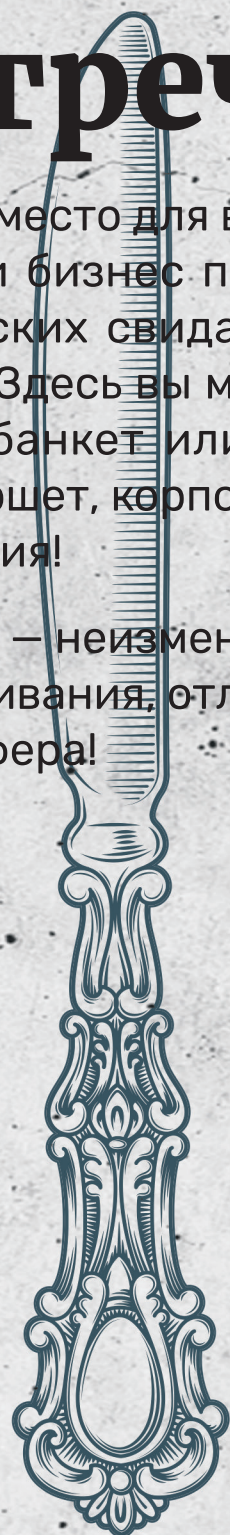


Место для встреч!

«Chateau Vintage» это место для встреч со своими друзьями и бизнес партнерами, для романтических свиданий и отдыха в кругу семьи. Здесь вы можете заказать свадебный банкет или юбилейное торжество, фуршет, корпоратив, отметить День рождения!

Beer Family restaurant» — неизменно высокий уровень обслуживания, отличная кухня и уютная атмосфера!



ЧАСЫ РАБОТЫ:
ВС-ЧТ - 11:30 ДО 01:00
ПТ-СБ - 11:30 ДО 02:30

НЕВСКИЙ ПР., 47

8 (812) 418-24-26
8(967)523-58-81

CHATEAUVINTAGE.RU

**BEER
FAMILY
PROJECT**

8 (812) 611-11-10
BEERFAMILY.RU

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2 500 ₺

Закуски и салаты:

Валлонский паштет с пряным яблоком
и луком конфи

Мясная закуска к вину

Гигантские оливки, маринованные в травах

Цезарь с копченой утиной грудкой

Салат с подвяленной говядиной, шпинатом
и базиликовой заправкой

Горячее на выбор:

Куриное филе с сыром Дор Блю, беконом
в соусе из белых грибов и вешенок

Свинина в карамельном соусе
с печеным яблоком

Дорада запеченная с листьями лайма

Хлебная корзина 1/2 или брецель
Чай/кофе/морс на выбор

Приятного
аппетита!



3 000 ₺

Закуски и салаты:

Валлонский паштет с пряным яблоком
и луком конфи

Гигантские оливки, маринованные в травах

Закуска из тунца с кольраби
в устричном соусе

Ассорти сыров к вину

Цезарь с копченой утиной грудкой

Салат с подвяленной говядиной, шпинатом
и базиликовой заправкой

Салат из свежих овощей с стрчателлой

Горячее на выбор:

Свинина в карамельном соусе
с печеным яблоком

Лосось с горчичным пюре и ореховым соусом

Ребро из мраморной говядины в карамельном
соусе с жженым картофельным пюре

Хлебная корзина 1/2 или брецель
Чай/кофе/морс

3 500 ₺

Закуски и салаты:

Мясная закуска к вину

Ассорти солений и маринадов

Севиче из лосося в соусе из манго и чили

Брускетты с крабом и красной икрой

Ассорти сыров к вину

Салат с подвяленной говядиной, шпинатом
и базиликовой заправкой

Оливье с крабом и лососевой икрой

Салат с лососем, вялеными томатами
и икрой палтуса

Горячие закуски:

Виноградные улитки с зеленью и чесноком

Мидии, запеченные под соусом из зеленого
лука и чеснока

Горячие блюда:

Лосось с горчичным пюре и ореховым соусом

Куриное филе с сыром Дор блю, беконом
в соусе из белых грибов и вешенок

Ребро из мраморной говядины в карамельном
соусе с жженым картофельным пюре

Фруктовая тарелка

Хлебная корзина 1/2 или брецель
Чай/кофе/морс