



ВИЗ'АВИ
ОТЕЛЬ

Банкетное

Меню

Холодные закуски

Фаршированная щука <i>Щука, оформление - свежие овощи</i>	на 8 порций	1000	1300
Фаршированный судак <i>Судак, оформление - свежие овощи</i>	на 8 порций	1000	1400
Заливное из филе судака <i>с луком-пореем и лаймом</i>		180	190
Филе лосося слабосоленого <i>с дольками лимона, каперсами и маслинами</i>		210	410
Сельдь слабосоленая <i>с жареным картофелем, свежим листом салата, томатами и луком-пореем</i>		260	250
Ассорти рыбное <i>Филе рыбы масляной, филе лосося слабосоленого, угорь подкопченный, перец сладкий, огурцы свежие, листья свежего салата, лимон, маслины</i>		320	820
Рулетики из блинов с филе лосося слабосоленого <i>и сыром Креметте</i>		110	190
Язык заливной <i>с брусникой или грецкими орехами</i>		180	260
Ассорти мясное <i>Буженина запечённая, язык говяжий отварной, рулет из курицы с беконом, ростбиф, маринованные огурцы и томаты Черри, свежие листья салата</i>		330	710
Ассорти рулетов из птицы <i>Рулет из курицы с омлетом и перцем, рулет из курицы с беконом, галантин из утки с фисташками и курагой, маринованные огурцы и томаты Черри, листья салата</i>		325	460
Ассорти сыров <i>Камамбер, Рокфорти, Креметте, Пармезан, Тет-де-Муан, грецкие орехи, малиновое варенье, крекер нежный</i>		360	900
Ассорти сыров лайт <i>Камамбер, Маасдам, Креметте, Пармезан, грецкие орехи, мёд, крекер</i>		270	640
Маслины, оливки		200	240
Ассорти из овощей <i>Помидоры, огурцы, перец сладкий, редис, листья салата, зелень</i>		355	270
Рулетики из баклажанов <i>с долькой помидора и чесноком</i>		300	220
Грузди с лучком и сметаной		220	470
Ассорти мини солений <i>Корнишоны, помидорки Черри, кукуруза мини початок, опята маринованные</i>		310	360
Ассорти фруктов <i>Ананас, киви, груша, яблоко, апельсин, виноград, физалис, сахарная пудра</i>		900	580



Салаты

<p>Салат с сёмгой, спаржей и дольками запечённого картофеля под медово-лимонным соусом Филе сёмги обжаренное, запечённый картофель, спаржа, маслины, томаты Черри; заправка из подсолнечного масла, мёда и сока лимона</p>	180	280
<p>Салат с угрём подкопчённым и рукколой Угорь копчёный, руккола, салат листовой, огурцы свежие, заправка из сметаны, соуса Табаско, чеснока и сока лимона</p>	180	280
<p>Салат "Food Sea" Тигровые креветки, мидии, кальмары, микс из зелени, заправка из сливок и базилика</p>	180	280
<p>Салат "Сицилийский" Кальмар отварной, перец сладкий, огурцы, лук, помидоры Черри, яйцо отварное, заправка из майонеза</p>	150	140
<p>Салат "Оливье" с языком Язык говяжий, картофель отварной, огурцы свежие и маринованные, яйцо отварное, перец сладкий, заправка из майонеза</p>	180	150
<p>Салат с говяжьей печенью Кубики жареной говяжьей печени, листья салата, перец сладкий, томаты Черри, заправка из растительного масла с соком апельсина и лимона</p>	250	160
<p>Салат "Триумф" с жареной говядиной Говядина, шампиньоны, сливки, огурцы свежие и маринованные, маслины, томаты свежие, заправка из растительного масла и сока лимона</p>	160	210
<p>Салат "Лес" с отварной говядиной и груздями Говядина отварная, огурцы свежие, яйцо отварное, грузди солёные, лук репчатый, заправка из майонеза</p>	150	160
<p>Салат "Будапештский" Говядина отварная, перец сладкий, огурцы, томаты, сыр Голландский, заправка из майонеза</p>	150	140
<p>Салат "Охотничий" Язык, куриное филе, ветчина, сыр Голландский, огурцы, заправка из майонеза</p>	150	140
<p>Салат "Пражский" Свинина жареная с луком, огурцы маринованные, яблоки, салат листовой, заправка из майонеза</p>	150	140
<p>Салат с грудкой утки и малиновым соусом Обжаренная на гриле утиная грудка, стебель сельдерея, яблоки, микс из зелени, малиновый соус</p>	200	240
<p>Салат с куриным филе и горчично-медовой заправкой Куриное филе, обжаренное в кукурузных хлопьях, огурцы, перец сладкий, микс салата, заправка из мёда, горчицы зернистой и уксусу бальзамического</p>	180	160
<p>Салат "Цезарь" с курицей Обжаренное куриное филе, гренки, сыр Пармезан, томаты Черри, листья салата, заправка классическая "Цезарь"</p>	200	200
<p>Салат "Греческий" Томаты, огурцы, перец сладкий, маслины, листья салата, сыр Фета, масло оливковое</p>	250	170
<p>Салат "Капрезе" Томаты Черри, сыр Моцарелла, руккола, соус Песто</p>	180	230
<p>Салат "Овощной микс" Листья салата, руккола, редис, морковь, томаты Черри, огурцы, сыр сливочный, заправка из растительного масла и зелени</p>	210	180



