

Выход еды на 1 персону:

985 г

Фуршетное меню на 1 персону ~ 2500 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1030 мл



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти овощных паштетов – 70 г

Ассорти овощных паштетов: хумус с кедровыми орешками, паштет из белой фасоли, баклажаны по-одесски, соте из кабачков. Паштеты подаются с питой

Ассорти восточных сыров – 30 г

Сулугуни, чечил, чанах подаются со свежей зеленью - базиликом, кинзой, укропом и петрушкой

Ассорти твердых паштетов из кролика, утки и свинины – 30,25 г

Паштет из кролика с курагой и черносливом в сдобном тесте; паштет из утки; паштет из свиной грудки и куриной печени. Паштеты подаются со свекльно-луковым конфитюром с кориандром, луково-апельсиновым конфитюром, маринованными томатами черри и корнишонами, листьями салата и ломтиками подсушенного хлеба



Роллы из утки по-пекински – 24 г

Обжаренные ломтики утиной грудки магре со свежим огурцом и кисло-сладким соусом в пшеничной тортिलье

Рулетки из баклажанов с грибами – 20 г

Рулетки из баклажанов с грибной начинкой

Роллы из цуккини с лососем на оладьях – 28 г

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



Филе сельди с картофелем и луком, клюквой – 50 г

Филе слабосоленой сельди подается с отварным картофелем и кольцами лука. Декорировано блюдо ягодами клюквы

САЛАТЫ

Салат из копченого лосося с соусом васаби – 42,40 г

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



Салат из битых огурцов с терияки и кешью – 46 г

Микс европейской и азиатской кухни: салат из битых огурцов с обжаренными орешками кешью, кинзой, перцем чили и кунжутном, заправленный соусом терияки

Салат «Оливье» с куриным филе – 60 г

Классический русский праздничный салат с нежным куриным филе

Салат из свеклы с козьим сыром – 58 г

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



Салат из бакинских томатов с красным луком – 56 г

Ломтики сочных бакинских томатов с кольцами красного лука, приправленные оливковым маслом. Салат декорирован свежей зеленью

ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Ассорти французских булочек – 25 г

Мягкие свежеспеченные французские булочки в ассортименте



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареные вареники с картофелем – 40 г

Вареники с картофельной начинкой, обжаренные во фритюре.
Подаются со сметаной

Ассорти хрустящих блинчиков брик с йогуртовым соусом – 108 г

Брик с начинкой из мяса говядины
Брик с цуккини, креветками и сыром
Брик с сыром и зеленью



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Венский шницель из свинины – 90 г

Знаменитый венский шницель из свинины в панировке.
Подается с грибным соусом

Курица по-гонконгски (по рецепту генерала Цо) с рисом – 82 г

Кусочки нежного куриного филе, заправленные кисло-сладким соусом.
Блюдо подается с отварным рисом

Паэлья с морепродуктами – 125 г

Знаменитое блюдо испанской кухни - паэлья с креветками, мидиями, кальмарами, каракатицей



Выход еды на 1 персону – 985 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 600 мл

Сок в ассортименте – 100 мл

Морс клюквенный – 180 мл



Выход напитков на 1 персону – 1030 мл

Стоимость фуршетного меню на 1 персону

2500 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.»