



Platinum
VICTORIA

РЕСТОРАН «ВИКТОРИЯ ПЛАТИНУМ»

*Приготовлено с любовью,
приготовлено для Вас!*



Ресторан «Виктория Платинум»

(вместимость зала до 300 гостей)

Добро пожаловать в ресторан «Виктория Платинум» – жемчужину отеля «Виктория СПА», который располагается по адресу: г. Минск, пр-т. Победителей, 59 А. Этот изысканный ресторан станет идеальным местом для тех, кто ищет сочетание высокого уровня сервиса, уникальной атмосферы и гастрономических шедевров.



Меню ресторана «Виктория Платинум» представляет собой гармоничное сочетание как классических европейских рецептов и современных кулинарных тенденций так и разнообразие блюд белорусской кухни.

Наши опытные повара используют только самые свежие и высококачественные ингредиенты, чтобы создать блюда, которые порадуют даже самого искушенного гостя. От утонченных закусок до главных блюд и десертов – каждая деталь продумана до мелочей.

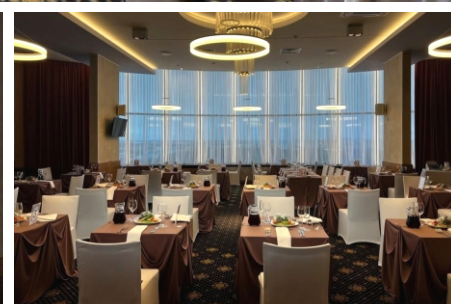
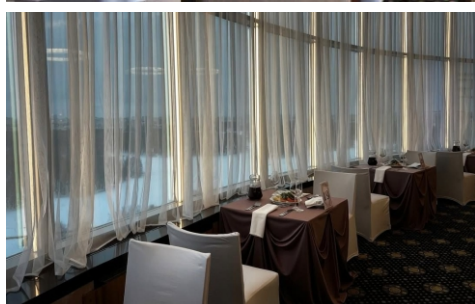
Ресторан предлагает не только обширное меню, но и полный цикл организации банкетов и выездное обслуживание.

банкет - фуршет - кофе-брейк - кейтеринг

Банкетный зал «Сапфир»

(вместимость зала до 70 гостей)

Банкет-холл «Сапфир» с его панорамным видом на Парк Победы и камерной атмосферой на 70 гостей станет идеальной площадкой для самых трепетных и значимых событий. Здесь особенно органично пройдут свадебные банкеты, требующие уюта и живописных фотозон, а также романтические юбилеи и семейные торжества в кругу самых близких людей.



Благодаря элегантному классическому интерьеру и высокому уровню сервиса зал прекрасно подходит для VIP-переговоров, деловых ужинов и корпоративных вечеров. Шеф-повар вдохновенно соединил в авторском меню лучшие традиции европейской и белорусской кухни.

Банкет-холл «Сапфир» оснащен современным мультимедийным оборудованием: здесь установлен большой экран, идеально подходящий для просмотра видеопоздравлений, свадебных фильмов, фотослайд-шоу или деловых презентаций.



банкет - фуршет - кофе-брейк - кейтеринг



Отель «Виктория & СПА», пр. Победителей, 59 А
+375 (17) 239 76 25 (пн-пт: с 8.30 до 17.15)
+375 (29) 360 03 82 (пн-пт: с 8.30 до 17.15)
bs@hotel-victoria.by

Индивидуальный подход к каждому торжеству!

