



VASILIEVSKY
Hotel

МЕНЮ
Banquet

для вашего мероприятия

МЕНЮ

«Акварельные этюды»

3 750 руб./чел 1400 г/чел

без учёта алкоголя

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ:

Лосось Гравлакс.....50 г

Бутерброд с красной икрой.....50 г

Коктейльные креветки
под соусом с чипсом.....90 г

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ:

Галантин из курицы.....50 г

Ролл со сливочным сыром
и ветчиной..... 50 г

Язык говяжий отварной.....40 г

Ассорти из свежих овощей
и солений..... 175 г

Свежий хлеб
с творожным сыром.....40 г

САЛАТЫ

Салат Оливье с мясом и кремом
из зеленого горошка.....90 г

Сельдь под шубой.....90 г

Салат овощной
с адыгейским сыром.....90 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики Петровские.....90 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Запеченная свинина
с картофельным gratin
и грибным соусом.....75/75/25 г

Подкопченное филе лосося
с овощами гриль
и белым соусом.....75/75/25 г

ДЕСЕРТЫ

Ассорти пирожных.....70 г

Свежие сезонные фрукты.....100 г

НАПИТКИ

Вода.....250 мл

Чай.....250 мл

Кофе.....250 мл

Возможно провести мероприятие с вашим алкоголем.
Пробковый сбор составит 600 рублей с человека.

Все цены указаны в рублях и включают НДС.

Сервировка холодных закусок и салатов производится в стол. Сервировка горячих закусок, горячих блюд и десертов – на шведской линии. Дополнительный сервисный сбор за сервировку не взимается.

Возможность сервировки горячих закусок и горячих блюд в стол согласовывается дополнительно.
В таком случае взимается сервисный сбор в размере 10% от цены меню.

Продление мероприятия после закрытия – 20 000 руб/ час

МЕНЮ

«Шедевры абстракционизма»

4 800 руб./чел 1380 г/чел

без учёта алкоголя

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ:

Тартар из лосося.....50 г
Форель холодного копчения.....40 г
Профитроли с красной икрой.....30 г

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ:

Запеченная индейка
с брусничным конфитюром.....40 г
Ростбиф с луковым вареньем.....40 г
Отварной телячий язык.....40 г

Ассорти из свежих овощей
и солений..... 175 г

Сырная тарелка..... 80 г

Свежий хлеб
с творожным сыром.....40 г

САЛАТЫ

Салат Цезарь с цыплёнком.....90 г

Салат с телячьим языком,
пекинской капустой
и вялеными томатами.....90 г

Салат с копчёным лососем
и картофелем..... 90 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Расстегай с лососем, судаком
и икорным соусом.....100/25 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Говядина с картофельным
гратеном и соусом
из красного вина..... 75/75/25 г

Лосось
с овощами гриль..... 75/75/25 г

ДЕСЕРТЫ

Ассорти пирожных.....70 г
Свежие сезонные фрукты.....100 г

НАПИТКИ

Вода.....250 мл
Чай.....250 мл
Кофе.....250 мл

Возможно провести мероприятие с вашим алкоголем.
Пробковый сбор составит 600 рублей с человека.

Все цены указаны в рублях и включают НДС.

Сервировка холодных закусок и салатов производится в стол. Сервировка горячих закусок, горячих блюд и десертов – на шведской линии. Дополнительный сервисный сбор за сервировку не взимается.

Возможность сервировки горячих закусок и горячих блюд в стол согласовывается дополнительно.
В таком случае взимается сервисный сбор в размере 10% от цены меню.

Продление мероприятия после закрытия – 20 000 руб/ час