

Выход еды на 1 персону:

1648 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 5500 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1469 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

Красная икра в тарталетке – 15,5 г

Красная лососевая икра в хрустящей тарталетке из песочного теста

Канapé с сыром фета и томатами черри на шпажке – 12,5 г

Шпажка из кубиков сыра фета, завернутых в пармскую ветчину, и томата черри на квадратике слоеного теста. Подается с соусом песто

Рулет блинный с семгой и авокадо – 5 г

Рулет блинный с начинкой из слабосоленой семги, сливочного сыра, свежих огурцов, авокадо и зеленого лука сибует. Декорирован полоской водоросли нори

Рулет из ветчины с сыром – 5,25 г

Тонкие слэи ветчины, начиненные острым сырным паштетом. Рулет декорирован томатами черри. Подается в ложечке



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей – 80 г

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

Ассорти солений – 80 г

Квашеная капуста с кольцами красного лука, соленые огурцы, маринованные томаты черри, соленые грибы с кольцами красного лука и маслом



Ассорти сыров – 17 г

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

Ассорти рыбное – 24 г

Ломтики слабосоленой семги и осетрины горячего копчения, подаются с дольками лимона и лайма



Бараньи язычки с запеченными овощами – 85 г

Отварные бараньи язычки на подушке из запеченных на мангале овощей (цуккини, баклажаны, томаты, сладкий перец). Подаются в хрустящей корзинке из теста

Молодой картофель, фаршированный сельдью – 36 г

Молодой картофель, фаршированный слабосоленой сельдью. Блюдо декорировано зеленью укропа

Паштет из кролика с курагой и черносливом со свекольню-луковым конфиюром – 38,2 г

Паштет из кролика с курагой и черносливом в сдобном тесте.

Паштет подается со свекольню-луковым конфиюром с кориандром, листьями салата и томатами черри



Сациви из домашних кур – 26,4 г

Куриное мясо в ореховом соусе с хмели-сунели и кинзой. Блюдо декорировано зернами граната

Рулетики из баклажанов с сыром – 31,6 г

Рулетики из баклажанов с острой сырной начинкой. Закуска декорирована свежим базиликом и зернами граната



САЛАТЫ

Салат из телятины с рукколой и сыром дорблю – 49 г

Ломтики молодой телятины, картофель мини, сыр дорблю, томаты черри на подушке из рукколы и кенийской фасоли под соусом песто

Салат «Оливье» с семгой – 43 г

Русская классика в новом прочтении: с ломтиками слабосоленой семги и перепелиными яйцами. Салат декорирован красной икрой

Салат из утки с рукколой в медово-горчичном соусе – 52 г

Утка магре на салате руккола с медово-горчичной заправкой. Салат декорирован грецкими орехами и томатами черри



Салат с рукколой, креветками, кедровыми орешками и соусом бальзамик – 50,10 г

Обжаренные креветки на подушке из рукколы, заправленной соусом бальзамик. Салат дополнен томатами черри, слайсами сыра грана падано и обжаренными кедровыми орешками

ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Пирожки с капустой – 13,5 г

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста с начинкой из капусты

Пирожки с мясом – 13,5 г

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста с мясной начинкой



Ассорти французских булочек – 50 г

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Греческая овощная мусака – 80 г

Обжаренные овощи - баклажаны, картофель, кабачки, запеченные слоями с соусом бешамель и сыром грана падано

или

Греческая мусака с мясом – 70 г

Обжаренные овощи - баклажаны, картофель, кабачки и мясной фарш, запеченные слоями с соусом бешамель и сыром грана падано



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Шницель из молочной телятины по-милански – 182,5 г

Молочная телятина, обжаренная в сыре пармезан, подается с салатом руккола, сыром грана падано и томатами черри

или

Палтус, запеченный с капустой в яйце – 198 г

Филе палтуса подается на капусте, обжаренной в яйце, с соусами из запеченного перца и песто



ДЕСЕРТЫ

Желе вишневое – 200 г

Желе на основе вишни с кремом из маскарпоне

ФРУКТЫ

Фруктовая ваза – 190 г

Сезонное ассорти фруктов и ягод. Ваза декорирована физалисом



Выход еды на 1 персону – 1648 г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода “San Benedetto” – 750 мл

Сок в ассортименте – 200 мл

Морс клюквенный – 225 мл

Классический лимонад – 144 мл

Выход напитков на 1 персону – 1469 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

5500 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 ШЕЛК