



ВЕНСКИЙ

— БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ —

БАНКЕТ №1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Тар-тар из клыкача с горчичной заправкой,
подается с тостами из бородинского хлеба 1/50
- Свиная корейка домашнего копчения с заправкой из масла виноградных косточек,
хрена и эстрагона, подается с соусом «Демидов» 1/40
- Грудки индейки с кумкватом и ягодным соусом 1/40
- Свежие овощи с овощной соломкой из дайкона и моркови,
предлагаются с соусом из йогурта и пряных трав 1/60
- Ломтики цукини с укропом и томатами с соусом "Айоли" 1/30

САЛАТЫ

- Салат с тунцом и копченым лососем 1/100
- Традиционный салат "Оливье",
готовится с докторской колбасой и зеленым горошком 1/100
- Салат из свежих овощей и оливы, под соусом "песто" из щавеля и базилика
с чипсами из тортильи со специями 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *(1 на выбор)*

- Филе ладожского судака, приготовленное по-восточному в тонком тесте,
подается с соусом «Терияки» и печеными овощами 1/280
- Куриная грудка, приготовленная на сливочном масле с розмарином,
подается с соусом из сыра горгонзола и сливок,
сервируется мини-картофелем 1/280
- Хлебная корзина из свежее испеченного хлеба 1/100

НАПИТКИ

- Чай черный/зеленый 1/150 или
Кофе заварной 1/150

Выход на 1 персону 900 грамм