

Банкетное Меню

Холодные закуски

- **Ассорти овощное**..... 200 г 170 Р
перец болгарский, помидоры, огурцы, редис, маслины, зелень
- **Ассорти рыбное**..... 200 г 750 Р
семга малой соли, масляная рыба, сельдь слабосоленая, лимон, маслины, зелень
- **Ассорти домашних мясных деликатесов**..... 200 г 500 Р
ростбиф, буженина, рулет куриный, сервелат, зелень
- **Ассорти сыров**..... 200 г 650 Р
пармезан, голландский сыр, камамбер, творожный сыр, мед, виноград, грецкие орехи
- **Ассорти солений**..... 200 г 170 Р
квашеная капуста, маринованные черри, консервированные огурчики, маринованные опята, красный лук и зелень
- **Семга малой соли с лимоном и маслинами**..... 50/10/10 г 350 Р
- **Слабосоленая сельдь с отварным картофелем и маринованным луком**..... 50/30/10 г 100 Р
- **Тарталетка со сливочным сыром и красной икрой**..... 50 г 200 Р
- **Канapé с ростбифом и корнишоном**..... 40 г 70 Р
- **Жареная в кляре рыбка**..... 50 г 70 Р
по вашему выбору это может быть горбуша или судак
- **Нежная буженина с малосольным огурчиком и зеленью**..... 80 г 150 Р
- **Куриный рулет с омлетом, подается с запеченными яблоками**..... 80 г 85 Р
- **Виток из ветчины с пикантным сыром в желе**..... 60 г 120 Р
- **Семга и горбуша заливные в желе**..... 100 г 250 Р
- **Студень по-домашнему с горчицей**..... 50/10 г 120 Р
домашний студень из говядины и курицы
- **Ассорти маслин/оливок**..... 50 г 100 Р
- **Ассорти фруктовое**..... 150 г 100 Р
фрукты сезонные

Салаты

- **Салат из кальмаров с яйцом и майонезом**..... 150 г 250 Р
- **Салат из рукколы с селедью**..... 150 г 200 Р
руккола, слабосоленая сельдь, гренки, яйца, бальзамический крем
- **Салат «Греческий»**..... 150 г 250 Р
- **Салат «Капрезе»**..... 100 г 250 Р
- **Салат «Цезарь» с курицей**..... 150 г 250 Р
- **Салат «Оливье» с ростбифом**..... 150 г 250 Р
- **Салат «Оливье» с ветчиной**..... 150 г 100 Р

Горячие закуски

- **Жульен из курицы с грибами**..... 125 г 200 Р
- **Жульен из шампиньонов с луком и сливками**..... 125 г 200 Р
- **Жульен из кальмаров**..... 125 г 200 Р
- **Блинчики запеченные**..... 180 г 250 Р
с курицей и грибами и с бужениной и жареными помидорами

Вторые блюда

- **Нежное филе лосося под сливочным песто**..... 100/30 г 800 Р
припущенный кусочек рыбы с нежным и оригинальным соусом
- **Филе судака/пикши с соусом «Муслин»**..... 100/30 г 350 Р
- **Буженина запеченная с соусом «Сальса»**..... 80/30 г 300 Р
- **Мясо по-французски**..... 150 г 300 Р
свинья отбивная, запеченная с луком и грибами
- **Медальоны из говядины**..... 100/30/20 г 500 Р
медальоны из говяжьей вырезки с брусничным соусом и подпеченными черри
- **Рулетик из птицы со шпинатом и сырным соусом**..... 100/30 г 350 Р

Гарниры

- **Картофель, запеченный с пряными травами**..... 100 г 50 Р
- **Гратен картофельный**..... 100 г 50 Р
- **Рис, припущенный по-гавайски**..... 100 г 50 Р
- **Овощи гриль**..... 100 г 100 Р
баклажан, цукини, перец болгарский
- **Овощное фрикассе**..... 100 г 80 Р
брокколи, цветная капуста, фасоль

А также:

- **Напиток из ягод**..... 1000 г 350 Р
- **Булочка**..... 1/35 г 10 Р

Бронирование:
тел.: (343) 380-90-90
e-mail: konf@v-hotel.ru