

## Банкетный холл «Венеция Севера»

тел: 917-60-06

Кухня	цена руб	Количество	Коммент	ИТОГО руб.
Наименование блюда				
<b>Welcome</b>				
Хрустящий кростини с паштетом из куриной печени и брусничным желе 30 г	50			0
Топас с копченой говядиной ,корнишонами и маринованным луком 30 г	50			0
Хрустящий кростини с подкопченным телячьим языком и корнишонами 30 г	50			0
Рулетики краб-авокадо (рулетик из слайса обжаренного цуккини с начинкой из крабового мяса, авокадо и сливочным сыром) 30 г	50			0
Хрустящий кростини с лососем (поджаренные хлебцы с маринованным лососем малой соли, сливочным сыром и зеленью) 30 г	70			0
Хрустящий кростини с красной икрой (поджаренные хлебцы с красной икрой, сливочным сыром и зеленью) 25 г	100			0
Топас с Моцареллой (шарик сыра моцарелла с помидорами черри, соусом Песто и ароматной рукколой) 30 г	50			0
Гаспачо с рукколой ( классический итальянский рецепт, подаётся в шотах ) 45 г	50			0
Канapé с сыром и виноградом (долька мягкого сыра с красным, белым виноградом) 20 г	50			0
<b>Холодные закуски</b>				
Мясные деликатесы (сочная буженина, язык отварной, копченая говяжья вырезка, колбаса т/к , горчица,хрен ) 100/50 г	350			0
Паштет из куриной печени с гренками,мускатным орехом и брусничным желе 100/50 гр	220			0
Рулетики из ветчины с сырной начинкой и ароматным чесноком 100/50 г	150			0
Куриный рулет с черносливом и грецким орехом 100 г	220			0
Ассорти фермерского сала ( солёное сало,подаётся с горчицей и зеленым луком ) 60/40 г	150			0
Рулетики из семги( семга с острой заправкой из сливочного сыра и хрена) 100 г	280			0
Ассорти рыбное (норвежский лосось шеф-посола, масляная рыба,семга холодного копчения, маслины,лимон,зелень ) 150/30 г	580			0
Селедочка "Под водочку"(сельдь с/с,подаётся с маринованным красным луком и отварным картофелем) 100 гр	150			0
Сырное плато (Дор-Блю, Пармезан,Камамбер, Маасдам, орехи,мед) 180 г	350			0
Овощная палитра (помидоры, огурцы, сладкий перец, микс-салат, зелень) 100 г	180			0
Рулетики "Баклажаны с фетой" 100 г	220			0
Баклажаны "по-грузински",фаршированные сырной начинкой с грецким орехом, пряной кинзой и чесноком 100г	250			0
Домашние разносолы(огурцы соленые,черемша,морковь по-корейски,маринованный чеснок,квашеная капуста) 120 г	180			0
Лесные грибочки(ассорти из лесных грибов) 100 г	150			0
Зеленая тарелка (петрушка, укроп, базилик, кинза,зеленый лук) 100 г	200			0
Микс "Оливки/Маслины" 100 г	200			0
<b>Салаты</b>				
Салат "Венеция Севера"(говяжья вырезка,сыр Гауда,огурцы маринованные,огурцы свежие,микс-салат,чеснок,подаётся с майонезной заправкой) 100 г	190			0
Салат "Застольный" с курицей и бужениной 100	180			0

