

Меню банкета 3360 р.

Холодные закуски

Овощи сезонные с душистой зеленью	70/30	140
Ассорти из мясных деликатесов (домашняя буженина с прованскими травами, куриный галантин с курагой и имбирем, маринованный ростбиф, отварной телячий язык)	120	410
Соленья домашнего приготовления (разносолы в русских традициях: маринованные опята, хрустящая капуста, маринованные патиссоны, томаты, морковь по-корейски и корнишоны)	90/20	170
Ломтики копченого лосося с каперсами, лимоном на тосте из многозернового хлеба "Пуравита"	70	330

Салаты

Микс-салат с форелью Терияки	90	310
"Оливье" с отварным говяжьим языком, красной икрой и соусом "Провансаль"	90	320
"Введенский" (микс салат со сладкой грушей, грецкими орехами, голубым сыром и медово-лимонной заправкой)	90	370

Горячая закуска

Баклажаны "Пармиджано" , баклажаны и томаты, запеченные с сырами "Моцарелла" и "Пармезан" с томатным соусом и соусом "Песто"	135	270
---	-----	-----



Горячее блюдо порционно на выбор

Судак на пару. Подается с брокколи, пюре из шпината и соусом из эстрагона 315 **790**

Медальоны из свинины с соусом "Green Paper". 360 **790**
Подаются с картофелем "Дофинуа" и чипсами из бекона

Дополнительно

Морс клюквенный 400 **150**

Хлебная корзина: ржаная и пшеничная булочка со сливочным маслом 90 **100**

ИТОГО на персону 1250 гр. 3360 ₺



Hotel Vedensky

Меню банкета 3510 р.

Холодные закуски

Ломтики копченого лосося с каперсами, лимоном на тосте из многозернового хлеба "Пуравита"	70	330
Ассорти из мясных деликатесов (домашняя буженина с прованскими травами, куриный галантин с курагой и имбирем, маринованный ростбиф, отварной телячий язык)	120	410
Соленья домашнего приготовления (разносолы в русских традициях: маринованные опята, хрустящая капуста, маринованные патиссоны, томаты, морковь по-корейски и корнишоны)	90/20	170
Сырные деликатесы (микс из 5 видов сыров: "Дор Блю", "Бри", "Пармезан", "Тульер", "Моцарелла". Подаются с джемом, медом, орехами и свежими фруктами)	130	540

Салаты

Микс-салат с форелью Терияки	90	310
Салат "Столичный" с фермерским цыпленком	90	170
"Дачный" (русский овощной салат с помидорами, огурцами, редисом и свежей зеленью)	90	170

Горячая закуска

Куриные брошеты с Моцареллой в беконе и ананасом	130	370
---	-----	------------



Горячее блюдо порционно на выбор

Судак на пару. Подается с брокколи, пюре из шпината и соусом из эстрагона	315	790
Свиная корейка с картофельным пюре и золотистым луком	410	790

Дополнительно

Морс клюквенный	400	150
Хлебная корзина: ржаная и пшеничная булочка со сливочным маслом	90	100

ИТОГО на персону 1330 гр. 3510 ₺



Hotel Vedensky

Меню банкета 4210 р.

Холодные закуски

Овощи сезонные с душистой зеленью	70/30	140
Ассорти из мясных деликатесов (домашняя буженина с прованскими травами, куриный галантин с курагой и имбирем, маринованный ростбиф, отварной телячий язык)	120	410
Ломтики копченого лосося с каперсами, лимоном на тосте из многозернового хлеба "Пуравита"	70	330
Сырные деликатесы (микс из 5 видов сыров: "Дор Блю", "Бри", "Пармезан", "Тульер", "Моцарелла". Подаются с джемом, медом, орехами и свежими фруктами)	130	540

Салаты

Греческий салат с сербской брынзой	90	190
Микс-салат с маринованной куриной грудкой , жареными грибами, виноградом и ореховой заправкой	90	310
"Оливье" с отварным говяжьим языком , красной икрой и соусом "Провансаль"	90	320

Горячая закуска

Мини-шашлычок из форели с лимонным соусом	150	530
--	-----	------------



Горячее блюдо порционно на выбор

Филе мурманского палтуса с картофелем "Дофинуа",
конфетти из овощей, молодой спаржей и соусом "Белое вино" 365 **990**

Стейк из говядины "Tenderloin" с картофелем "Дофинуа",
жареными вешанками и соусом "Демиглясс" 360 **1190**

Дополнительно

Морс клюквенный 400 **150**

Хлебная корзина: ржаная и пшеничная булочка со
сливочным маслом 90 **100**

ИТОГО на персону 1295 гр. 4210 ₺



Hotel Vedensky

Меню банкета 4640 р.

Холодные закуски

Овощи сезонные с душистой зеленью	70/30	140
Ассорти из мясных деликатесов (домашняя буженина с прованскими травами, куриный галантин с курагой и имбирем, маринованный ростбиф, отварной телячий язык)	120	410
Ассорти из рыбных деликатесов (форель шеф-посола, подкопченный эсколар, террин "Дуэт красной и белой рыбы", копченый палтус)	90	490
Сырные деликатесы (микс из 5 видов сыров: "Дор Блю", "Бри", "Пармезан", "Тульер", "Моцарелла". Подаются с джемом, медом, орехами и свежими фруктами)	130	540

Салаты

Рулетики из баклажанов по-грузински (с грецкими орехами и зернышками граната)	90	230
"Введенский" (микс салат со сладкой грушей, грецкими орехами, голубым сыром и медово-лимонной заправкой)	90	370
Салат с домашней бужениной , свежими овощами и горчичной заправкой	90	230
"Цезарь" с королевскими креветками (хрустящие салатные листья с соусом "Цезарь", пшеничными крутонами, тертым сыром "Пармезан" и обжаренными маринованными креветками)	90	360



Горячая закуска

Крустилант с грибным жульеном и раковыми шейками	140	430
---	------------	------------

Горячее блюдо порционно на выбор

Нежное филе мурманской форели на подушке из картофеля "Пушкин" и сочного шпината со сливочно-икорным соусом	325	1190
--	------------	-------------

Томленая ножка кролика. Подается с картофельным пюре, тыквенным чатни и апельсиновым соусом	410	1190
--	------------	-------------

Дополнительно

Морс клюквенный	400	150
------------------------	------------	------------

Хлебная корзина: ржаная и пшеничная булочка со сливочным маслом	90	100
--	-----------	------------

ИТОГО на персону 1440 гр. 4640 ₺



Hotel Vedensky