

Выход еды на 1 персону:

1388 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 6500 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1425 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME

Утиная грудка на инжире – 8,5 г

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

Тарталетка с лососем, васаби и кремом шанти – 12,5 г

Рулéтик из копченого лосося, фаршированный имбирем, ломтиками свежего огурца, листьями сельдерея и редисом на сливочном креме шанти с васаби.
Закуска подается в тарталетках из песочного теста

Мусс из куриной печени на тосте из белого хлеба – 9 г

Мусс из куриной печени на хрустящем тосте из белого хлеба.
Мусс дополнен сливочным сыром, карамельно-ореховым нугатином и виноградом

Ягодная шпакка из ежевики, малины и голубики – 8,5 г



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей – 80 г

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

Ассорти сыров – 34 г

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



Итальянское мясное ассорти – 26 г

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

Ассорти брускетт – 40 г

Брускетта с сыром моцарелла, чоризо и томатами черри;
брускетта с томатами, базиликом и сыром пармезан;
брускетта с винегретом и килькой; брускетта с уткой и горгонзолой

Карпаччо из говядины с рукколой – 24,4 г

Тончайшие ломтики свежей говяжьей вырезки, приправленные оливковым маслом, морской солью и перцем на подушке из рукколы. Подается с сыром дорблю, томатами черри и грецкими орехами



Тартар из тунца с авокадо и сыром фета – 45,6 г

Тартар из тунца с авокадо. Подается с кубиками сыра фета и слайсами цуккини.
Декорировано блюдо свежим базиликом и бальзамическим кремом

Роллы из цуккини с лососем на оладьях – 28 г

Слабосоленый лосось в карпаччо из цуккини на оладьях. Блюдо декорировано солонкой из свежего огурца

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



САЛАТЫ

Теплый салат с итальянскими грибами портобелло – 36 г

Салат из обжаренных грибов портобелло и свежих томатов на листьях салата

Салат из телятины по-тайски – 39 г

Ломтики телятины на миксе салатной зелени, заправленной манговым соусом из пюре манго, кунжутного масла и сока апельсина. Дополнены чипсами из корня сельдерея, апельсином и грейпфрутом

Салат с крабовым мясом, миксом салатов и цуккини-гриль на пите – 36 г

Крабовое мясо с йогуртовой заправкой на подушке из микса салатов с цуккини-гриль и томатами черри. Салат подается на пите



Салат из осьминога с тосканской фасолью – 46,2 г

Осьминог с салатом из белой тосканской фасоли, вялеными томатами и розмарином

Жиго ягненка с каперсами и оливками – 54 г

Рулетки из жиго ягненка, начиненные маслинами, оливками, томатами, каперсами и зеленью.

Подается на листьях зелени салата с фасолью, красным луком и томатами черри.

Заправлен салат соусом из оливкового масла с вялеными томатами, кедровыми орешками и свежим базиликом



Ассорти французских булочек – 50 г

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА В СТОЛ

Жареный сыр камамбер с ягодным соусом – 42 г

Жареный сыр камамбер в панировке, подается с малиново-клубничным соусом

и

Фритто мисто из морепродуктов – 64,8 г

Итальянская горячая закуска из обжаренных во фритюре морепродуктов.

Подается с соусом песто и свеженатертым пармезаном



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Вырезка из молочной телятины с гарниром из овощей на гриле – 148 г

Обжаренная вырезка из молочной телятины подается с миксом овощей гриль- молодым горошком в стручках, кукурузой мини, морковью мини

или

Филе дорадо с рататуем и картофельным пюре с сыром дорблю – 195 г

Филе дорадо, обжаренное на гриле, подается с гарниром из рататуя и картофельного пюре с сыром дорблю и сальсой из томатов. Блюдо декорировано запеченными томатами черри и морковью мини



ДЕСЕРТЫ

Чизкейк малиновый – 100 г

Авторский чизкейк из сливочного сыра, маскарпоне и взбитых сливок с малиновым соусом из свежих ягод на тонком слое бисквита. Оформление торта по вашему выбору



ФРУКТЫ

Фруктовая ваза – 190 г

Ассорти сезонных фруктов и ягод.

Ваза декорирована физалисом



Выход еды на 1 персону – 1388 г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 750 мл

“Coca-cola” – 50 мл

Сок в ассортименте – 100 мл

Морс клюквенный – 175 мл

Морс облепиховый – 100 мл

Ягодный лимонад – 100 мл

Выход напитков на 1 персону – 1425 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

6500 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