



Выход еды на 1 персону:

1000 г

Фуршетное меню на 1 персону ~ 3000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

780 мл

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – 192 г



Ассорти свежих овощей

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

Ассорти сыров

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

Тигровые креветки на оладьях из цуккини

Тигровые креветки с закуской из авокадо, томатов и кинзы

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. Декорирована мясная тарелка зеленью и слайсами свежего огурца



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 – 147 г

Салат «Оливье с говядиной»

Русский классический салат на основе отварной говяжьей вырезки

Салат «Сельдь под шубой»

Классика русского жанра: порционная закуска на основе слабосоленой сельди и свеклы



ВЫПЕЧКА – 60 г

Пирожки с капустой, мясом и картофелем

Традиционные русские пирожки из дрожжевого теста



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ – 180 г

Брик с говядиной и йогуртовым соусом

Хрустящие блинчики брик с начинкой из говядины. Подаются с йогуртовым соусом

Брик с цуккини, креветками, сыром и йогуртовым соусом

Хрустящие блинчики брик с начинкой из цуккини, креветок и сыра. Подаются с йогуртовым соусом

Брик с сыром и зеленью

Хрустящие блинчики брик с начинкой из сыра и зелени. Подаются с йогуртовым соусом



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА – 170 г

Котлета рыбная из судака и сома

Нежная котлета из филе канадского сома и судака

Куриная грудка, фаршированная шпинатом и сыром

Рулет из филе цыпленка с молодым шпинатом в сливочном соусе



ГАРНИРЫ – 145 г

Картофель по-деревенски, запеченный с тимьяном и горчицей

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



ДЕСЕРТЫ / ФРУКТЫ – 106 г

Печенье ванильное

Приготовленное в собственной кондитерской рассыпчатое ванильное печенье с добавлением миндальной муки

Фруктовая ваза

Фруктово-ягодное ассорти, наполнение зависит от сезона



Выход еды на 1 персону – 1000 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай черный, чай зеленый – 75 мл

Кофе американо – 75 мл

Вода "Aqua Minerale" – 400 мл

"Coca-Cola" – 50 мл

Сок – 90 мл

Морс клюквенный собственного производства – 90 мл

Выход напитков на 1 персону – 780 мл

Стоимость фуршетного меню на 1 персону

3000 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