

## ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Сырное канапе 1</b> Гауда, чеддер с сочным виноградом	25 гр.	90 руб.
<b>Сырное канапе 2</b> Чеддер, камамбер с клубникой	25 гр.	120 руб.
<b>Канапе с лососем и огурцом</b> Слабосоленый лосось со свежим огурцом и маслинами	25 гр.	130 руб.
<b>Канапе с лососем, сырным муссом и красной икрой</b> Слабосоленый лосось, мягкий сырный мусс и красная икра на пшеничном тосте	30 гр.	160 руб.
<b>Канапе с тунцом, кунжутом и гранатовым соусом</b> Филе тунца с кунжутом в гранатовом соусе	20 гр.	140 руб.
<b>Канапе с ветчиной</b> Канапе со свежим огурцом, ветчиной и маслинами	30 гр.	80 руб.
<b>Канапе с ростбифом и вяленным помидором</b> Ломтик запеченного ростбифа с вяленным помидором черри	25 гр.	110 руб.
<b>Канапе с пармской ветчиной и дыней</b> Сыровяленая итальянская ветчина с ароматной дыней	30 гр.	140 руб.
<b>Гриссини</b> Традиционные итальянские хлебные палочки с морской солью	25 гр.	60 руб.
<b>Валован с красной икрой</b> Свежеиспеченный валован со сливочным маслом и лососевой икрой	20 гр.	130 руб.
<b>Валован с черной икрой</b> Свежеиспеченный валован со сливочным маслом и осетровой икрой	20 гр.	990 руб.
<b>Витело - тонато</b> Обжаренная вырезка теленка со сливочным соусом из тунца, украшенная рукколой и крем бальзамиком	25 гр.	130 руб.
<b>Канапе с салями</b> Итальянская колбаса салями-милано с оливками Каламата	20 гр.	90 руб.
<b>Канапе с бужениной и черри</b> Запеченная свиная шейка с маринованным огурцом, хреном и томатами черри	25 гр.	80 руб.
<b>Тигровая креветка с "Коктейльным соусом"</b> Тигровая креветка с нежным "Коктейльным" соусом в шоте	30 гр.	120 руб.
<b>Тигровая креветка с соусом "Вассаби"</b> Тигровая креветка, обжаренная в хрустящей корочке в панировке с соусом "Вассаби" в шоте	25 гр.	130 руб.
<b>Канапе с утиной грудкой</b> Канапе с утиной грудкой, рукколой и соусом порто	20 гр.	140 руб.
<b>Канапе со шпротами</b> Шпроты на тосте из бородинского хлеба с маринованным огурцом и крем бальзамиком	20 гр.	90 руб.
<b>Мини - сэндвич с курицей</b> Куриная грудка с салатом айсберг и огурцом на тосте	30 гр.	70 руб.
<b>Мини - сэндвич с ветчиной и сыром</b> Ветчина, свежий огурец, салат айсберг на тосте из пшеничного хлеба	25 гр.	70 руб.
<b>Сельдь с картофелем бейби</b> Атлантическая сельдь с обжаренными ломтиками картофеля бейби и маринованным луком	25 гр.	50 руб.
<b>Рыбное ассорти</b> с/с лосось, угорь маринованный в соусе унаги и белоснежный палтус	25 гр.	290 руб.
<b>Соленья</b> Маринованные помидоры черри, перец, огурец, квашеная капуста	25 гр.	50 руб.

## МИНИ САЛАТЫ

<b>Мини салат капрезе</b> помидоры черри, мини моцарелла, соус песто, салат руккола с бальзамическим кремом	40 гр.	70 руб.
<b>Салат греческий</b> огурец, помидор, перец, сыр, оливка Каламата, красный лук	30 гр.	50 руб.
<b>Салат "Столичный" в тарталетке</b> классический салат "Столичный", оформленный красной лососевой икрой	60 гр.	130 руб.
<b>Канapé цезарь</b> классический салат цезарь в с маринованной куриной грудкой	30 гр.	80 руб.

## МИНИ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Жюльен с лесными грибами в тарталетке</b>	60 гр.	140 руб.
<b>Жюльен с нежным куриным филе в тарталетке</b>	60 гр.	130 руб.
<b>Жюльен из камчатского краба в тарталетке</b>	60 гр.	490 руб.

## ДЕСЕРТЫ

<b>Фруктовое ассорти</b> Ассорти из клубники, мандарина, киви, груши винограда на шпажке	30 гр.	80 руб.
<b>Канapé ягодное</b> Канapé из свежих ягод ежевики, малины и голубики	30 гр.	130 руб.
<b>Канapé с дыней и ананасом</b> Канapé из дыни, ананаса, клубники и веточкой мяты	30 гр.	130 руб.
<b>Клубника в шоколадной глазури</b>	30 гр.	80 руб.