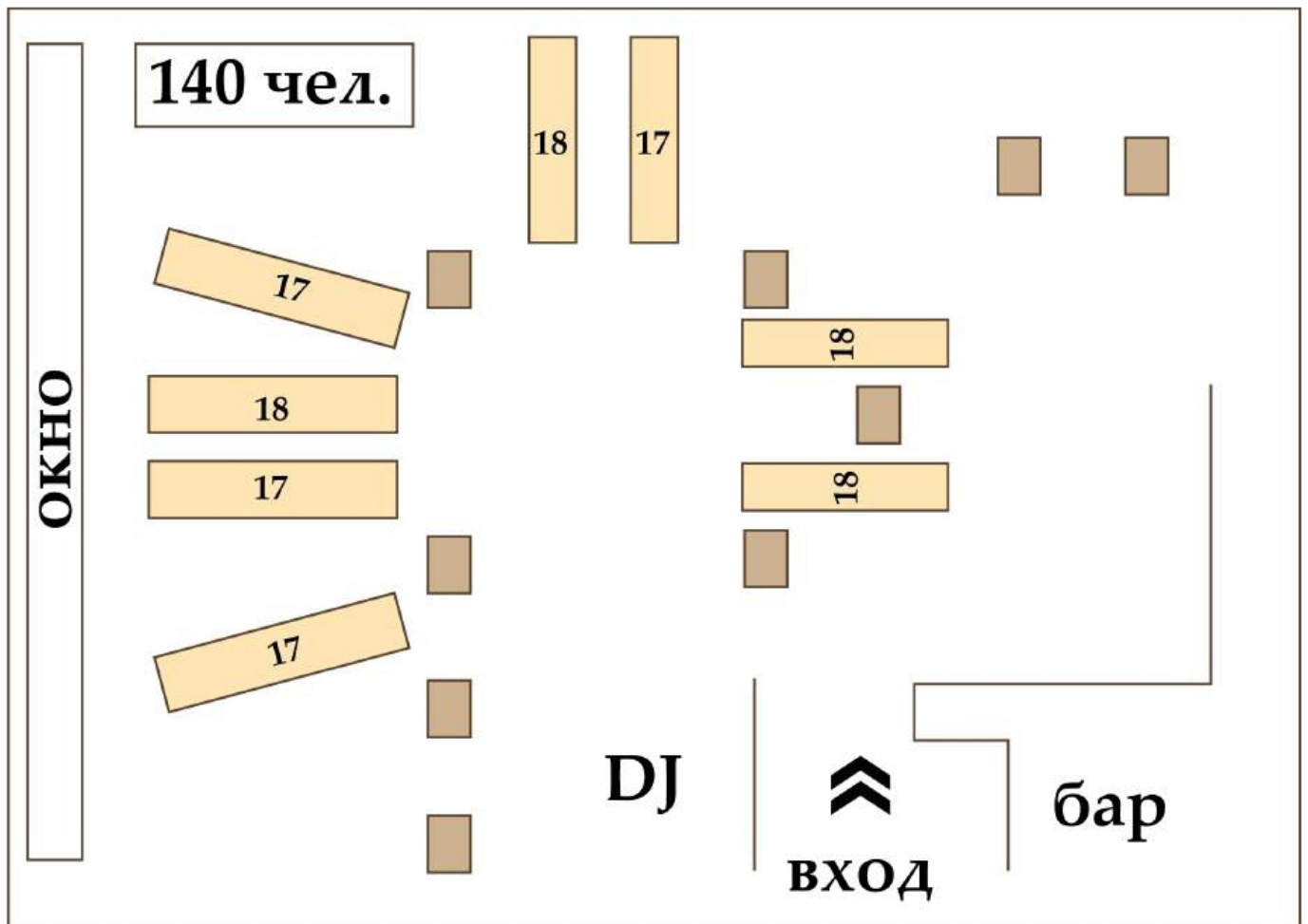




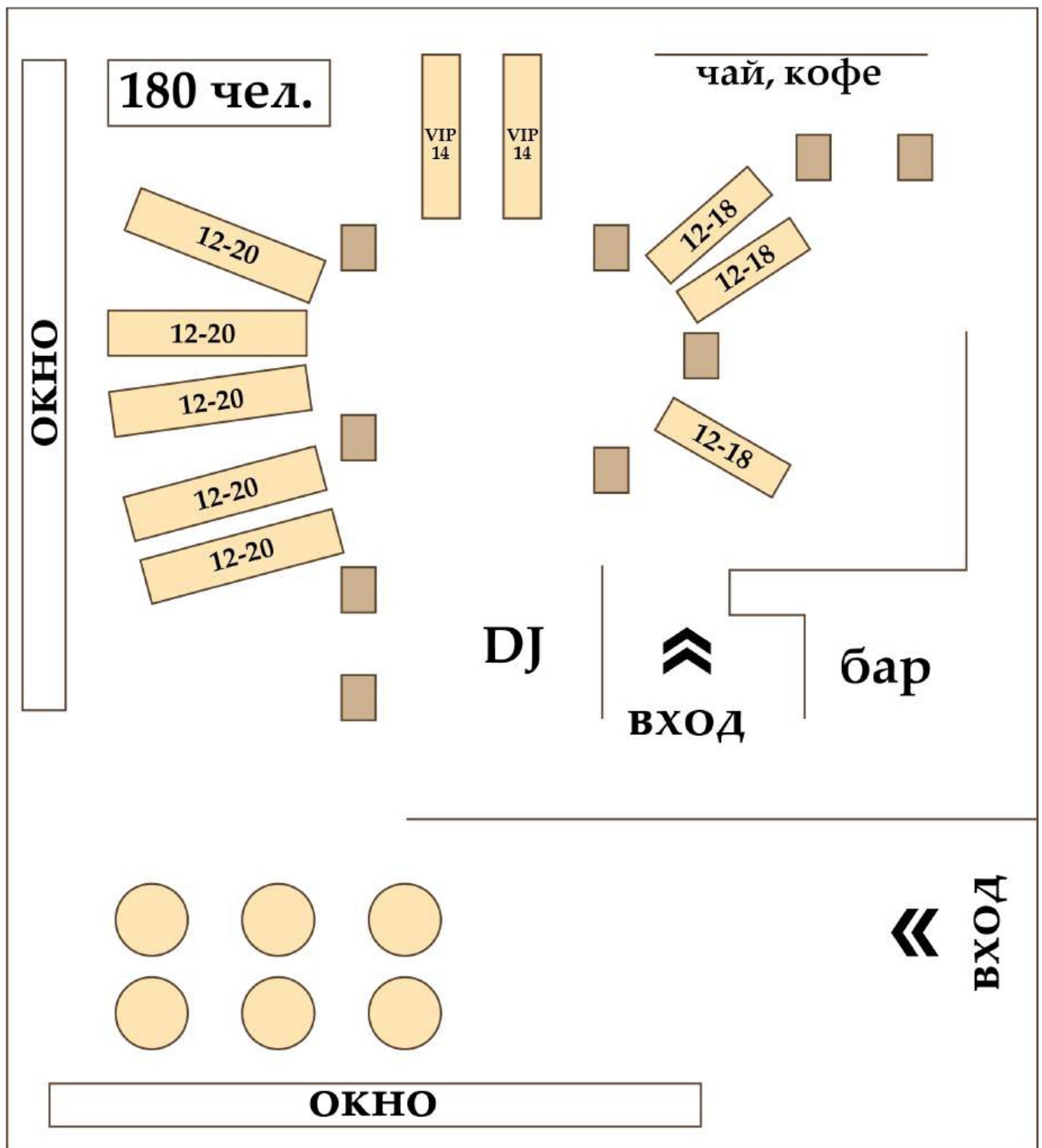
РЕСТОРАН
“ВИКТОРИЯ ПЛАТИНУМ”

