



ВЕНСКИЙ

— БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ —

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ *1960 рублей*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тар-тар из копченого клыкача с тостами из бородинского хлеба 1/50

Филе сельди с маринованным красным луком и горчичной заправкой, предлагается с отварной картошкой и укропом 1/100

Мясное блюдо из трех видов деликатесов, предлагается с хреном (*буженина, язык говяжий отварной, терин из курицы с черносливом*) 1/40

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

САЛАТЫ

Салат с тунцом и копченым лососем 1/100

Традиционный салат "Оливье", готовится с докторской колбасой и зеленым горошком 1/100

Салат "Греческий" со свежими овощами, оливками и сыром "Фета" 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Горячий пирог со свиной и сливками картофеля, подается с грибным соусом 1/120

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, приготовленная на сливочном масле с розмарином, подается с соусом из сыра горгонзола и сливок, сервируется с отварным картофелем 1/280

Жаркое из свинины с овощами, подается в лукошке из тонкого теста 1/280

Хлебная корзина из свежее испеченного хлеба с чесночным маслом 1/120

Пирожок с капустой и яйцом 1/40

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150

Кофе заварной 1/150

Выход на 1 персону 1200 грамм

Стоимость меню на 1 персону **1960 рублей**



ВЕНСКИЙ

— БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ —

