



ВЕНСКИЙ

— БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ —

БАНКЕТ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось, маринованный с коньяком и апельсинами, сервируется апельсиновой икрой и ломтиками редиса 1\40

Тар-тар из клякача с горчичной заправкой, подается с тостами из бородинского хлеба 1/50

Мясное блюдо из трех видов деликатесов, предлагается с хреном (буженина, язык говяжий отварной, терин из курицы с черносливом) 1/80

Паштет из куриной печени, сервируется тостами, апельсиновым джемом и ассорти зеленых салатов 1/40

Свежие овощи с овощной соломкой из дайкона и моркови, предлагаются с соусом из йогурта и пряных трав 1/60

Ассорти солений (маринованные помидоры черри, квашеная капуста, огурцы соленые) 1/60

САЛАТЫ

Салат с судаком горячего копчения, отварными овощами и жареными шампиньонами, подается с красной икрой 1/100

Мясной салат с запеченной говяжьей вырезкой, бочковыми огурцами и домашним майонезом 1/100

Салат "Капрезе" - свежие помидорчики черри и сыр моццарелла, со свежим базиликом и салатом корн, дополненные оливковым маслом и кремом "бальзамик" 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *(1 на выбор)*

Рулетик из филе трески, запеченный с зеленым маслом, под соусом из сливок и фенхеля, подается с пюре из сельдерея и морковью, томленной с базиликом и медом 1/250

Куриная грудка с соусом из сыра горгонзола, подается с грушей фламбированной с коньяком и корицей 1/250

Хлебная корзина из свежее испеченного хлеба с чесночным маслом 1/100

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150

Кофе заварной 1/150

Выход на 1 персону 1000 грамм

Стоимость на 1 персону 2300 рублей

- ✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление мебели, посуды и текстиля.
- ✓ Включено обслуживание напитков Заказчика: прием, охлаждение, предоставление посуды, обслуживание, утилизация тары.