СХЕМЫ РАССАДКИ

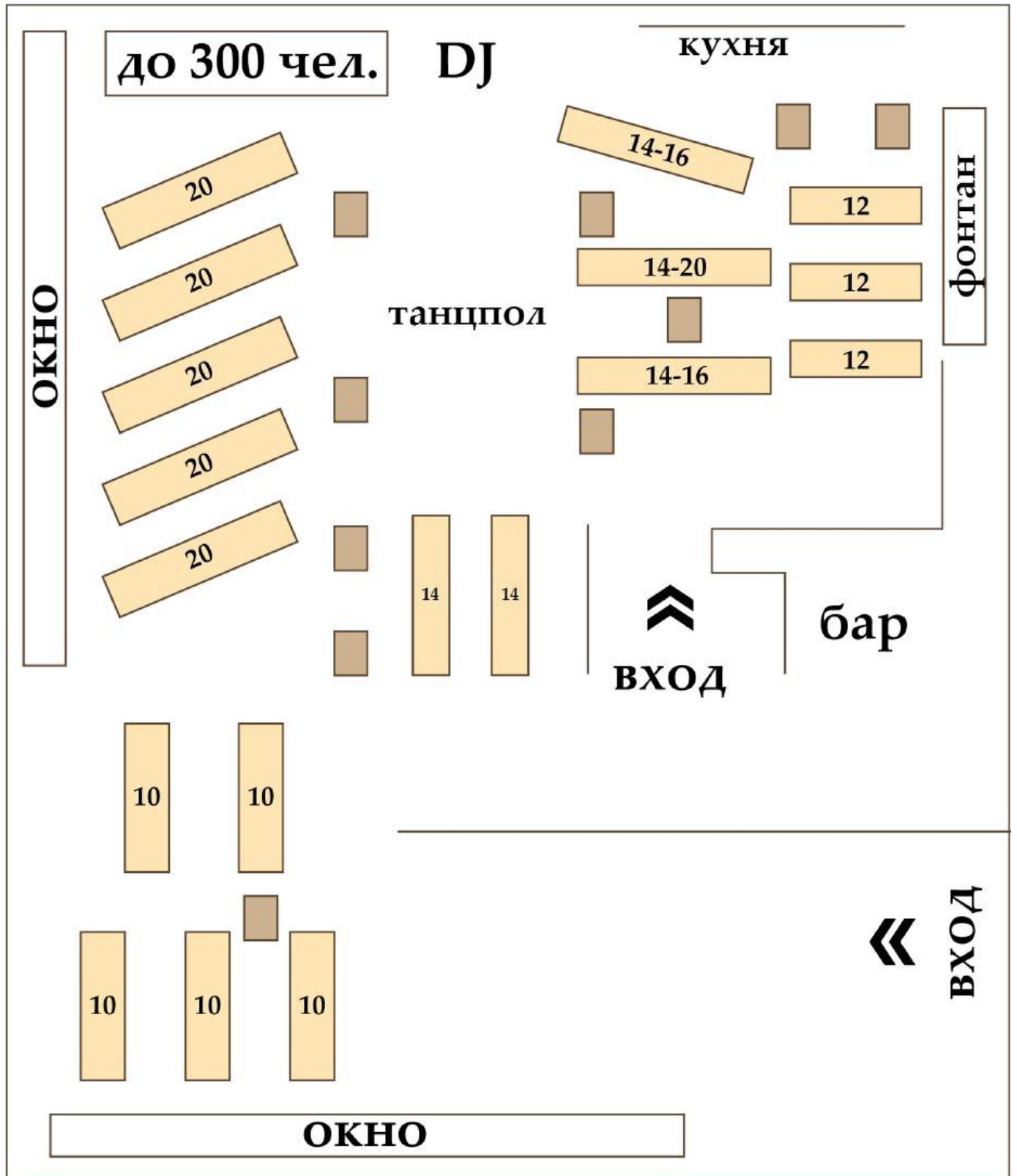
Схемы рассадки



