



Выход еды на 1 персону:

1123 г

Фуршетное меню на 1 персону ~ 5000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1037 мл

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME – 84 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

Канapé из красной икры на картофельном муссе

Красная лососевая икра на картофельном муссе со сметаной. Закуска декорирована листьями укропа и свежим огурцом. Подается в ложечке

Эклеры с муссом из лосося

Мини-эклеры, начиненные нежным муссом из лосося



Брускетта с сыром моцарелла, чоризо и томатами черри

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

Фруктовая шпажка

Фруктовая шпажка из клубники, киви и ананаса

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – 326 г

Ассорти овощей по-бакински

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

Ассорти сыров

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



Ассорти копченостей

Шейка свиная, грудка индейки, куриная грудка, говядина мраморная

Ассорти твердых паштетов из кролика, утки и свинины

Паштет из кролика с курагой и черносливом в сдобном тесте; паштет из утки; паштет из свиной грудки и куриной печени. Паштеты подаются со свекольно-луковым конфитюром с кориандром, луково-апельсиновым конфитюром с добавлением апельсинового фреша, маринованными томатами черри и корнионами, листьями салата и ломтиками подсушенного хлеба



Рыбное ассорти

Семга с/с, омуль х/к, муксун х/к, угорь г/к. Подается с лаймом, лимоном и сливочным хреном

Тартар из тунца с маслом авокадо и сыром фета

Тартар из тунца с авокадо. Подается с кубиками сыра фета и слайсами цуккини. Декорировано блюдо свежим базиликом и бальзамическим кремом

САЛАТЫ – 156 г

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

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



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 пудре. Блюдо декорировано молодым базиликом



Телятина с подкопченными овощами, листьями салата и цитрусовым соусом

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

ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ – 50 г

Ассорти французских булочек 2 шт.

Свежие французские булочки



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ – 85 г

Утка конфи с пюре из картофеля и луковым конфитюром

Утка конфи, запеченная с картофельным пюре и луково-апельсиновым конфитюром под хрустящим цветком из теста

Креветки с соусом васаби и овощами

Тигровые креветки темпура на овощной подушке из моркови и дайкона. Подаются с остро-сладким соусом васаби



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА – 155 г

Телятина, запеченная с сыром, пармой и вялеными томатами

Вырезка молодой телятины запекается с пармской ветчиной, сыром пармезан, томатами, перцем и базиликом

Фишкейк из норвежского лосося и тыквы с запеченными овощами

Котлетки из филе семги с добавлением тыквы, лука и яйца обжариваются до золотистой корочки. Блюдо подается с миксом салатов и овощами (морковью и картофелем)



ГАРНИР – 100 г

Корень сельдерея, обжаренный с чесноком, розмарином и мятой

Корень сельдерея, обжаренный с чесноком, розмарином и мятой, подается с листьями мяты

ДЕСЕРТЫ – 92 г

Крем-брюле ванильный

Классический десерт крем-брюле на основе запеченных сливок с карамельной корочкой. Декорирован десерт ягодами клубники

Крем-брюле с маракуйей

Десерт крем-брюле на основе запеченных сливок с карамельной корочкой на пюре из маракуйи. Десерт декорирован ягодами клубники

Макарони (ванильные, шоколадные, фисташко-малиновые, черничные)

Знаменитые французские воздушные миндальные пирожные с ванильной, шоколадной, фисташково-малиновой или черничной прослойками



ФРУКТЫ И ЯГОДЫ – 76 г

Фруктовая ваза

Фруктово-ягодное ассорти, наполнение зависит от сезона



Выход еды на 1 персону - 1123 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай чёрный, чай зеленый - 75 мл

Кофе американо - 75 мл

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

"Coca-cola" - 137 мл

Соки - 100 мл

Морс облепиховый собственного приготовления - 100 мл

Классический лимонад собственного приготовления (лимон, лайм) - 50 мл

Выход напитков на 1 персону - 1037 мл

Стоимость фуршетного меню на 1 персону

5000 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