



# ВЕНСКИЙ

— БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ —

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ *2090 рублей*

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное блюдо из двух видов рыб, малосоленного лосося и судака горячего копчения 1/40  
Тар-тар из сельди с салатным луком и чесночными тостами из бородинского хлеба с горчичной заправкой 1/50

Свиная корейка домашнего копчения с заправкой из масла виноградных косточек, хрена и эстрагона, подается с соусом "Демидов" 1/80

Терин из курицы с черносливом с зеленым салатом 1/40

Рулетик из цукини с сырной начинкой и грецкими орехами 1/25

Рулетик из баклажана с помидором, чесноком и укропом 1/25

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

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

### САЛАТЫ

Рыбный домашний салат с балтийской треской, готовится со свежими огурцами и майонезом 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 *(1 на выбор)*

Жульен, приготовленный из филе птицы с шампиньонами, в нежном сливочном соусе 1/100

Блинчики спринг ролз с телятиной и овощами 1/100

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *(1 на выбор)*

Филе ладожского судака, подается с соусом из рассольных огурцов и сливок, дополняется картофельными драниками с хрустящей золотистой корочкой 1/280

Рулет из свинины с соусом сальса, подается с жареными овощами 1/280

Куриная грудка фаршированная сыром, запеченная в беконе, подается с томатным соусом и картофелем по-деревенски 1/300

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

Пирожок с капустой и яйцом 1/40

### НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150

Кофе заварной 1/150

*Выход на 1 персону 1200 грамм*

Стоимость на 1 персону **2090 рублей**

- ✓ Включено обслуживание официантами, предоставление мебели, посуды и текстиля
- ✓ Включено предоставление базовых декоративных элементов – текстильные цветочные акценты (*ранеры, салфетки, напероны*), доменанты на столы (*из коллекции банкетного зала*)



# ВЕНСКИЙ

— БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ —

- ✓ Включено обслуживание напитков Заказчика: прием, охлаждение, предоставление посуды, обслуживание, утилизация тары.
- ✓ Цена действительна при заказе проекта от 25 персон