Схемы рассадки



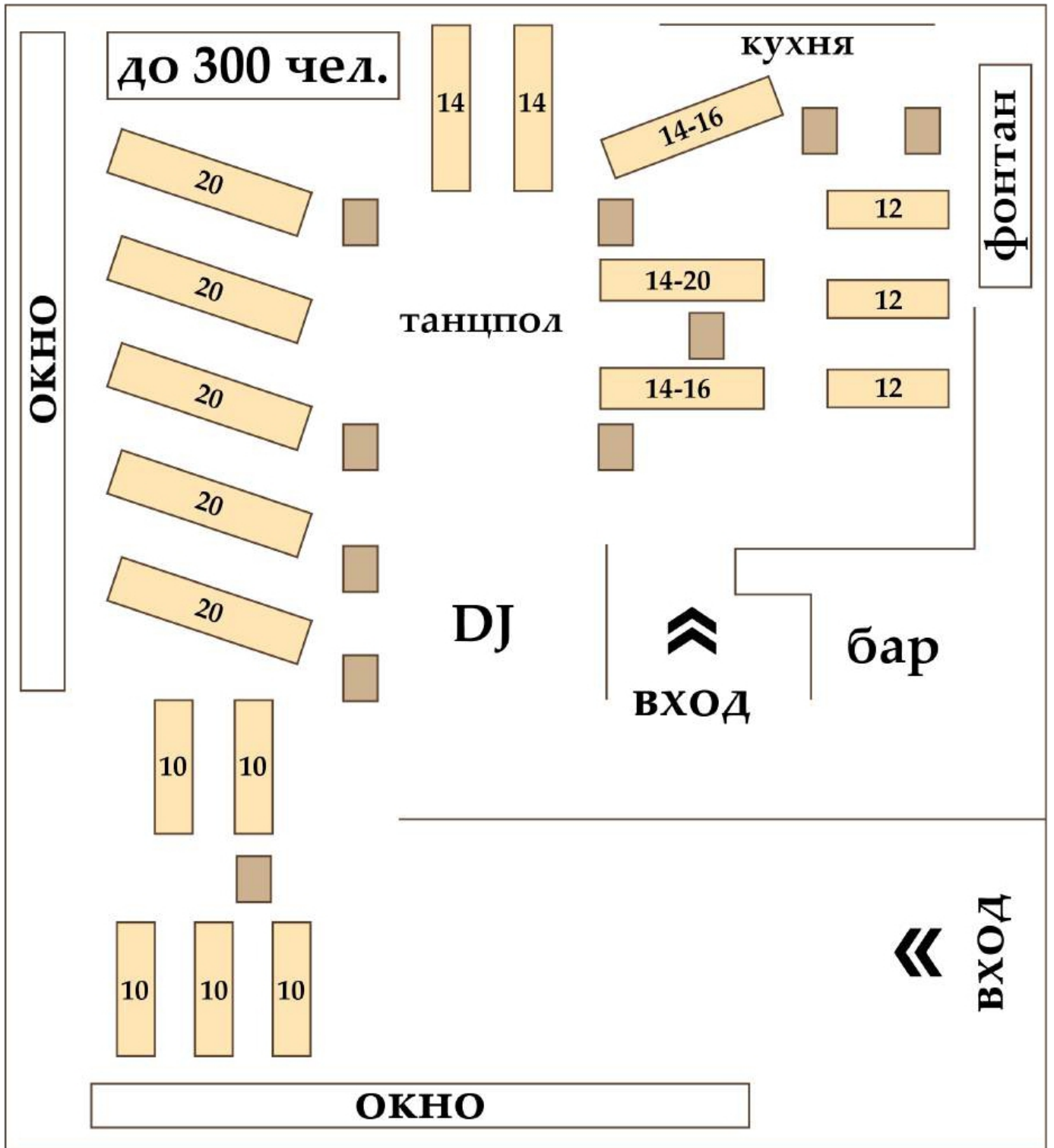
Схемы рассадки



