ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ресторан Венеция

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД	СТОИМОСТЬ (В Т.Ч. НДС 18%)
Блинчики «Венец» с икрой	35	120
Бутерброд с икрой	35/2	90
Волован с икрой	22	100
Тарталетка и икрой	22	100
Блинчики с семгой	40	60
Канапе с колбасой	50	25
Канапе с копченостями	50	40
Канапе с семгой	45	50
Канапе с сыром	55	35
Канапе с языком	50	50
Шпажка овощная	40	30
Шпажка сыр/виноград	45	75
Шпажка фруктовая	40	20
Сырная тарелка	100/25	170
Мясная тарелка	80/10	150
Ассорти из фруктов	200	100
Семга (порционно)	30/2	75
Салат с печенью в тарталетке	1/45	65
Салат с курицей, ветчиной и грибами в тарталетке	1/45	70
Салат «Загадка» в тарталетке	1/45	90
Салат с ветчиной и грибами маринованными в профитролях	65	60
Салат из курицы с грибами и помидорами в профитролях	65	55
Медальон из вырезки говяжьей	45	140
Медальон из свинины	45	80
Судак жареный на шпажке	45	75
Судак жареный	100	180
Шашлычки из курицы	45	45
Сэндвич с ветчиной и сыром	125	80
Сэндвич с лососем	120	110
Сэндвич с бифштексом, огурцом маринованным	150	110
Ватрушка из слоеного теста с творогом	36	20
Ватрушка из слоеного теста с повидлом	36	15
Ватрушка с творогом	36	12
Пирожок печеный с мясом, луком	25	25
Пирожок печеный с курагой и вареньем	25	15
Пирожок печеный с капустой, яйцом	25	10
Пирожок печеный с зеленым луком, яйцом	25	15
Расстегай с семгой, зеленым луком	25	25
Сосиска запеченная в тесте	50	20
Слойка с бананом и киви	45	25
Слойка с грушей и корицей	45	25
Слойка с апельсином и персиком консервированным	45	25
Слойка со сгущенным молоком	45	25
Круассан с джемом	30	20
Круассан с курагой	30	20
Круассан с черносливом	30	20
Круассан с изюмом	30	20
Слойка с курагой	45	25
Лимон (порционно)	50	15
Кофе (подается со сливками и сахаром)	200	25
Чай с сахаром	200	10
Вода минеральная «Волжанка» (газ./негаз.)	500	60

Информацию о возможности и условиях проведения фуршета или кофе-брейка Вы можете узнать по телефонам: (8422) 44-10-24 или 8-903-336-16-07. Утвержденное меню с подписью необходимо направлять по факсу (8422) 44-29-49 или по e-mail: venec_ia@mail.ru.