г

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Утка конфи с пюре из картофеля и луковым конфитюром – 19,75 г

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

Тигровые креветки с томатами черри на шпажке – 15 г

Маринованная в соевом соусе и обжаренная тигровая креветка на шпажке с томатом черри



Телячья вырезка с грибами и сыром – 45 г

Медальоны из телячьей вырезки с пармой, начинкой из грибов и овощей нуазет в сливочном соусе, сыром пармезан и луковым конфитюром

Треска в пивном кляре – 31,25 г

Треска в кляре, обжаренная во фритюре, подается с соусом тартар. Декорировано блюдо долькой лимона и каперсами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриная грудка, фаршированная шпинатом и сыром – 95 г

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

Телятина, запеченная с сыром, пармой и вялеными томатами – 64,5 г

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

Морской окунь в миндале со шпинатом – 56,75 г

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



Фишкейк из норвежского лосося и тыквы с запеченными овощами – 45 г

Котлетки из филе семги, с добавлением тыквы, лука и яйца обжариваются до золотистой корочки. Блюдо подается с миксом салата и овощами (морковью и картофелем)



ГАРНИРЫ

Картофель по-деревенски, запеченный с тимьяном и горчицей – 130 г

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

Овощи на гриле – 75 г

Овощи на гриле: баклажаны, цуккини, сладкий перец с соусом песто. Блюдо декорировано листьями свежего базилика

ДЕСЕРТЫ

Конфеты ручной работы – 27 г

Рафаэлло, Лимончелло,
Белый трюфель, Черный трюфель

ФРУКТЫ

Фруктовая ваза – 95 г

Ассорти сезонных фруктов и ягод.
Ваза декорирована физалисом



Выход еды на 1 персону – 1276 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 750 мл

Сок в ассортименте – 100 мл

“Coca-cola” – 123 мл

Морс клюквенный – 200 мл



Выход напитков на 1 персону – 1323 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

5000 рублей *

* без учета сервисного сбора

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



+7 (495) 799-71-70

sales@shelkbc.com