

Выход еды на 1 персону:

**911 г**

## Фуршетное меню на 1 персону ~ 3000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

**967 мл**



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### Ассорти свежих овощей – 20 г

Огурцы, томаты, сладкий перец, зелень

#### Ассорти сыров – 30 г

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

#### Мясное ассорти – 65 г

Ростбиф из говяжьей вырезки, буженина, язык говяжий, ветчина, рулет из индейки



#### Ассорти овощных паштетов – 35 г

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

#### 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 свекольно-луковым конфитюром, луково-апельсиновым конфитюром, маринованными томатами черри и корншоном, листьями салата и ломтиками подсушенного хлеба



#### Тартар из тунца с авокадо и сыром фета – 22,8 г

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

#### Рулетки из баклажанов с сыром – 15,8 г

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



#### Русская вариация японской кухни «Русские роллы» – 9,7 г

Роллы в русских блинах: с лососем и сливочным сыром, с тунцом и авокадо, с копченым угрем, авокадо и соусом масаго. Роллы декорированы кунжутном и зеленым луком

#### Наполеон из лосося – 20,5 г

Наполеон из хрустящего теста фило с прослойкой из сметанного крема и слабосоленого лосося. Закуска декорирована зеленью



#### Ягодно-фруктовые шпажки – 12,75 г

Ананас, клубника, виноград  
Ежевика, киви, виноград

### САЛАТЫ

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

Тонкие слайсы цуккини, вяленые томаты, маслины, свежие томаты черри и сыр фета на миксе листьев рукколы



#### **Мини-салат «Азиатский» с говядиной – 30 г**

Пикантный салат с тонкими ломтиками маринованной говяжьей вырезки и овощами – соломкой моркови и сладкого перца, ростками сои, зеленым горошком, китайской капустой. Салат заправлен соевым соусом с имбирем и чесноком

#### **Салат «Цезарь» с курицей – 43 г**

Классический салат «Цезарь» из куриного филе на листьях салата романо, заправленных соусом «Цезарь» собственного приготовления. Салат декорирован томатами черри, пшеничными гренками и слайсами сыра грана падано

#### **Салат «Оливье» с семгой – 43 г**

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



### **ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ**

#### **Ассорти французских булочек – 25 г**

Мягкие свежеиспеченные французские булочки в ассортименте



### **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

#### **Греческая мусака с мясом – 70 г**

Традиционное греческое блюдо с мясом: обжаренные овощи - баклажаны, картофель, кабачки и мясной фарш, запеченные слоями с соусом бешамель и сыром грана падано

#### **Жареные вареники с картофелем – 100 г**

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



### **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА МАНГАЛЕ**

#### **Ассорти мясного шашлыка – 154 г**

Шашлык из мяса кур, свинины, люля-кебаб из баранины. Подается на тонком лаваше с кольцами маринованного красного лука и листьями салата микс.

#### **Дорадо на мангале с овощами – 34,5 г**

Тушка дорадо, маринованная с добавлением белого вина и сока лимона, обжаренная на мангале. Подается с овощами на гриле - цуккини, баклажанами, сладким перцем. Декорировано блюдо долькой лимона и листиками базилика

#### **Шашлык из семги – 23,5 г**

Филе семги, обжаренное на гриле в специях на тонком лаваше с кольцами маринованного красного лука и листьями салата микс.



### **ГАРНИРЫ**

#### **Беби-картофель, обжаренный в коже – 37,5 г**

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

#### **Рататуй – 37,5 г**

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



### **Выход еды на 1 персону – 911 г**



## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 567 мл

Сок в ассортименте – 100 мл

Морс клюквенный – 150 мл

**Выход напитков на 1 персону – 967 мл**

---

Стоимость фуршетного меню на 1 персону

**3000 рублей \***

\* без учета сервисного сбора

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



+7 (499) 678-22-60

[sales@shelkbk.com](mailto:sales@shelkbk.com)

Банкетный комплекс «Ш.Ё.Л.К»