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Ассорти мясное</b> Ростбиф, говяжий язык, буженина, бастурма	320/60 гр.	1 250 руб.
<b>Ассорти итальянских колбас</b> Салями - милано, чоризо, ветчина пармская, брезаола	200/30 гр.	1 350 руб.
<b>Ассорти рыбное</b> Угорь г/к, семга с/с, масляная х/к, микс салат, печеный лимон	240/60 гр.	1 460 руб.
<b>Сырное плато с медом и виноградом</b> Камамбер, пармезан, дор-блю, чеддер, виноград, мед	340 гр.	940 руб.
<b>Букет из овощей</b> Бакинские помидоры и огурцы, болгарский перец, редис, зелень	280 гр.	690 руб.
<b>Ассорти из лесных грибов</b> Опята, маслята, маринованный лук, зелень	200 гр.	450 руб.
<b>Филе сельди с бейби - картофелем и красным луком</b>	80/90 гр.	310 руб.
<b>Сельдь под шубой</b> Классическая сельдь под шубой в авторской подаче	200/10 гр.	450 руб.
<b>Вителло тонато</b> Маринованная телячья вырезка с соусом из тунца	120 гр.	530 руб.
<b>Ростбиф</b> Ростбиф с горчичным соусом и микс салатом	80/30/10 гр.	590 руб.
<b>Слабосоленый лосось со сливочным муссом</b> Лосось собственного посола с ароматом белого вина, со свежим огурцом и каперсами	180 гр.	520 руб.
<b>Оливки/маслины без кости</b>	100 гр.	280 руб.
<b>Соленья</b> Маринованные помидоры черри, перец, огурец, квашеная капуста	450 гр.	530 руб.
<b>Роллы из баклажан с сырным муссом</b> Рулетики из печеных баклажан со сливочным муссом	150 гр.	360 руб.
<b>Оливки с костью "Гигант"</b>	100 гр.	320 руб.
<b>Маслины "Каламата" с костью</b>	100 гр.	320 руб.
<b>Осетрина горячего копчения на микс салате</b>	100/20 гр.	2 000 руб.
<b>Говяжий студень с хреном, горчицей и микс салатом</b>	150/40/10 гр.	480 руб.

### БРУСКЕТЫ

<b>Брускетты с томатами и свежим базиликом</b>	150 гр.	310 руб.
<b>Брускетты со слабосоленым лососем и сырным кремом</b>	150 гр.	540 руб.
<b>Брускетты с камчатским крабом, свежим огурцом и икрой</b>	150 гр.	990 руб.
<b>Брускетты с гуакамоле и тигровой креветкой</b>	150 гр.	610 руб.

## ИКРА

<b>Икра лососевых рыб</b> Икра лососевых рыб в икорницах с тостами и сливочным маслом	50/30/30 гр.	410 руб.
<b>Икра осетровых рыб</b> Икра осетровых рыб в икорницах с тостами и сливочным маслом	50/30/30 гр.	4200 руб.

## САЛАТЫ

<b>Салат Милано</b> Микс салат с обжаренной говядиной со сладким соусом и свежим дайконом	170/55 гр.	680 руб.
<b>Салат с раковыми шейками</b> Микс салат с авокадо, сегментами грейпфрута и вялеными томатами заправленные оливковым маслом	180/30 гр.	890 руб.
<b>Салат "Греческий" с маслинами каламата</b>	200 гр.	490 руб.
<b>Теплый салат с куриной печенью</b> Обжаренная куриная печень с микс салатом, сегментами апельсина и малиновой заправкой	80/50/20 гр.	490 руб.
<b>Теплый салат из телятины на листе салата</b> Говяжья вырезка, обжаренная с грибами, красным луком, болгарским перцем с маринованными огурцами заправленная домашним майонезом	290 гр.	710 руб.
<b>Салат Цезарь классический с обжаренным филе цыпленка на углях</b>	160 гр.	540 руб.
<b>Салат Цезарь классический с обжаренными тигровыми креветками</b>	150 гр.	740 руб.
<b>Салат Столичный с курицей, перепелиным яйцом и красной икрой</b>	220 гр.	490 руб.
<b>Салат "Капрезе"</b> Бакинские помидоры, итальянская моцарелла с соусом песто и бальзамическим кремом	240 гр.	640 руб.
<b>Салат из рукколы с пармской ветчиной</b> Свежая руккола с сыром грано падано, пармской ветчиной, помидорами черри и бальзамическим кремом	100/50 гр.	770 руб.
<b>Микс салат с креветками и грейпфрутом</b> Микс свежих салатов с обжаренными тигровыми креветками и сегментами грейпфрута	140 гр.	620 руб.
<b>Микс салат с утиной грудкой, свежей грушей и соусом порто</b>	240 гр.	690 руб.
<b>Оливье с лососем</b> Оливье в авторской подаче с карамелизированным слабосоленым лососем, перепелиным желтком	280 гр.	550 руб.
<b>Салат с креветками и шпинатом</b> Салат из свежего шпината с соусом песто, обжаренными тигровыми креветками, томатами черри, чипсами из бекона и кедровыми орешками	140 гр.	640 руб.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Запеченные шляпки шампиньонов с мягким сыром</b> Запеченные шампиньоны с сыром «Моцарелла» на микс салате	190 гр.	380 руб.
<b>Спринг-ролл с тигровыми креветками с соусом «свит чилли»</b>	200/30 гр.	640 руб.
<b>Тигровые креветки с соусом Васаби</b> Обжаренные тигровые креветки в хрустящей панировке с оригинальным соусом	130/50/10 гр.	970 руб.
<b>Жюльен грибной в валоване</b> Шампиньоны, белые грибы	150 гр.	370 руб.
<b>Жюльен с камчатским крабом</b>	150 гр.	1 250 руб.
<b>Жюльен куриный в валоване</b>	150 гр.	340 руб.
<b>Жюльен курино - грибной в валоване</b>	150 гр.	370 руб.



