

Выход еды на 1 персону:

621 г

Фуршетное меню на 1 персону ~ 2500 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1043 мл



КАНАПЕ

Овощная соломка в шоте с сырным соусом дорблю – 35 г

Палочки свежей моркови, огурца, сладкого перца и стебля сельдерея.

Овощные палочки подаются в шоте с сырным соусом дорблю

Ростбиф с огурцом на тосте – 11 г

Рулет из тонких слайсов запеченного со свежим тимьяном ростбифа из говяжьей вырезки, начиненный корнишонами. Ростбиф подается на хрустящем тостовом хлебе с горчицей

Рулет блинный с языком и сыром – 5 г

Блинный рулет с начинкой из отварного говяжьего языка, сыра гауда и петрушки, заправленной майонезом.

Рулет подается в ложечке на шпажке с маслиной



Рулет блинный с семгой и авокадо – 5 г

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

Канапе из красной икры на картофельном муссе – 12,5 г

Красная лососевая икра на картофельном муссе со сметаной. Закуска декорирована листьями укропа и свежим огурцом. Подается в ложечке



Сыр с виноградом на шпажке – 10 г

Шпажка с кубиком сыра гауда и виноградом

Дыня с пармой на шпажке – 5 г

Шарик дыни с тонким слайсом пармской ветчины на шпажке

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

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



Брускетта с винегретом и килькой – 21 г

Закуска в стиле фьюжн: хрустящая брускетта с муссом из салата винегрет и килькой.

Закуска декорирована зеленым луком сибует

САЛАТЫ

Мини-салат с креветками, авокадо и красной икрой – 27 г

Легкий салат из креветок, кубиков авокадо, тонкой соломки сладкого перца на подушке из салата латук, заправленных оригинальным коньячным соусом

Мини-салат из телятины с соусом из грецкого ореха и сыром – 35 г

Теплый салат из ломтиков обжаренной на оливковом масле телятины на листьях рукколы под соусом из грецкого ореха. Салат подается с кубиками сыра дорблю



Мини-салат с тунцом – 26,5 г

Салат из тунца с соломкой красного перца, яблок, китайской капусты под соево-кунжутной заправкой

Мини-салат с сыром фета и цуккини – 28,5 г

Слайсы бланшированных цуккини на подушке из рукколы с кубиками сыра фета, вялеными томатами, томатами черри, маслинами, заправленные бальзамическим уксусом и оливковым маслом



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Сырные крекеры с оливками и маслинами / вялеными томатами – 11 г

Закусочный сырный крекер из песочного теста с добавлением брынзы с маслинами и оливками; вялеными томатами

Пирог с капустой и яйцом – 25 г

Пирог из дрожжевого теста с начинкой из капусты и яйца

Пирог с картофелем и грибами – 25 г

Пирог из дрожжевого теста с начинкой из картофеля и грибов



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Утка конфи с пюре из картофеля и луковым конфитюром – 39,5 г

Утка конфи, запеченная с картофельным пюре и луково-апельсиновым конфитюром под хрустящим тестом

Каннелони с рикоттой и шпинатом – 30 г

Каннелони, фаршированные сыром рикотта и шпинатом, запеченные под сыром грана падано



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе миньон из свиной вырезки – 60 г

Филе миньон из свинины, обжаренное на гриле. Подается со сливочно-горчичным соусом

Куриная грудка, фаршированная шпинатом и сыром – 95 г

Филе куриной грудки на гриле, фаршированное шпинатом и сыром. Подается блюдо с горчичным соусом



ГАРНИРЫ

Беби-картофель, обжаренный в кожуре – 45 г

Мини-картофель, обжаренный с оливковым маслом, розмарином и чесноком

Рататуй – 45 г

Знаменитый французский овощной гарнир из цуккини, баклажанов, сладкого разноцветного перца, томатов и пряных трав



ДЕСЕРТЫ

Эклеры ванильные – 4,5 г

Французское пирожное из заварного теста с ванильным кремом под ванильной глазурью

Профитроли с кремом из фундука – 5 г

Пирожное из заварного теста с кремом из фундука



Выход еды на 1 персону – 621 г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 600 мл

Сок в ассортименте – 100 мл

Морс клюквенный – 193 мл

Выход напитков на 1 персону – 1043 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.Е.Л.К.»