

Выход еды на 1 персону:

**1941 г**

## Банкетное меню на 1 персону ~ 10000 рублей

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол

Выход напитков на 1 персону:

**1640 мл**



### ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

#### **Мусс из фуа-гра на тосте бриошь – 10 г**

Сливочный мусс из маринованного по специальному рецепту фуа-гра с коньяком. Подается на сдобном тосте бриошь. Нежный вкус мусса выгодно оттеняет луково-инжирный конфитюр

#### **Икра красная на картофельном дранике – 10 г**

Красная икра лосося, дополненная нежным сливочным сыром на картофельном мини-дранике. Блюдо декорировано соломкой из свежего огурца. Подается в ложечке

#### **Рулет из баклажанов с мягким козьим сыром, рукколой и пармой – 11,5 г**

Рулет из тонких слайсов баклажана-гриль, начиненный пармской ветчиной, вялеными томатами, козьим сыром и рукколой. Подается в ложечке с соусом песто

#### **Томаты черри, фаршированные крабом – 8,5 г**

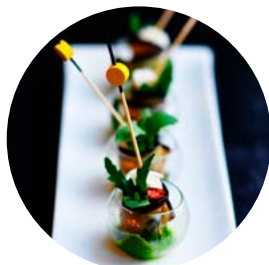
Томаты черри, фаршированные мясом краба, зеленым луком сибулет и майонезом. Закуска подается в ложечке

#### **Мусс из лосося с красной икрой на тосте из ржаного хлеба – 7,5 г**

Нежный сливочный мусс из лосося, дополненный красной икрой. Подается на хрустящем тосте из ржаного хлеба

#### **Фруктово-ягодные шпажки – 18,5 г**

Малина, ежевика, ананас  
Ежевика, малина, голубика



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### **Ассорти овощей по-бакински – 80 г**

Бакинские томаты, огурцы, разноцветный сладкий перец с зеленью - кинзой, тархуном и базиликом

#### **Ассорти овощных паштетов – 70 г**

Хумус с кедровыми орешками, паштет из белой фасоли, баклажаны по-одесски, соте из кабачков. Паштеты подаются с питой

#### **Оливки и маслины джамбо – 20 г**

#### **Ассорти печеночных паштетов – 30 г**

Ассорти мягких паштетов: паштет из печени кролика под луком конфи с апельсиновым фрешем, мусс из куриной печени под апельсиновым желе с порто, мусс из фуа-гра под абрикосовым конфитюром. Подаются с тостами бриошь

#### **Итальянское мясное ассорти – 26 г**

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

#### **Восточное мясное ассорти – 30 г**

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

#### **Тартар из говядины с корнишонами, каперсами, тостами – 40 г**

Тартар из говяжьей вырезки с корнишонами и каперсами. Подается с хрустящими ломтиками багета и листьями салата. Декорировано блюдо томатами черри с зеленым луком сибулет

#### **Сыр буррата на кукурузных мини-оладьях – 70 г**

Знаменитый итальянский сыр буррата на кукурузных мини-оладьях. Закуска декорирована бальзамическим кремом, свежим базиликом и томатами черри

#### **Тигровые креветки на тостах – 48 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» – 19,4 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





### **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 тобиго. Подается закуска с тостами из бородинского хлеба

### **Карпаччо из лосося – 38,8 г**

Тонкие ломтики свежего лосося, приправленные оливковым маслом, солью и перцем. Подаются с салатом из рукколы и огурца, заправленным оливковым маслом с бальзамическим уксусом. Декорировано блюдо слайсами сыра грана падано

### **Ассорти брускетт – 43,75 г**

Брускетта с козьим сыром и перцем  
Брускетта со спаржей, лососем и базиликом  
Брускетта с артишоками; брускетта с уткой и гуакомоле из авокадо

## **САЛАТЫ**

### **Салат руккола с грушей, сыром дорблю и карамелизированными орехами пекан – 34 г**

Салат из груши в сахарном сиропе с лаймом, дополненный кусочками сыра дорблю.  
Подается с рукколой под бальзамическим соусом и карамелизированными орехами пекан

### **Салат из свеклы с козьим сыром – 29 г**

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

### **Теплый салат с итальянскими грибами портобелло – 36 г**

Салат из обжаренных грибов портобелло и свежих томатов на листьях салата

### **Салат из говядины прайм и томатов – 51 г**

Ломтики маринованной в специях и обжаренной говяжьей вырезки на подушке из свежих томатов с кольцами красного лука и кинзой. Салат заправлен бальзамическим уксусом и оливковым маслом

### **Салат с уткой и ореховым соусом – 39 г**

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 «Нисуаз» с тунцом – 36 г**

Французская классика в авторском исполнении: тунец с томатами черри, листьями салата романо, молодой стручковой фасолью, красным луком, крупными оливками и анчоусами. Салат декорирован перепелиными яйцами

### **Салат из морепродуктов – 137 г**

Ассорти морепродуктов - креветки, кальмары, мини-осьминоги с вялеными томатами, запеченным сладким перцем и оливками. Салат заправлен винным уксусом и бальзамическим кремом. Декорирован листиками свежего базилика

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

### **Спаржа с беконом и кедровыми орешками – 86 г**

Спаржа с беконом и кедровыми орешками.  
Подается со сливочным соусом

и

### **Креветки с соусом васаби и овощами – 112,5 г**

Тигровые креветки темпура на овощной подушке из моркови и дайкона.  
Подаются с остро-сладким соусом васаби

## **ПЕРЕД ГОРЯЧИМИ БЛЮДАМИ**

### **Граните – 50 г**

Колотый фруктовый лед с сахаром, который подают между основными блюдами для освежения вкуса

## **ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР**

### **Вырезка из говядины с грибным соусом и гарниром из запеченного картофеля – 184 г**

Обжаренная говяжья вырезка с грибным соусом.  
Подается с запеченным картофелем с розмарином

или

### **Креветки скампи с красной и черной икрой и пюре из картофеля, шпината и пармезана – 214 г**

Креветки в сливочном соусе подаются с пюре из картофеля, шпината и пармезана.  
Блюдо декорировано икрой из лосося и осетра





## ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

**Гриссини (кунжут/пармезан) – 6 г**

Традиционные итальянские хлебные палочки собственного приготовления

**Ассорти французских булочек – 50 г**

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте

**Масло сливочное с тобико – 30 г**

Шарики сливочного масла с икрой летучей рыбы – тобико



## ДЕСЕРТНОЕ ПЛАТО

**Ассорти конфет ручной работы – 42 г**

Рафаэлло, Лимончелло, Белый трюфель,  
Черный трюфель, Баччи, Паварелли

## ФРУКТЫ

**Фруктовая ваза – 190 г**

Сезонное ассорти фруктов и ягод.  
Ваза декорирована физалисом



**Выход еды на 1 персону – 1941 г**

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай листовой черный или зеленый на выбор – 200 мл

Кофе (американо, молоко, сливки) – 75 мл

Минеральная вода “San Benedetto” – 750 мл

Соки “Pago” в ассортименте – 200 мл

“Coca-cola” – 125 мл

Морс клюквенный – 190 мл

Классический лимонад (лимон, лайм) – 100 мл

**Выход напитков на 1 персону – 1640 мл**

---

Стоимость банкетного меню на 1 персону

**10000 рублей \***

\* без учета сервисного сбора

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



+7 (499) 678-22-60

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

Банкетный комплекс ШЕЛК