



Выход еды на 1 персону:

1749 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 10000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1658 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME – 94 г

Ростбиф с огурцом на тосте

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

Мусс из фуа-гра на тосте бриошь

Сливочный мусс из маринованного по специальному рецепту фуа-гра с коньяком. Подается на сладком тосте бриошь. Нежный вкус мусса выгодно оттеняет луково-инжирный конфитюр

Рулет из баклажанов с мягким козьим сыром, рукколой и пармой

Рулет из тонких слоев баклажана-гриль, начиненный пармской ветчиной, вялеными томатами, козьим сыром и рукколой. Подается в ложечке с соусом песто

Канapé со слабосоленой семгой на тосте из белого хлеба

Рулет из слабосоленой семги с нежным сливочным сыром и огурцом. Подается на хрустящем тосте из белого хлеба



Мусс из куриной печени на тосте из белого хлеба

Мусс из куриной печени на хрустящем тосте из белого хлеба. Мусс дополнен сливочным сыром и виноградом

Канapé с сыром камамбер, ананасом и листьями мяты

Изысканное канapé из сыра камамбер, свежего ананаса и листьев мяты. Закуска декорирована ягодой черники



Брускетта со спаржей, лососем и базиликом

Козий сыр, палочки свежей спаржи, ломтики копченого лосося и листья свежего базилика на хрустящей брускетте

Брускетта вителло тоннато

Хрустящая чабатта с соусом из тунца, ломтиками из телятины. Декорировано каперсами

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – 442 г

Ассорти овощей по-бакински

Бакинские томаты, огурцы, разноцветный сладкий перец с зеленью - кинзой, тархуном и базиликом

Ассорти овощных паштетов

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



Оливки и маслины джамбо

Крупные маслины и оливки размера джамбо

Ассорти сыров (пармезан, дорблю, козий сыр, камамбер)

Сырная тарелка из сыра пармезан, дорблю, козьего сыра и камамбера. Подается с виноградом, медом, грецкими орехами. Декорировано блюдо физалисом

Сыр буррата на кукурузных мини-оладьях

Знаменитый итальянский сыр буррата на кукурузных мини-оладьях со свежими томатами. Закуска декорирована бальзамическим кремом, свежим базиликом и томатами черри



Ассорти копченостей

Шейка свиная, грудка индейки, куриная грудка, говядина мраморная

Вителло тоннато

Нежнейшие ломтики телячьей вырезки, приготовленные особым способом, под соусом из тунца. Подаются с каперсами, слайсами сыра пармезан и зеленью



Рыбное ассорти

Лосось с/с, омуль х/к, сиг х/к, угорь, лайм, лимон, хрен сливочный

Карпаччо из гребешка с дайконом и соусом понзу

Слайсы гребешка и дайкона с соусом понзу (в основе соевый соус, сок цитрусовый и маринад мирин). Декорированы листьями капусты кейл

САЛАТЫ – 188 г



Чоризо с мягким сыром, томатами и арбузом

Тонко нарезанные слайсы острой колбасы чоризо и мягкий сыр рикотта подаются с кусочками арбуза и помидора. Блюдо заправлено горчишно-лавандовым соусом и декорировано листьями тархуна

Перепелка с мочёной сливой, листьями салата и горчишно-лавандовым соусом

Обжаренное филе перепелки с моченой сливой, перепелиным яйцом и миксом салатов. Блюдо заправляется изысканным горчишно-лавандовым соусом

Теплый салат с итальянскими грибами портобелло

Салат из обжаренных грибов портобелло и свежих томатов на листьях салата

Салат с морепродуктами

Микс зелени с креветками, семгой, кальмарами и мини-осьминогами с добавлением моркови, помидоров черри, авокадо, дайкона и лука-шалот. Салат заправлен соусом из сока лайма, горчицей и чили



ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ – 77 г

Ассорти французских булочек 2 шт.

Мягкие свежеспеченные французские булочки

Гриссини

Традиционные итальянские хлебные палочки собственного приготовления с различными посыпками - кунжутом и сыром пармезан

Пирожки с капустой

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста с начинкой из капусты

Пирожки с мясом

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста с мясной начинкой



Масло сливочное - 20 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Баклажан с овощным соте, запечённый под пармезаном и кремом авокадо - 267 г

Баклажан, фаршированный овощным соте (кабачки, перец, баклажан) в соусе пилати и запеченный под пармезаном и моцареллой. Блюдо подается с кремом из авокадо и декорировано свекольными листьями

или

Птитим с угрем и соусом пармезан - 123 г

Угорь Унаги подается с пастой птитим в сливочном соусе пармезан. Блюдо декорировано молодыми ростками гороха и стружкой тунца



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Филе говядины с фуа-гра и соусом из двух видов портвейна - 197 г

Филе говядины с фуа-гра и соусом из выпаренного красного и белого портвейна. Блюдо декорировано грецким орехом, веточкой кервеля и листьями тархуна



или

Сибас с капустой кейл и соусом сарсуэла - 191 г

Филе сибаса, обжаренное на гриле, подается с соусом сарсуэла (выдержанный крепкий бульон из морепродуктов, миндаля и зелени). Блюдо декорировано чипсами из капусты кейл

ГАРНИРЫ – 200 г

Дуэт авокадо с тыквой на гриле с соусом чимичурри

Авокадо и тыква, приготовленные на гриле, подаются с соусом чимичурри

Спаржа с трюфельным соусом

Спаржа, запеченная со сливочно-трюфельным соусом, подается с веточками кервеля



ДЕСЕРТЫ – 150 г

Пирожное «Будапешт»

Пирожное из коржей воздушного орехового безе с лепестками миндаля, прослоенных сливочным кремом и вишней

Граните (манго-маракуйя, вишня, вишня-малина)

Сицилийский десерт на основе замороженного сиропа из ягод и фруктов: манго-маракуйя, вишня, вишня-малина



ФРУКТЫ И ЯГОДЫ – 190 г

Фруктовая ваза

Выход еды на персону - 1749 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай черный, чай зеленый - 200 мл

Кофе латте, капучино - 125 мл

Вода "SHELK Levitated" (без газа) - 500 мл

"Coca-cola" - 333 мл

Соки "Pago" - 200 мл

Морс клюквенный собственного приготовления - 100 мл

Классический лимонад собственного приготовления (лимон, лайм) - 100 мл

Ягодный лимонад собственного приготовления (клубника, малина) - 100 мл



Выход напитков на персону - 1658 г

Стоимость банкетного меню на 1 персону

10000 рублей

* без учета сервисного сбора

** меню действует с 01 октября по 30 ноября 2019 года

ВЫЕЗДНОЙ
РЕСТОРАН



Ш · Ё · Л · К

+7 (495) 799-71-70

zakaz@shelkvr.com