

# Всичко за Вашата сватба в хотел Вентура

- » Просторна, с огромна височина, без нито една колона или презградна стена
- » Кристални полилеи, италиански паркет, красива гледка към Варна
- » Разполагаме със собствени както правоъгълни, така и кръгли маси и калъфи за столове
- » За всеки сватбен сезон предлагаме различни менюта, като държим много на качеството на храната
- » Стремим се да поддържаме високо ниво на сервиза в ресторанта
- » Безплатно настаняване на младоженците в първата брачна нощ



Атанас Митев  
0890 446 490  
events@hotelventura.bg  
hotelventura.bg

## Коктейл за посрещане на гости

Коктейлът за посрещане се провежда пред хотела и отстрани до Лятната градина на хотела, като в това пространство се нареждат високи коктейлни маси, облечени в специални калъфи от плат. Ако времето не позволява коктейла да е на открито, той се провежда в лобито и рецепция на хотела. Такса за провеждане на коктейла - 100 лв. В тази цена са включени ползване на коктейлни маси и калъфи за тях, столове, сервиз

Кафе	3.00 лв.
Безалкохолна напитка	3.00 лв.
Минерална вода	2.50 лв.
Чаша пенливо вино	5.00 лв.
Вино - бяло или розе	5.00 лв.
Плодови шишчета	1.50 лв./ бр.
Шишчета Капрезе	1.50 лв./ бр.
Микс от ханки	1.80 лв./ бр.

# Сватбени менюта

## САЛАТИ 350 гр.

Традиционна салата със свежи домати, краставица, мариновани тиквички и патладжан и бяло саламурено сирене

Гръцка салата със свежо фета сирене, каламата и хрупкава билкова брукета

Биволска бурата с билков гресинг, рукола и чери домати

Салата с маринован пипер, розов домати, краставица и биволско сирене

## ПРЕДЯСТИЯ 150 гр.

Спаначен киш с рикота, моцарела и домати конкасе

Солен чийзкейк с домашно маринована съомга с пресни билки

Хрупкави пролетни рулца с пилешко филе, микс от сирена и зеленчуци

Запечен патладжан с кълцано телешко месо и доматиена салца



## ОСНОВНИ ЯСТИЯ 400 гр.

Запечено пилешко филе с бекон, сушени домати и сос с мащерка гарнирани с печени билкови картофи и тъмен сос

Свинско печено в марината от сладка горчица и розмаринови картофи и лек тъмен сос

Класическо рататуи с печено сирене

Дуо пилешко и свинско с билкови картофи и печен сос

Филе ципура с крем от картофи с пармезан и сос Холандес

Филе съомга с крем от картофи с пармезан и сос Холандес

## ХЛЕБЧЕТА

Микс прясно изпечени чабати

Микс прясно изпечени земелки

Селекция прясно изпечен хляб с домашен квас, микс семена и лимец

## СЛЕДЯСТИЯ 50 гр.

Селекция сирена /кашкавал, ементал и синьо сирене/

Комбинирани плата с сирена и мезета /кашкавал, ементал, синьо сирене, луканка, филе Елена и салчичон/

Комбинация от аранжирани френски сирена /chedър, камембер, ементал, ядки и сушени плодове /

Комбинация от аранжирани френски сирена и месни деликатеси /chedър, камембер, ементал, хамон, патешка пастърма, салчичон ядки и сушени плодове /

## НАПИТКИ

Минерална вода 330 мл.

Безалкохолна напитка 250 мл.



## Допълнителни такси

Такса за внасяне на алкохол 5.00 лв./ човек  
/не е позволено внасяне на безалкохолни напитки, минерална вода и бира/

Такса за ползване на калъфи 3.00 лв./ бр.

Ползване на кръгли маси 20.00 лв./ бр.

Овъртайм за ползване на залата:

след 24:00 - 150 лв. на час + 15 лв. на сервитьор

след 03:00 - 200 лв. на час + 25 лв. на сервитьор