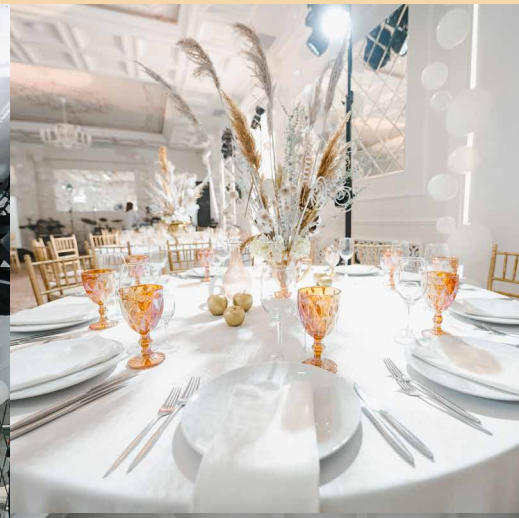
гостиница ▪ hotel
Владимир
▪ 1956 ▪

новогодний

КОРПОРАТИВ

в гостинице Владимир

*ПРОВЕДИТЕ ПО-НАСТОЯЩЕМУ **ВОЛШЕБНЫЙ**, НАПОЛНЕННЫЙ СЮРПРИЗАМИ И НЕОЖИДАННОСТЯМИ **ВЕЧЕР** В НОВЫХ ИНТЕРЬЕРАХ РЕСТОРАНА «ВЛАДИМИР».*



ВСЮ НОЧЬ С ВАМИ БУДУТ ЛУЧШИЕ:
ВЕДУЩИЙ С НЕПОВТОРИМЫМ ЧУВСТВОМ ЮМОРА ***АЛЕКСАНДР ЛУКИН,***
ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ COVER-ДУЭТ С САМЫМИ ЛЮБИМЫМИ ХИТАМИ ***CRUSH***

+ ПОЗДРАВЛЕНИЯ ОТ ***ДЕДА МОРОЗА*** *– КУДА ЖЕ БЕЗ НИХ?*
И КОНЕЧНО ***ТАНЦЫ ДО УПАДУ!***

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырный сет /чеддер, моцарелла в рассоле, маасдам, копченый сулугуни, варенье абрикосовое с мятой и лаймом, грецкие орехи/

Ассорти из рыб северных морей /слабосоленый лосось, севиче из крабового мяса в тарталетке, царская рыба, валован с паштетом из нерки, лимон/

Мясное плато от Шефа /томленая говяжья шея, пряный куриный рулет, буженина, томаты черри. Подается с овощной икрой собственного производства/

Брускетта с говядиной и вялеными томатами /тост чиабатты со сливочно-творожным сыром, рваным ростбифом и пряными томатами/

Канапе "сельдь на шубе" /на бородинской гренке яйцо со свекольным муссом, филе сельди и лимоном/

Крутон с запеченной в горчице свининой /белый тост с сырным кремом, икрой и бужениной/

Розочки из баклажана гриль с рассольным сыром, грецким орехом и соусом Наршараб

Соленья по Суздальским рецептам /огурцы, томаты, лечо болгарского перца, кукуруза гриль в початках с бальзамиком и зеленью/

САЛАТЫ

В СТОЛ: **Лосось в дубленке с креветками** /пареные овощи, малосольный лосось, домашний майонез, яйцо куриное, креветки/

ПОРЦИОННО (НА ВЫБОР):

1. Салат с копченой свининой /малосольные огурцы, листья салата, Запеченный перец болгарский, томаты черри, Сырная эспума/

2. Салат с имбирной индейкой /листья салата, соус Цезарь ,филе индейки запеченное в имбире, сыр пармезан, чипсы чиабатты/

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА *(НА ВЫБОР)*

1. Судак с вешенками и сыром в сливках

2. Мясной микс /говядина, свинина, курица, лук жареный, в сливочном соусе с сыром/

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО *(НА ВЫБОР)*

1. Медальоны из индейки с жареным картофелем и грибами. Подается с соусом из печеных овощей.

2. Стейк из копченой свинины с картофельным гратеном и медово-горчичным соусом

3. Судак по-французски. Филе судака маринованное в шампанском и запеченное с картофелем в сливочном соусе.

ДЕСЕРТЫ / ВЫПЕЧКА

Тропические фрукты /ананасы, мандарины, безе с темным шоколадом/

Хлебная чаша /булочка ржаная, булочка пшеничная в кунжуте/

НАПИТКИ

Морс из лесных ягод

Вода минеральная

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ВЫ МОЖЕТЕ ПРИНЕСТИ С СОБОЙ, ПРОБКОВЫЙ СБОР НЕ ВЗИМАЕТСЯ

КАЛЕНДАРЬ БАНКЕТОВ
ДЕКАБРЬ 2022

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

4.300 РУБЛЕЙ/ ГОСТЬ

4.500 РУБЛЕЙ/ ГОСТЬ

5.500 РУБЛЕЙ/ ГОСТЬ

4.700 РУБЛЕЙ/ ГОСТЬ

ЗАБРОНИРОВАТЬ ПРАЗДНИК:

8 920 626 92 86 restvladimir@list.ru