



Выход еды на 1 персону:

1292 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 6000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1218 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME – 45 г

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

Овощной террин из цуккини, баклажанов и сладкого перца со сливочным сыром

Оригинальная закуска из слоев запеченных баклажанов, цуккини, сладкого перца и сливочного сыра под соусом песто. Подается в ложечке

Брускетта с сыром моцарелла, чоризо и томатами черри

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

Фруктовая шпажка

Фруктовая шпажка из малины, винограда и дыни



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – 279 г

Ассорти свежих овощей

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

Рулетики из баклажанов с сыром

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

Ассорти восточных сыров (сулугуни, чечил, чанах)

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

Восточное мясное ассорти (бастурма, суджук, казы)

Мясная тарелка восточного ассорти: вяленая из говядины бастурма, пряный суджук и деликатес из конины казы

Лосось слабосоленый с фенхелем и апельсиновым соусом

Роллы из слабосоленого лосося с тонкими слайсами фенхеля. Подаются с апельсиновым соусом и кунжутным маслом

Тигровые креветки на оладьях из цуккини

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



САЛАТЫ – 200 г

Салат «Цезарь» с копченой куриной грудкой

Салат «Цезарь» с копченым куриным филе на листьях салата романо, заправленных соусом цезарь. Салат декорирован томатами черри, чипсами из багета и слайсами сыра пармезан

Греческий салат

Томат, огурец, болгарский перец и оливки джамбо подаются с сыром фета. Блюдо заправлено оливковым маслом и декорировано молодым базиликом

Салат с кальмарами и артишоками

Обжаренные кальмары и молодой картофель подаются с маринованными артишоками и томатами черри в соусе белого бальзамика, оливкового масла и сахарной пудры. Блюдо декорировано молодым базиликом





Телятина с подкопченными овощами, листьями салата и цитрусовым соусом

Тонко нарезанная маринованная телятина подается с миксом салатов, подкопченным овощным соте и маринованной черемшой. Блюдо заправлено цитрусовым соусом

ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ – 72 г

Ассорти французских булочек 2 шт.

Мягкие свежеспеченные французские булочки

Сырная булочка

Ароматная сырная булочка



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Жульен грибной в кокотнице – 100 г

Классическая горячая закуска - запеченные под сливочной заливкой грибы

или

Жульен куриный в кокотнице – 100 г

Классическая горячая закуска - запеченное под сливочной заливкой куриное филе



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе говядины с белыми грибами и соусом из сморчков – 207 г

Приготовленное на гриле филе говядины подается с соусом из сморчков (сморчки, белые грибы, сливки и специи). Декорировано блюдо белыми грибами и веточками кервеля

или

Дорадо с апельсиновым соусом – 146 г

Филе дорадо, обжаренное на гриле, подается с апельсиновым соусом (апельсин, розмарин, чеснок, рыбный бульон). Декорировано пудрой из сушеного помидора и измельченной зеленью



ГАРНИРЫ – 200 г

Картофель по-деревенски, запеченный с тимьяном и горчицей

Половинки картофеля, запеченные на пергаменте с дижонской зерновой горчицей и тимьяном

Цветная капуста с соусом зеленый карри

Запеченная цветная капуста с соусом зеленый карри



ДЕСЕРТЫ – 29 г

Рафаэлло

Конфеты ручной работы из кокосовой стружки, белого и темного шоколада со сливочным ганашом

Черный трюфель

Трюфели ручной работы из ганаша на основе темного шоколада в шоколадной обсыпке



ФРУКТЫ И ЯГОДЫ – 190 г

Фруктовая ваза

Фруктово-ягодное ассорти в зависимости от сезона

Выход еды на 1 персону - 1292 г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай черный, чай зеленый - 75 мл

Кофе американо - 75 мл

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

"Coca-cola" - 168 мл

Соки - 200 мл

Морс клюквенный собственного приготовления - 100 мл

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

Выход напитков на 1 персону - 1218 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

6000 рублей *

* без учета сервисного сбора

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

ВВЕЗДНОЙ
РЕСТОРАН



Ш · Ё · Л · К

+7 (495) 799-71-70

zakaz@shelkvr.com