



ВЕНСКИЙ

— БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ —

БАНКЕТ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти из деликатесных рыб (осетрина горячего копчения, угорь унаги, лосось слабой соли) 1/80

Свиная корейка домашнего копчения с заправкой из масла виноградных косточек, хрена и эстрагона, подается с соусом «Демидов» 1\40

Дуэт из пармской ветчины и копченой утиной грудки, предлагается с кусочками спелой дыни и брусничным мармеладом 1/75

Овощи по-средиземноморски, выдержанные в медовом маринаде с красным винным уксусом и чабрецом 1/60

Ассорти оливок, артишоков и вяленых томатов 1\60

САЛАТЫ

Салат с креветками и авокадо с экзотической заправкой 1/100

Салат-соте с жареной телятиной и овощами 1/100

Зеленый микс-салат с мягким козым сыром, фруктами и малиновой заправкой 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Кокот из кролика и вешенок со сливками 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *(1 на выбор)*

Филе лосося, запеченного с белым соусом из сливок, подается с картофелем гратен 1/250

Утиная ножка, приготовленная в собственном соку, с соусом из кленового сиропа и деми глянса и тушеными яблоками 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 1065 грамм

Стоимость на 1 персону 3260 рублей

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