Горячие закуски

Тигровые креветки, обжаренные в чесночно-оливковом масле (1 порция на 3 гостей)	170	490
Жульен - с морепродуктами и грибами	130	170
- с языком и грибами	110	160
- с курицей и грибами	130	140
Шашлычок - из лосося	130	410
- из свинины	130	160
- из курицы	130	150
Тортилья "Пикантная" (1 порция на 3 гостей) Язык говяжий, копчёная куриная грудка, буженина запечённая, пшеничная лепёшка, томатный соус, сыр и лук	230/60/30	350
Барашек в пшеничной лепёшке с томатами (1 порция на 3 гостей)	180/30	430
Фрикасе из лесных грибов в сливочном соусе	120	200
Сыр Камамбер, обжаренный в миндале с соусом из малины	130	250

Горячие блюда из рыбы

Стейк из палтуса с овощами-гриль и соусом из шпината (200/100/50)	350	600
Филе палтуса в шубке с соусом Песто (330/30)	360	580
Стейк из сёмги с рисом и сырным соусом (100/100/50)	250	560
Обжаренный лосось с яблоками и корицей (130/130)	260	570
Рулетки из горбуши с корнишонами и картофелем со сливочно-горчичным соусом (140/100/50)	290	320
Рулетки из судака с овощами, рисом и соусом Песто (120/100/50)	270	320
Филе судака под соусом Бешамель с картофельным пюре и сыром Пармезан (150/100)	240	320

Горячие блюда из мяса

Говядина перечная с маслом Васаби (140/45/70)	255	560
Беф-бургиньон из говядины с отварным картофелем (150/100)	250	450
Строганов из говядины с белыми грибами и картофельным пюре (150/150)	300	420
Свинина со сливочно-грибным соусом и овощными оладьями (150/100/50)	300	320
Свинина Имбирная с гарниром по-лесничьи (150/150) Цукини, перец сладкий, шампиньоны, картофельные дольки, фасоль стручковая	300	320



Горячие блюда из птицы

Чикен-брошет из куриного филе с шампиньонами, беконом и перцем сладким (200/40/50)	290	320
Слойка с курицей и луково-грушевым конфитюром	190	310
Шницель куриный с сыром Рокфорти и беконом, поджарнировка - руккола и свежие томаты (200/130)	330	390
Грудка утки с яблоками и вишнёвым взваром (105/120/50)	275	420
Индейка, фаршированная фруктами <u>Заказ минимум - 2,5кг</u>	1000	1800

Гарнир

Картофель жареный с белыми грибами	150	90
Картофель запечённый с сыром	150	90
Овощи-гриль Баклажан, цукини, перец сладкий	150	90
Овощи на пару Цветная капуста, стручковая фасоль, морковь	150	90

Выпечка

Хлебная корзинка (4 булочки)	120	45
Каравай	1000	300

Десерт

Торт	1000	1000-1800
Шоколадный фонтан	1150	3000
Фруктовый шашлычок (виноград, груша, киви, физалис)	80	95

Безалкогольные напитки

Морс клюквенный	1000	200
Морс облепиховый	1000	200
Морс смородиновый	1000	200
Лимонад классический	1000	210
Лимонад малиновый	1000	210
Лимонад имбирный	1000	210
Сок пакетированный (яблоко, томат, апельсин)	1000	160
Вода "Святой Источник" с газом/без газа	500	60
Вода "Бон-Аква" с газом/без газа	500	90
Чай пакетированный	250	50
Лимон	10	7
Кофе молотый	150	50
Сливки порционные	10	10

Алкогольные напитки

Выход/Yield, Цена/Price, гр/g	руб/rub
----------------------------------	---------

Вино

Вино столовое, 10% (Италия/Франция) красное/белое полусладкое	750мл	420
Вино столовое, 10% (Италия, Франция) красное/белое сухое	750мл	420
Вино столовое, 10% (Италия/Франция) красное/белое полусухое	750мл	420
Соаве Каватина (Италия) географическое белое	750мл	580
Бардолино Каватина (Италия) географическое красное	750мл	580

Вермуты

Мартини Бьянко	1000мл	1200
Мартини Экстра Драй	1000мл	1200

Игристое вино и шампанское

Ламбруско (Италия) белое, красное, розовое полусладкое	750мл	440
Шампанское Российское	750мл	340

Водка

Журавли	500мл	470
Русский Стандарт	500мл	620
Белуга	500мл	1200

Виски

Баллантайнс	700мл	1800
Дюарс	700мл	2100
Вильям Лоусонс	700мл	1500

Бренди

Армянский	500мл	890
------------------	-------	-----



Для проведения банкетного мероприятия наш ресторан отеля "Визави" предлагает следующие условия:

*Минимальный чек на человека для закрытия залов -
1350 рублей.*

Мы разрешаем принести:

- 1) торт;*
- 2) каравай;*
- 3) безалкогольные напитки (необходимо заказать у нас 0,5л морса, сока или лимонада на человека);*
- 4) алкогольные напитки.*

При заказе свадебного торжества стоимостью от 50 000 рублей номер для романтической ночи предоставляется в подарок.

Зал предоставляется в аренду для мероприятия на 7 часов, но до 24:00. Оплата свыше 7 часов - 2000 рублей в час. Громкая музыка разрешена только до 23:00,

Дополнительно:

- 1) Аренда экрана и проектора - 1000 рублей за мероприятие;*
- 2) Горка из шампанского гостей - 300 рублей;*
- 3) Аренда белых чехлов на стулья в зале Эверест - 40 рублей/шт.;*
- 4) Коррексы для закусок - 150 рублей.*