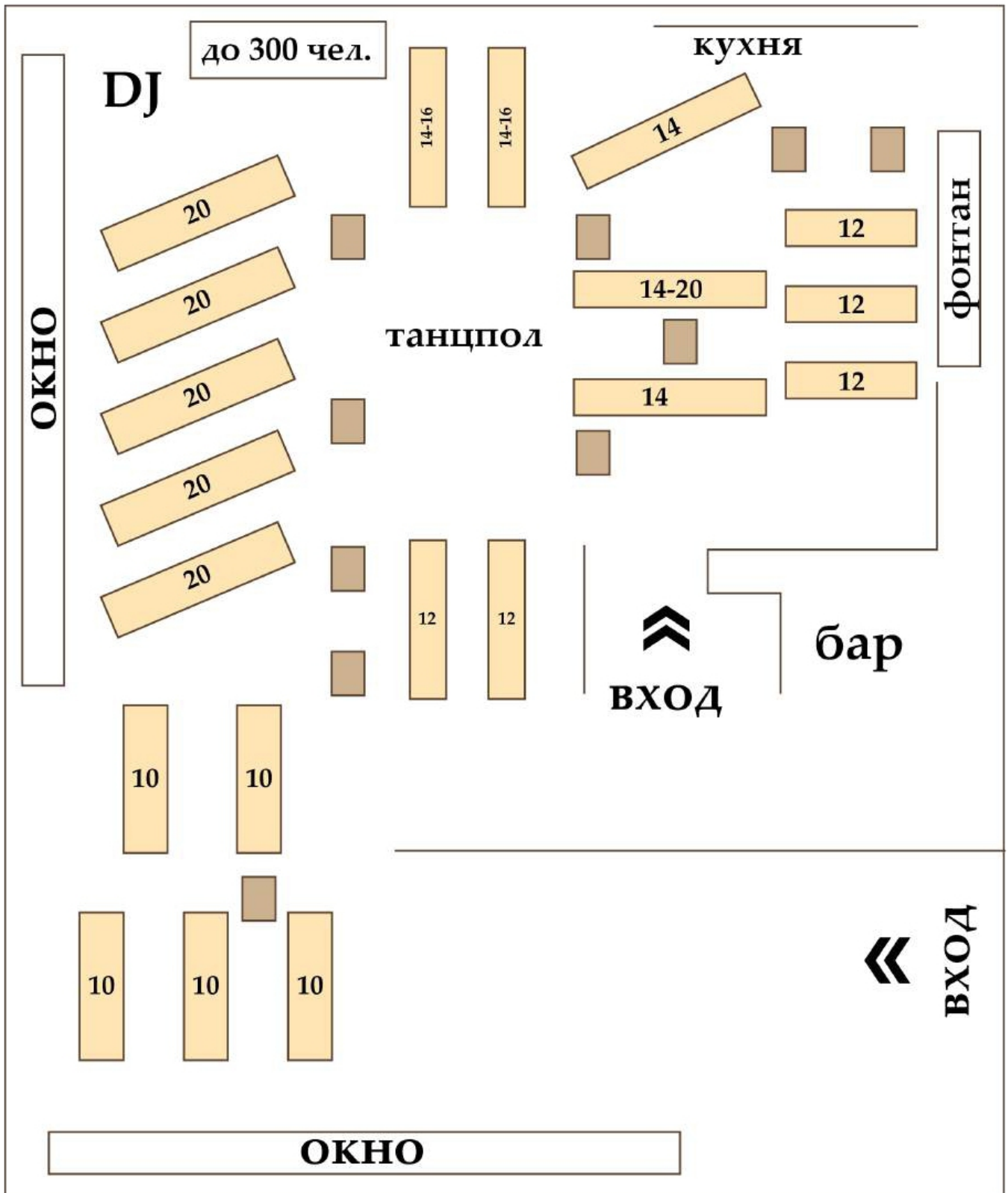
Схемы рассадки



Схемы рассадки