Сельдь под шубой 100 г	150			0
Салат "Средиземноморский" (средиземноморский легкий салат с миксом из креветок и кальмаров, сыром фета, под итальянской заправкой) 100 г	260			0
Салат "Цезарь" с курицей (сочный салат Айсберг, куриное филе, сыр Пармезан, помидоры черри, под классическим соусом "Цезарь") 100г	220			0
Салат "Цезарь" с креветками (сочный салат Айсберг, креветки, сыр Пармезан, помидоры черри, под классическим соусом "Цезарь") 100 г	260			0
Салат "Цезарь с лососем" (сочный салат Айсберг, нежнейший норвежский лосось, сыр Пармезан, помидоры черри, под классическим соусом "Цезарь") 100 г	250			0
Салат "Кани" (микс-салат с сочным крабовым мясом, свежим огурцом, икрой "Тобико", авокадо, под майонезной заправкой) 100 г	190			0
Салат "Гратен" (лосось г/к, айсберг, авокадо, картофель, каперсы, перепелиные яйца, фирменный соус) 100г	220			0
Шеф-салат из рукколы с лососем (норвежский лосось, руккола, кедровые орешки, апельсины, помидоры черри, перец болгарский, заправка "Бальзамик") 100 г	280			0
Салат "Греческий" (помидоры, свежий огурец, болгарский перец, красный лук, маслины, сыр Фета, заправляется соусом "Френч") 100	150			0
Салат "Капрезе" (сыр Моцарелла, бакинские помидоры, базилик свежий, заправка "Бальзамик") 100 г	220			0
Салат "Руккола с креветками" (тигровые креветки, руккола, гранат, помидоры черри, кедровые орешки, заправляется соусом "Френч") 100 г	280			0
Салат "Шувалов" (маринованная говядина вырезка, перец болгарский, опята, заправляется сливочным соусом с хреном) 100 г	220			0
Салат "Кремлевский" (пряный говяжий язык, корень сельдерея, корнишоны, шампиньоны жареные, подается с майонезной заправкой с хреном и зеленью) 100 г	220			0
<b>Горячие закуски</b>				0
Жюльен грибной (жульен из шампиньонов, запеченный в сливочном соусе со специями, под сыром Моцарелла) 120 г	180			0
Жюльен "кура-грибы" (жульен из курицы и шампиньонов, запеченный в сливочном соусе со специями, под сыром Моцарелла) 120 г	180			0
Блинный мешочек с подкопченной семгой, луком пореем и шампиньонами 100 г	250			0
Хачапури с хрустящей корочкой и сыром "Моцарелла" 110 г	150			0
Жюльен "лосось-креветки" (жульен, запеченный в сливочном соусе со специями, с креветками и лососем, под сыром Моцарелла) 120 г	280			0
<b>Горячие блюда</b>				0
<b>Основные блюда</b>				0
Мясное плато-гриль большое (ассорти из баранины-4 рёбрышка, шашлык из свинины-2 шт., шашлык из курицы-2 шт., люля-кебаб, маринованный в душистых итальянских травах и специях-2 шт, овощи, приготовленные на гриле. Подается с лавашом, томатами черри и свежей зеленью) 1650 г	3500			0
Люля-кебаб из курицы (подается на армянском лаваше со свежими овощами и зеленью) 150/30 г	280			0
Люля-кебаб из баранины (подается на армянском лаваше со свежими овощами и зеленью) 150/30 г	580			0
Шашлык из куры (подается на армянском лаваше со свежими овощами и зеленью) 160/20 г	280			0
Баранина на косточке (подается на армянском лаваше со свежими овощами и зеленью) 160 г	660			0

