



Выход еды на 1 персону:

1236 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 5000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1185 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME – 75 г

Овощная соломка в шоте с сырным соусом дорблю

Палочки свежей моркови, огурца, сладкого перца и стебля сельдерея. Сервируются в шоте с сырным соусом дорблю

Ростбиф с огурцом на тосте

Рулет из тонких слайсов запеченного ростбифа, начиненный корнишонами. Подается на хрустящем тостовом хлебе

Эклеры с муссом из лосося

Мини-эклеры, начиненные нежным муссом из лосося

Сыр моцарелла с томатами черри на шпажке

Томаты черри и моцарелла буффало, завернутая в лист свежего базилика, на шпажке

Фруктовая шпажка

Фруктовая шпажка из клубники, киви и ананаса



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – 339 г

Ассорти свежих овощей

Огурцы, томаты, разноцветный сладкий перец с ароматной зеленью: петрушкой и укропом

Ассорти сыров

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



Классическое мясное ассорти

Тонкие ломтики ростбифа из говяжьей вырезки, говяжьего языка и буженины. Подаются с маринованными томатами черри, солеными и свежими огурцами, сладким перцем и маслинами

Пастроми с соусом из тунца

Слайсы маринованной говяжьей грудки в соусе из тунца. Блюдо дополняется салатом фризе, молодым базиликом и оливковым маслом



Сельдь с картофелем нуазет и тостами из бородинского хлеба

Классическая закуска русского стола: филе слабосоленой сельди с отварным картофелем нуазет, кольцами красного лука, шариками сливочного масла с икрой тобико. Подается закуска с тостами из бородинского хлеба

Русская вариация японской кухни «Русские роллы»

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

САЛАТЫ – 184 г

Перепелка с моченой сливой, листьями салата и горчично-лавандовым соусом

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



Салат «Оливье» с говядиной

Классический русский праздничный салат с нежной говяжьей вырезкой



Салат из копченого лосося с соусом васаби

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

Салат из тунца с азиатским соусом

Ломтики тунца на подушке из гуакомоле (авокадо, кинза, томаты, сок лайма) с миксом салатов. Заправлен имбирным азиатским соусом и бальзамическим кремом

ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ – 65 г



Пирожки с мясом

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста с мясной начинкой

Пирожки с капустой

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста с начинкой из капусты

Ассорти французских булочек 2 шт.

Свежие французские булочки

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА – 145 г



Спринг-ролл с курицей

Обжаренные спринг-роллы с начинкой из мяса курицы. Подаются с дольками апельсина, листьями салата и сливовым соусом

Спринг-ролл овощной с ореховым соусом

Обжаренные спринг-роллы с начинкой из цуккини, моркови, вешенок, китайского салата и рисовой лапши. Подаются с дольками апельсина, листьями салата и ореховым соусом

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР



Телятина с кремом из кукурузы и соусом портвейн – 227 г

Нежная телячья вырезка, маринованная в обожженных специях (шалфей, тимьян, розмарин). Обжарена на гриле и доготовлена при низкой температуре. Подается с кремом из кукурузы и соусом на основе портвейна

или

Бранзино по-средиземноморски с запеченными овощами – 250 г

Филе средиземноморского сибаса, запеченное на пергаменте с ломтиками картофеля, томатами черри, оливками, тимьяном и перьями зеленого лука

ДЕСЕРТЫ – 190 г



Фруктовая ваза

Фруктово-ягодное ассорти, наполнение зависит от сезона

Выход еды на 1 персону - 1236 г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай чёрный, чай зеленый - 75 мл
Кофе американо - 75 мл
Вода "SHELK Levitated" (без газа) - 500 мл
"Coca-cola" - 125 мл
Соки - 210 мл
Морс клюквенный собственного приготовления - 200 мл

Выход напитков на 1 персону - 1185 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

5000 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