



ВЕНСКИЙ

— БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ —

БАНКЕТ - рекомендуемое

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось, маринованный с коньяком и апельсинами, сервируется апельсиновой икрой и ломтиками редиса 1\80

Свиная корейка домашнего копчения с заправкой из масла виноградных косточек, хрена и эстрагона, подается с соусом «Демидов» 1\80

Утиная грудка «Су вид» с карамельной луковой корочкой, подается с соусом из брусники и портвейна и тыквенной «Пахлавой» 1\40

Карпаччо из сельдерея с медовой заправкой, гарнируется подпеченными перцами, фаршированными мягким сыром с ароматической зеленью 1\60

Ассорти оливок, артишоков и вяленых томатов 1\60

САЛАТЫ

Салат с тунцом, листьями салата айсберг и отварными яйцами, заправляется сырным соусом 1\100

Салат с копченой индейкой и жареными шампиньонами, готовится с картофелем, корнишонами и моченой клюквой, заправляется сметаной 1\100

Салат из свежих овощей и оливок, под соусом «песто» из щавеля и базилика, с чипсами из тортильи со специями 1\100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Запеченный крокет из куриной грудки с сыром, оливками и прошутто подается с соусом из шпината и цукини 1\100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

Филе озерной форели с соусом из грибов шиитаки, подается с грилированными овощами 1\250

Ростбиф из говяжьей вырезки с соусом из брусники и портвейна, подается с печеной тыквой и полентой 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 1070 грамм

Стоимость на 1 персону 2740 рублей

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



ВЕНСКИЙ

— БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ —