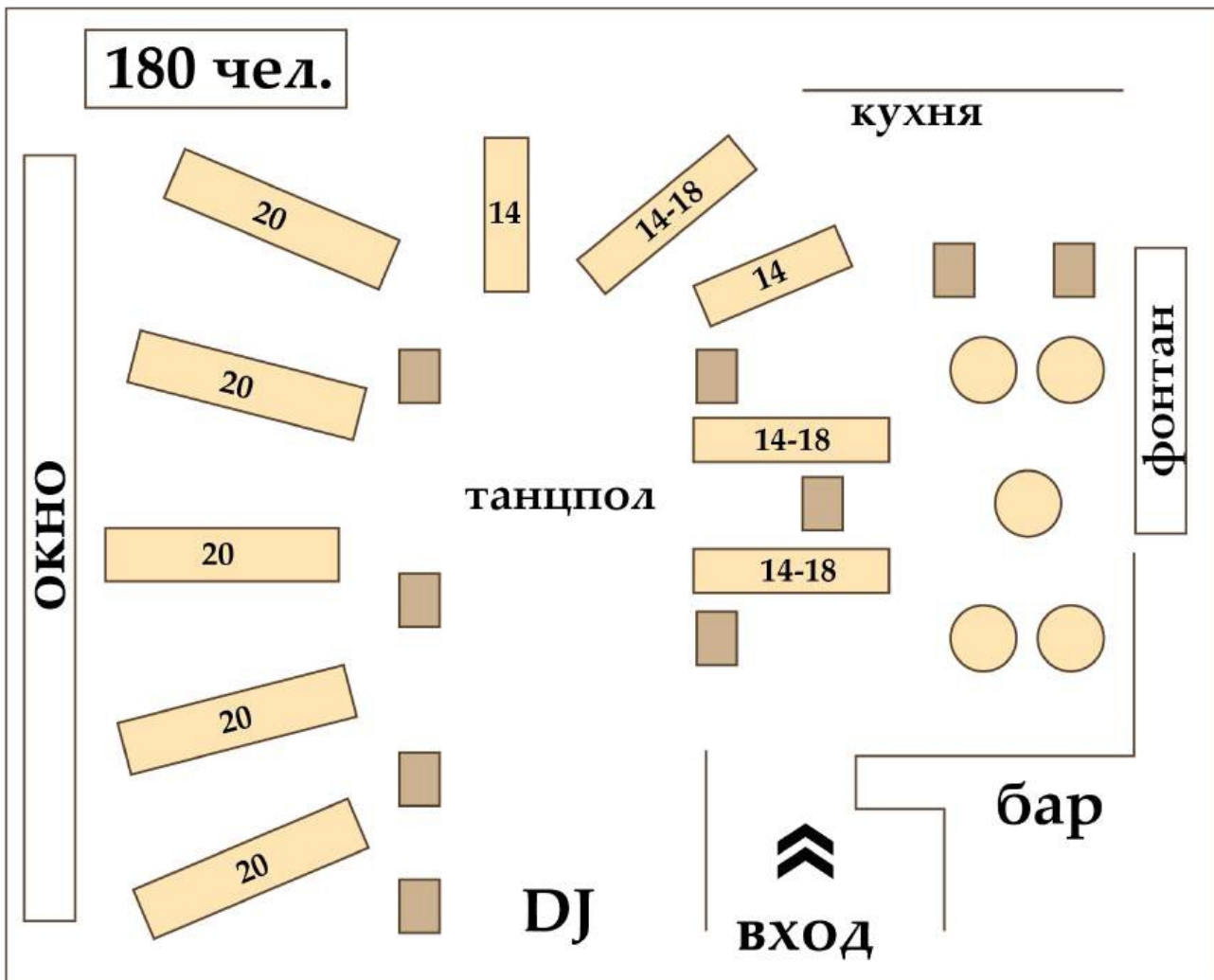
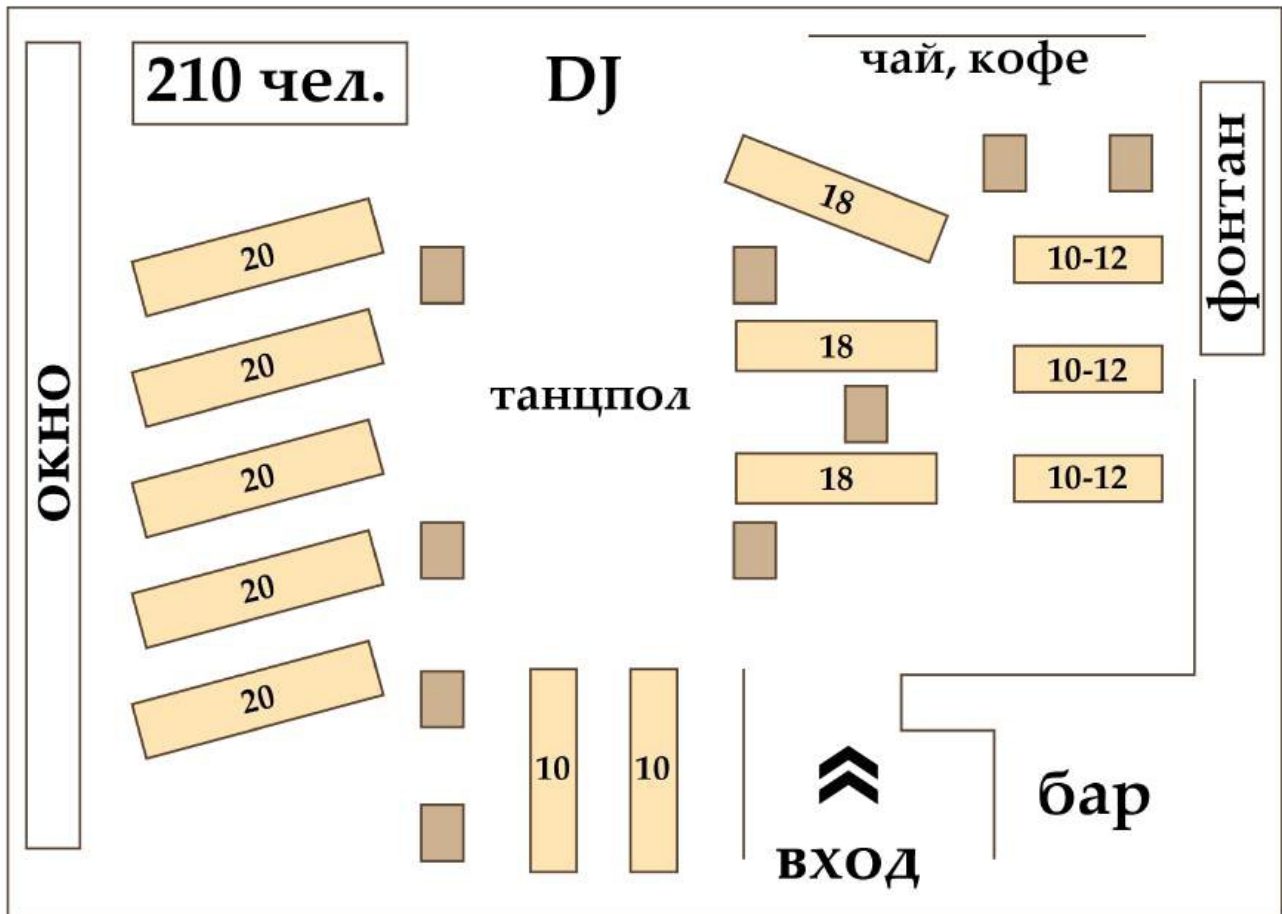
Схемы рассадки



