



ВЕНСКИЙ

— БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ —

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ *2985 рублей*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось, маринованный с апельсинами, сервируется апельсиновой икрой и ломтиками редиса 1/60

Индейка домашнего копчения с ягодным соусом 1/80

Пармская ветчина с ломтиками дыни, дополняется ананасовым мармеладом и сырным шариком с оливкой 1/40

Рулетик из языка с хреном и корнишоном 1/40

Помидоры с сыром моцарелла и домашним "Песто" 1/60

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

Сырная тарелка с грушевым вареньем, фруктами и медовой коврижкой 1/50

САЛАТЫ

Салат с кальмарами и овощами, приготовленными на гриле под соусом из свежего кориандра 1/100

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

Зеленый микс-салат со слайсами из свежего дайкона, подается с жареным баклажаном и горчично-шафрановой заправкой 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 розовым перцем и соусом из грибов шитаки, подается с грилированными овощами 1/280

Ростбиф из говяжьей вырезки с соусом из брусники, подается с печеной тыквой и полентой 1/250

Утиная ножка, приготовленная в собственном соку, подается с соусом из кленового сиропа и деми глянса с картофелем Гратен 1/280

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 меню на 1 персону

2985 рублей



ВЕНСКИЙ

— БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ —

