

Выход еды на 1 персону:

1393 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 5000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1334 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

Мусс из лосося с красной икрой на тосте из ржаного хлеба – 3,75 г

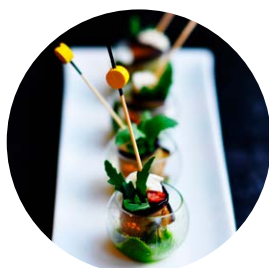
Нежный сливочный мусс из лосося, дополненный красной икрой.
Подается на хрустящем тосте из ржаного хлеба

Рулет из баклажанов с мягким козьим сыром, рукколой и пармой – 5,75 г

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

Ростбиф с огурцом на тосте – 5,50 г

Рулет из тонких слайсов запеченного ростбифа, начиненный корнишонами.
Подается на хрустящем тостовом хлебе



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 овощей по-бакински – 80 г

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



Ассорти сыров – 60 г

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

Классическое мясное ассорти – 66 г

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



Ассорти твердых паштетов из кролика, утки и свинины – 60,5 г

Паштеты подаются со свекльно-луковым конфиюром с кориандром, луково-апельсиновым конфиюром, маринованными томатами черри и корнишонами, листьями салата и ломтиками подсушенного хлеба

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

Брускетта с сыром моцарелла, чоризо и томатами черри – 14 г

Сыр моцарелла, пикантная итальянская колбаса чоризо и томаты черри на хрустящей брускетте



Брускетта с запеченными овощами – 25 г

Запеченные овощи – томаты, баклажаны, цуккини, сладкий перец и листики свежего базилика на хрустящем тосте из чабатты

Три вида лосося на оладьях – 23 г

Лосось холодного копчения с соусом масаго, мусс из лосося горячего копчения, семга горячего копчения с муссом из козьего сыра на оладьях

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



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 «Оливье» с куриным филе – 90 г

Классический русский праздничный салат с нежным куриным филе

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 «Цезарь» с креветками – 47 г

Салат «Цезарь» с креветками на листьях салата романо, заправленных соусом «Цезарь» собственного приготовления. Салат декорирован томатами черри, пшеничными гренками и слайсами сыра грана падано

Салат из копченого лосося с соусом васаби – 42,4 г

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



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Ассорти французских булочек – 25 г

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Спринг-ролл с креветками – 74 г

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

или



Кулебяка с уткой и фуа-гра, с вишневым соусом – 70 г

Пирог из слоеного теста с оригинальной начинкой из утки и паштета фуа-гра.
Подается с вишневым соусом

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Медальоны из свинины с красной капустой и глазированными яблоками – 193 г

Медальоны из свиной вырезки, обжаренные на гриле с гарниром из краснокочанной тушеной капусты. Блюдо подается с карамелизированными яблоками и запеченными томатами черри

или



Бранзино по-средиземноморски с запеченными овощами – 125 г

Филе средиземноморского сибаса, запеченное на пергаменте с ломтиками картофеля, томатами черри, оливками, тимьяном и перьями зеленого лука

ДЕСЕРТЫ

Крем-брюле ванильный – 60 г

Классический десерт крем-брюле на основе запеченных сливок с карамельной корочкой.
Декорирован десерт ягодами клубники



ФРУКТЫ

Фруктовая ваза – 190 г

Ассорти сезонных фруктов и ягод.
Ваза декорирована физалисом

Выход еды на 1 персону – 1393 г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 750 мл

Сок в ассортименте – 100 мл

“Coca-cola” – 50 мл

Морс клюквенный – 284 мл

Выход напитков на 1 персону – 1334 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

5000 рублей *

* без учета сервисного сбора

** меню действует с 01 октября 2017 по 31 марта 2018 года



+7 (499) 678-22-60

sales@shelkbk.com

Банкетный комплекс “Ш.Ё.Л.К.”