Схемы рассадки



Схемы рассадки





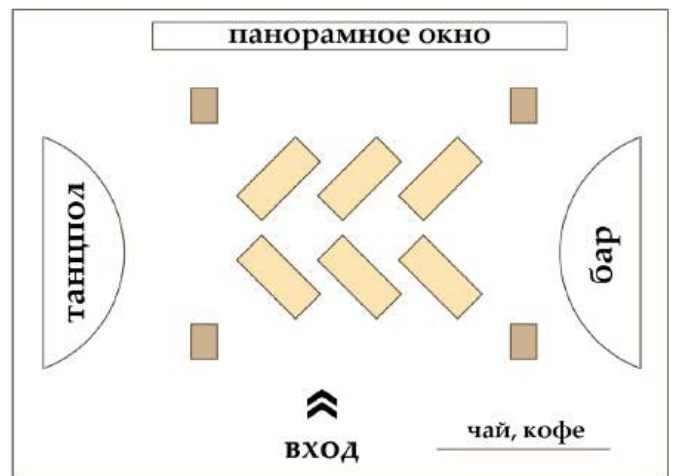
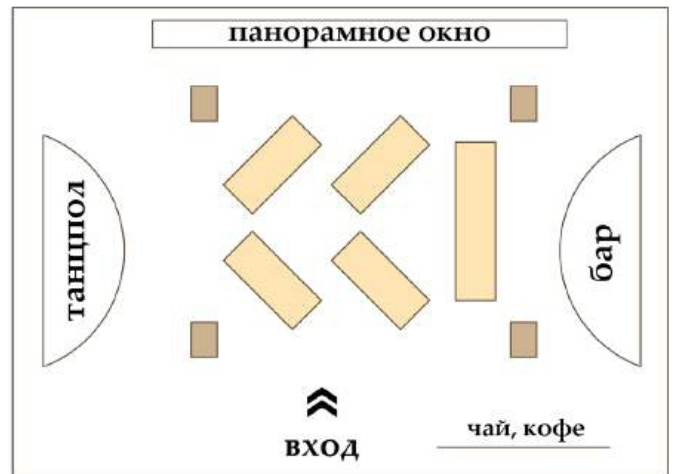
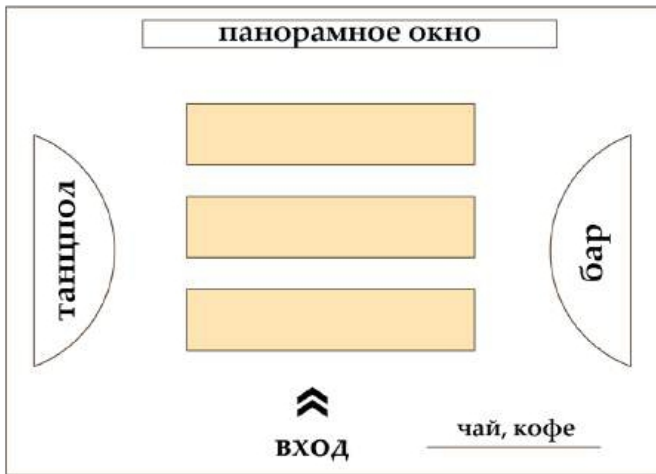
**БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ
"САПФИР"**

