

Выход еды на 1 персону:

1175 г

Фуршетное меню на 1 персону ~ 3500 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1159 мл



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти восточных сыров – 30 г

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

Тигровые креветки на тостах из багета – 24 г

Маринованные в соусе на основе кунжутного масла, соевого соуса, меда, имбиря, чеснока, а затем обжаренные креветки, подаются с соте из кабачков и вяленых томатов на подсушенном багете



Русская вариация японской кухни «Русские роллы» – 38,8 г

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

Бараньи язычки с запеченными овощами – 42,5 г

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



Филе сельди с картофелем, луком и ягодами клюквы – 100 г

Филе слабосоленой сельди подается с отварным картофелем и кольцами лука.

Декорировано блюдо ягодами клюквы

САЛАТЫ

Салат из говядины прайм и томатов – 51 г

Ломтики маринованной в специях и обжаренной говяжьей вырезки на подушке из свежих томатов с кольцами красного лука и кинзой. Салат заправлен бальзамическим уксусом и оливковым маслом



Салат «Оливье» с куриным филе – 60 г

Классический русский праздничный салат с нежным куриным филе

Греческий салат – 48 г

Знаменитый салат средиземноморской кухни: томаты, огурцы, разноцветный сладкий перец, кубики сыра фета, половинки маслин и оливок на листьях салата лолло росса



Салат «Нисуаз» с тунцом – 72 г

Французская классика в авторском исполнении: тунец с томатами черри, листьями салата романо, молодой стручковой фасолью, красным луком, крупными оливками и анчоусами.

Салат декорирован перепелиными яйцами



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Ассорти французских булочек – 25 г

Мягие свежеспеченные французские булочки в ассортименте



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Ассорти мини-бургеров – 224,4 г

Ассорти мини-бургеров с говядиной, тунцом и уткой на булочках с кунжутом.

Подается с оригинальными соусами, листьями салата, томатами и маринованными огурчиками



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

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

Кусочки нежного куриного филе, заправленные кисло-сладким соусом.

Блюдо подается с отварным рисом

Шницель из молочной телятины по-милански – 73 г

Молочная телятина, обжаренная в сыре пармезан,

подается с салатом руккола, сыром грана падано и томатами черри.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Форель на мангале – 59,4 г

Филе озерной форели на мангале, маринованное в белом вине и соке лимона.

Декорировано блюдо долькой лимона и зеленью. Гарнир по вашему выбору

Дорадо на гриле с пюре из цветной капусты и сальсой из томатов – 124,4 г

Дорадо на гриле подается с пюре из цветной капусты и сальсы из томатов



ГАРНИРЫ

Беби-картофель, обжаренный в коже – 30 г

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

Рататуй – 30 г

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

ДЕСЕРТЫ

Ассорти нежных десертов в ассортименте – 60 г

Мусс «Тирамису»

Ванильная панакота

Крем-брюле с маракуйей

Крем-брюле ванильный



Выход еды на 1 персону – 1175 г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай или кофе на выбор – 150 мл

Минеральная вода «Волжанка» – 600 мл

“Coca-cola” – 50 мл

Сок в ассортименте – 100 мл

Морс клюквенный – 159 мл

Лимонад «Черноголовка» в ассортименте – 100 мл

Выход напитков на 1 персону – 1159 мл

Стоимость фуршетного меню на 1 персону

3500 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.»