Банкетная служба ресторана nelBosco  
+7 (925) 499 23 93  
baket@nelbosco.ru  
www.nelbosco.ru

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА УГЛЯХ

Шашлычок из филе кальмара на углях с соусом песто	150/30 гр.	590 руб.
Шашлычок из осьминога на углях с соусом песто	100/30 гр.	1 150 руб.
Шашлычок из филе морского гребешка на углях с соусом песто	110/30/15 гр.	1 350 руб.
Креветки королевские на углях с коктейльным соусом	200/50 гр.	2 100 руб.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Шатобриан с вишневым соусом порто <small>Стейк из говяжьей вырезки на углях с вишневым соусом порто</small>	180/60 гр.	940 руб.
Каре барашка на углях	180 гр.	1 650 руб.
Медальоны из говяжьей вырезки в беконе на углях	180 гр.	990 руб.
Рибай стейк на углях с соусом демиглас	200/30 гр.	1 800 руб.
Скерт стейк на углях с соусом демиглас	160/30 гр.	990 руб.
Медальоны из вырезки поросенка с соусом песто	150/30/20 гр.	650 руб.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Лосось на гриле в сливочно-икорном соусе	150/50/10 гр.	950 руб.
Сибас / Дорадо целые на гриле	300 гр.	670 руб.
Стейк из тунца с соусом Наршараб	90/40/10 гр.	780 руб.
Стейк из черной трески на углях	90/20/10 гр.	790 руб.
Филе Дорадо/Сибаса с неаполитанским соусом <small>С бланшированными томатами и маслинами каламата и свежим базиликом</small>	100/40/10 гр.	670 руб.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Котлеты куриные со сливочным соусом с цукини	120/50 гр.	460 руб.
Куриная грудка запеченная с пармезаном со сливочным соусом	150/50 гр.	640 руб.
Цыпленок на гриле с микс салатом и аджикой	220/30 гр.	640 руб.
Филе утки с соусом порто из персика с печеным инжиром	140/50/30 гр.	710 руб.

## БОЛЬШИЕ БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Молодой поросенок, фаршированный гречкой с белыми грибами	3000 гр.	11 000 руб.
Рибай, запеченный на углях целиком с соусом "Демигляс"	1000 гр.	9 900 руб.
Утка, запеченная с яблоками	1500 гр.	1 500 руб.
Запеченные фаланги камчатского краба в панцире с соусом и лимоном	200/30 гр.	3 500 руб.
Стерлядь, запеченная целиком	1000 гр.	8 000 руб.
Баранья нога на косточке, запеченная на углях с соусом делишес	1700 гр.	5 900 руб.

## БРОШЕТЫ

Брошеты из курицы с соусом барбекю	150/45/50 гр.	550 руб.
Брошеты из свинины с соусом барбекю	150/45/50 гр.	590 руб.
Брошеты из лосося с коктейльным соусом	150/50 гр.	910 руб.

## ГАРНИРЫ

Картофель по-деревенски	150 гр.	220 руб.
Картофельное пюре	150 гр.	190 руб.
Овощи гриль <small>Баклажаны, цукини, болгарский перец, томаты черри, шампиньоны</small>	250 гр.	370 руб.
Картофель фри	150 гр.	190 руб.
Мини картофель с розмарином и чесноком	150 гр.	270 руб.

## ФРУКТЫ

Фруктовая ваза <small>Ананас, апельсины, киви, банан, груша, мандарины, питахайя, голубика, клубника, виноград</small>	2800 гр.	3 600 руб.
---	----------	------------

## ХЛЕБ

Хлебная корзина	150 гр.	150 руб.
-----------------	---------	----------