



Выход еды на 1 персону:

1406 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 7000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1351 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME – 38 г

Ролл из цуккини с сыром фета и вялеными томатами

Ролл из цуккини-гриль, начиненный сыром фета, рубленым базиликом и вялеными томатами. Подается в ложечке

Мини-киш с лососем и брокколи

Классический французский мини-пирог: корзиночка из песочного теста с начинкой из филе семги с брокколи под сливочной заливкой

Дыня с пармой на шпажке

Шарик дыни с тонким слайсом пармской ветчины на шпажке

Фруктовая шпажка

Фруктовая шпажка из ананаса, винограда и дыни



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – 176 г

Ассорти овощей по-бакински

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

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



Итальянское мясное ассорти (парма, чоризо, салями)

Мясная тарелка итальянских колбас: сыровяленая пармская ветчина, пикантная чоризо, копченая салями. Блюдо декорировано дольками мандарина и физалисом

Карпаччо из палтуса с щавелем, апельсином и соусом из цитрусов

Слайсы палтуса подаются с кусочками апельсина и листьями молодого щавеля в цитрусовом соусе

Карпаччо из дорадо с фенхелем и соусом юзу

Слайсы филе дорадо и фенхеля подаются с кусочками лайма, мандарина в соусе юзу (в основе соевый соус и сок фрукта юзу). Декорированы листьями тархуна и молодым базиликом



САЛАТЫ – 177 г

Салат руккола с грушей, сыром дорблю и карамелизированными орехами пекан

Салат из груши в сахарном сиропе с лаймом, дополненный кусочками сыра дорблю. Подается с рукколой под бальзамическим соусом. Салат декорирован карамелизированными орехами пекан

Салат с уткой и ореховым соусом

Оригинальный салат из ломтиков утки конфи на листьях салата с солодкой из яблок, апельсинами и томатами черри. Салат заправлен соусом из грецких орехов. Декорирован квадратиками обжаренного во фритюре рисового теста

Угорь с огурцом и паштетом из креветок

Тартар из огурца и угря с соусом лангустин подается в листьях салата айсберг. Блюдо декорировано клубникой, миксом салатов и помадкой из креветок и краба



Салат из говядины прайм и томатов

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



ВЫПЕЧКА – 25 г

Ассорти французских булочек 2 шт.

Мягкие свежеспеченные французские булочки



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА – 140 г

Греческая мусака с мясом

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



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА – 551 г

Говяжье ребро в яблочной глазури, приготовленное в низкотемпературной печи

Запеченное ребро из мраморной говядины, приготовленное при низкой температуре, подается с двумя видами соусов: демиглас и яблочный. Декорировано блюдо веточками кинзы

Судак с виноградом и соусом из копченого адыгейского сыра

Филе судака, приготовленное на гриле, подается с соусом из копченого адыгейского сыра (сыр, сливки, чеснок и специи). Декорировано виноградом и веточкой кервеля

ГАРНИР – 100 г

Дуэт авокадо с тыквой на гриле с соусом чимичурри

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



ДЕСЕРТЫ – 50 г

Мусс манго-маракуйя

Нежный мусс на основе пюре манго, маракуйи и сливок. Десерт подается в шоте, декорирован ягодами свежей ежевики

Мусс шоколадный с малиновым соусом

Шоколадный мусс из горького шоколада со сливками и малиновым соусом. Десерт подается в шоте, декорирован ягодами свежей малины



ФРУКТЫ И ЯГОДЫ – 150 г

Клубника

Ананас

Выход еды на 1 персону - 1406 г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай черный, чай зеленый - 75 мл
Кофе американо - 75 мл
Вода "SHELK Levitated" (без газа) - 500 мл
"Coca-cola" - 401 мл
Морс облепиховый собственного приготовления - 200 мл
Ягодный лимонад собственного приготовления (клубника, малина) - 100 мл

Выход напитков на 1 персону - 1351 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

7000 рублей

* без учета сервисного сбора

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

ВЪЕЗДНОЙ
РЕСТОРАН



Ш · Ё · Л · К

+7 (495) 799-71-70

zakaz@shelkvr.com