<b>Шашлык из лосося</b> (подается на армянском лаваше со свежими овощами и зеленью) 160 г	660			0
<b>Медальны из филе свинины</b> (нежная свиная вырезка в беконе, обжаренная на гриле, подается с помидорками черри и витаминным микс-салатом) 170 г	490			0
<b>Шашлык из свиной шеи</b> (свиная шея, маринованная в душистых травах с оливковым маслом, готовится на мангале, подается с маринованным луком, лавашом и соусом "Сальса") 160 г	350			0
<b>Горячие блюда</b>				0
<b>Стейк из филе лосося на гриле 180 г</b>	660			0
<b>Семга на пару 150 г</b>	660			0
<b>Фарель радужная</b> (запеченая с пряными травами и лимоном) 350 г	550			0
<b>Зубатка "Орли" в кляре с соусом тар-тар 100/50 г</b>	250			0
<b>Семга "Венеция"</b> (удивительно нежная рыбка с пряной начинкой из сыра и креветок) 200 г	690			0
<b>Белые ночи</b> (кармашек из куриного филе с начинкой из грибов, чернослива и овощей, под сырной шапкой) 200 г	320			0
<b>Свинина "по-царски"</b> (маринованная свиная шея, запеченная с грибами и помидорами, под сырной шапкой) 160 г	350			0
<b>Медальоны из филе свинины</b> (нежная свиная вырезка в беконе, обжаренная на гриле, подается с помидорами черри и витаминным микс-салатом) 170 г	490			0
<b>Блюда в стол</b>				0
<b>Традиционный, праздничный пирог "Курник"</b> (незаменимое угощение русского свадебного стола. Обычно готовится сразу два пирога, для "дома жениха" и для "дома невесты") 1200 г	1500			0
<b>Стерлядь по-дворянски</b> , запеченная целиком, по старинному русскому рецепту со сливочным соусом и овощами 1000 г	3000			0
<b>Баранья нога</b> , запеченная в белом вине с розмарином и прованскими травами. 1000 г	3000			0
<b>Запеченный молочный поросенок</b> , маринованный в перечно-медовом соусе, фаршируется гречневой кашей, куриной печенью и грибами. 1000 г	3000			0
<b>Гарниры</b>				0
<b>Картофель "Гратен"</b> с беконом 100 г	180			0
<b>Картофель отварной 100 г</b>	150			0
<b>Mac and cheese</b> ( оригинальный английский рецепт макарон, запеченных с сыром) 225 г	250			0
<b>Картофель " Айдахо "</b> 100 г	150			0
<b>Микс из цветной капусты , брокколи на пару 100 г</b>	150			0
<b>Рис с овощами 100 г</b>	150			0
<b>Овощи гриль 100 г</b>	180			0
<b>Детское меню</b>				0
<b>Картофель фри с кетчупом 100 г</b>	100			0
<b>Картофельное пюре 100 г</b>	150			0
<b>Котлетки куриные 120 г</b>	190			0
<b>Куриные шашлычки 100 г</b>	150			0
<b>Соусы</b>				0
<b>Соус "Сацибели" 50 г</b>	50			0

Соус "Тар-Тар" 50 г	50			0
Соус "Песто" 50 г	50			0
Соус"Барбекю" 50 г	50			0
<b>Десерты</b>				<b>0</b>
Торт ( цена за 1 кг) заказ от 2 кг	2000			0
<b>Мороженое в ассортименте 50 г</b>	50			0
Сорбет в ассортименте 50 г	50			0
Фруктовая тарелка ( сезонные фрукты ) 1000 г	1000			0
<b>Напитки (безалкогольные)</b>				<b>0</b>
Морс из лесных ягод домашнего приготовления на выбор (клюква, брусника) 500 мл	500			0
М/В " Аква Минерале "газ/негаз пластик 0,6	75			0
М/В " Аква Минерале" газ/негаз стекло 0,26	90			0
<b>Минеральная вода газ/негаз стекло"Эвиан" 0,5</b>	190			0
<b>Чай черный/зеленый (пакетированный) 1шт</b>	40			0
<b>Чай листовой в ассортименте черный, зеленый (ассам, эрл грей, молочный улун, сенча, фруктовый, малиновый, чабрец, мята) 0,5</b>	120			0
<b>Кофе "Латте" 200 мл</b>	150			0
<b>Кофе заварной эспрессо, американо (Danessi) 60 мл</b>	90			0
<b>Кофе капучино (Danessi) 150 мл</b>	120			0
Сок в ассортименте 1 л	250			0
<b>Добавки</b>				<b>0</b>
Молоко, сливки 50 мл	30			0
Топинги (мед, лимон, мята, тимьян) 10 г	30			0
<b>Хлеб</b>				<b>0</b>
Хлебная корзина,ассорти булочек с зеленым маслом 120 г	130			0
Итого:				<b>0</b>
<b>Обслуживание 10%</b>				

Подпись заказчика \_\_\_\_\_





