

# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

## НАИМЕНОВАНИЕ

## ВЫХОД

## СТОИМОСТЬ (В Т.Ч. НДС 18%)



Мясная тарелка	80/10	150
Сырная тарелка	100/25	190
Канapé с красной икрой	25	90
Канapé из креветки с ананасом и перцем	30	65
Канapé с семгой в кунжуте	25	65
Канapé с семгой, икрой и хлебом	27	100
Канapé с колбасой, черри, корнишоном	30	45
Канapé из языка с соусом	26	45
Канapé с сыром и виноградом	20	30
Канapé с сыром в кунжуте и персиком	21	25
Канapé «Капрезе» ( сыр «Моцарелла», черри, базилик )	30	60
Канapé по-гречески	35	40
Волован с красной икрой	22	90
Блинчики «ВЕНЕЦ» с икрой	35	120
Блинчик с семгой и творожным сыром	30	80
Креветка с маслиной	18	60
Семга (порционно)	30/2	105
Сельдь на бородинском хлебе	20	25
Судак жареный на шпажке	45	75
Судак в тесте кляр	25/3	40
Расстегай с семгой, зеленым луком	25	45
Медальон из вырезки говяжьей	45	140
Медальон из свинины	45	80
Шашлычки из курицы	45	45
Слойка с ветчиной, сыром	23	40
Хачапури ( тесто слоеное, сыр, творог )	23	30
Острый сыр на ложке	20	20
Пикантный сыр с паприкой на крекере	30	45
Жульен грибной в тарталетке	50	55
Рулетик из цукини с сыром «Фета» в беконе	35	45
Рулетик из баклажан с острым сыром	35	45
Кунжутная палочка с семгой	22	50
Орех в сыре на крекере	33	35
Салат с печенью в тарталетке	1/45	65
Салат с курицей, ветчиной, грибами в тарталетке	1/45	70
Салат «Загадка» в тарталетке	1/45	65
Пирожок печеный с мясом, луком	25	40
Пирожок печеный с ветчиной, сыром	25	30
Пирожок печеный с капустой, яйцом	25	30
Пирожок печеный с зеленым луком, яйцом	25	30
Пирожок печеный с курагой и вареньем	25	30
Ассорти из фруктов	200	100
Шпажка фруктовая	40	25
Банан в шоколаде с грецким орехом	35	40
Десерт творожный	30	40
Слойка с творогом и персиком (консервированный)	23	30
Слойка со сгущенным молоком	23	30
Слойка с бананом	23	25
Слойка с грушей и корицей	23	30
Слойка с апельсином, персиком (консервированный)	23	30
Слойка с курагой	23	30
Круассан с черносливом	23	25
Круассан с изюмом	23	25
Круассан с джемом	23	25
Кофе (подается со сливками и сахаром)	200	50
Чай с сахаром	200	30
Лимон (порционно)	50	30



**Информацию о фуршете, кофе-брейке Вы можете получить по телефонам: (8422) 42-66-10, 8-960-371-17-47. Утвержденное меню необходимо направить по адресу: [venecia@venets-hotel.ru](mailto:venecia@venets-hotel.ru).**