СХЕМЫ РАССАДКИ

Схемы рассадки



Схемы рассадки



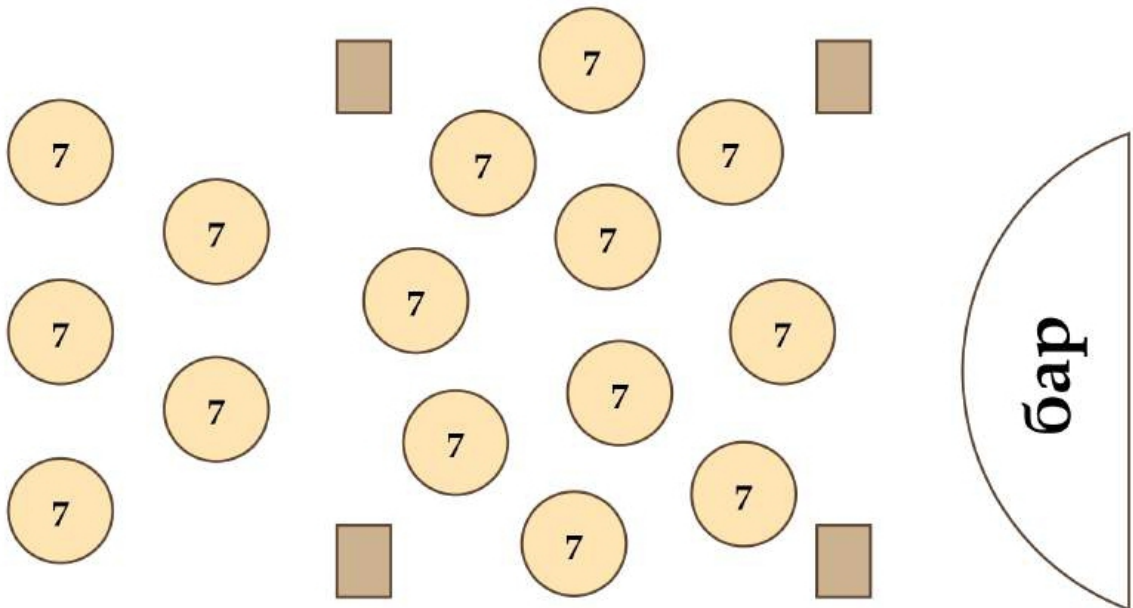
Схемы рассадки



105 чел.

панорамное окно

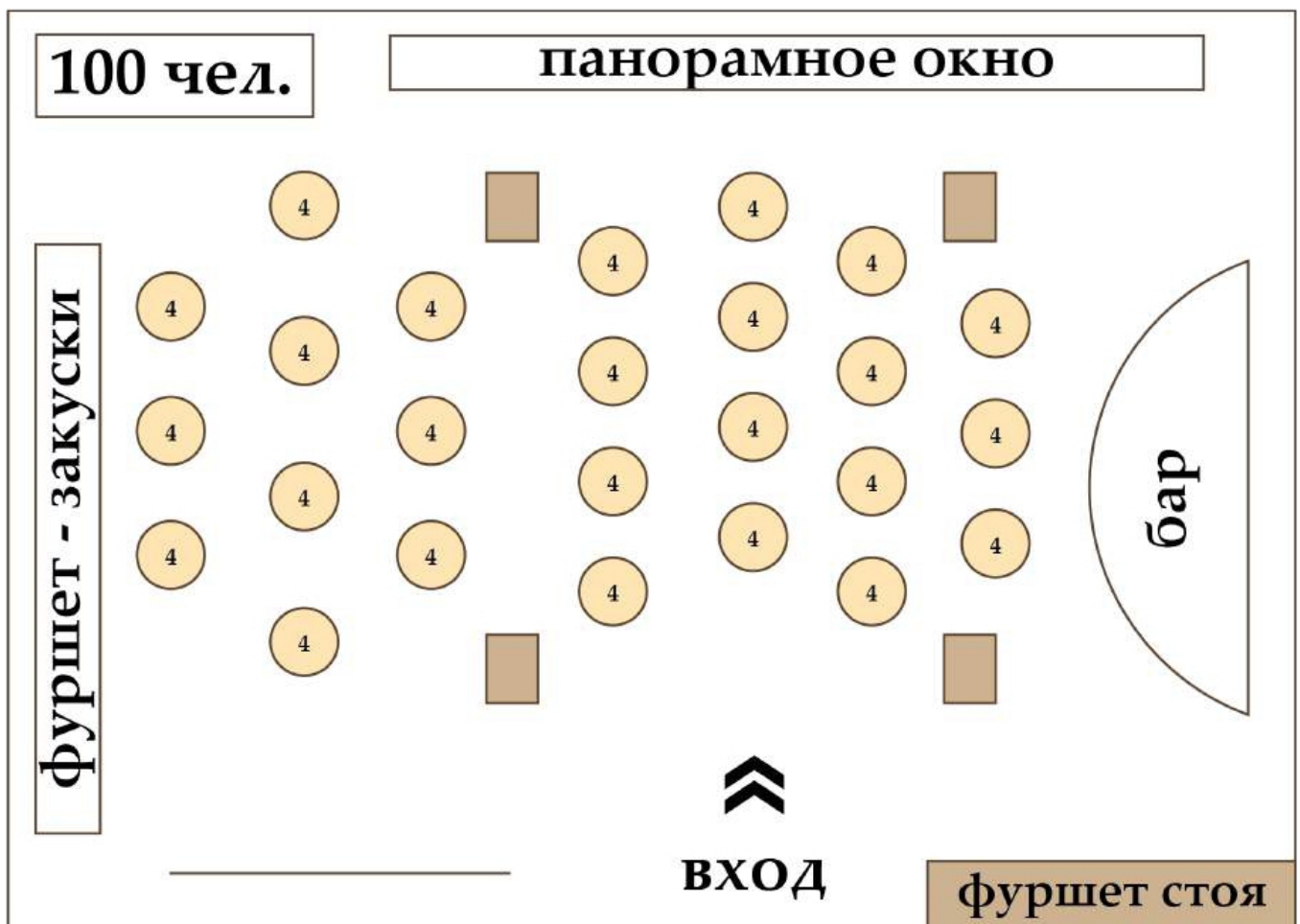
стена



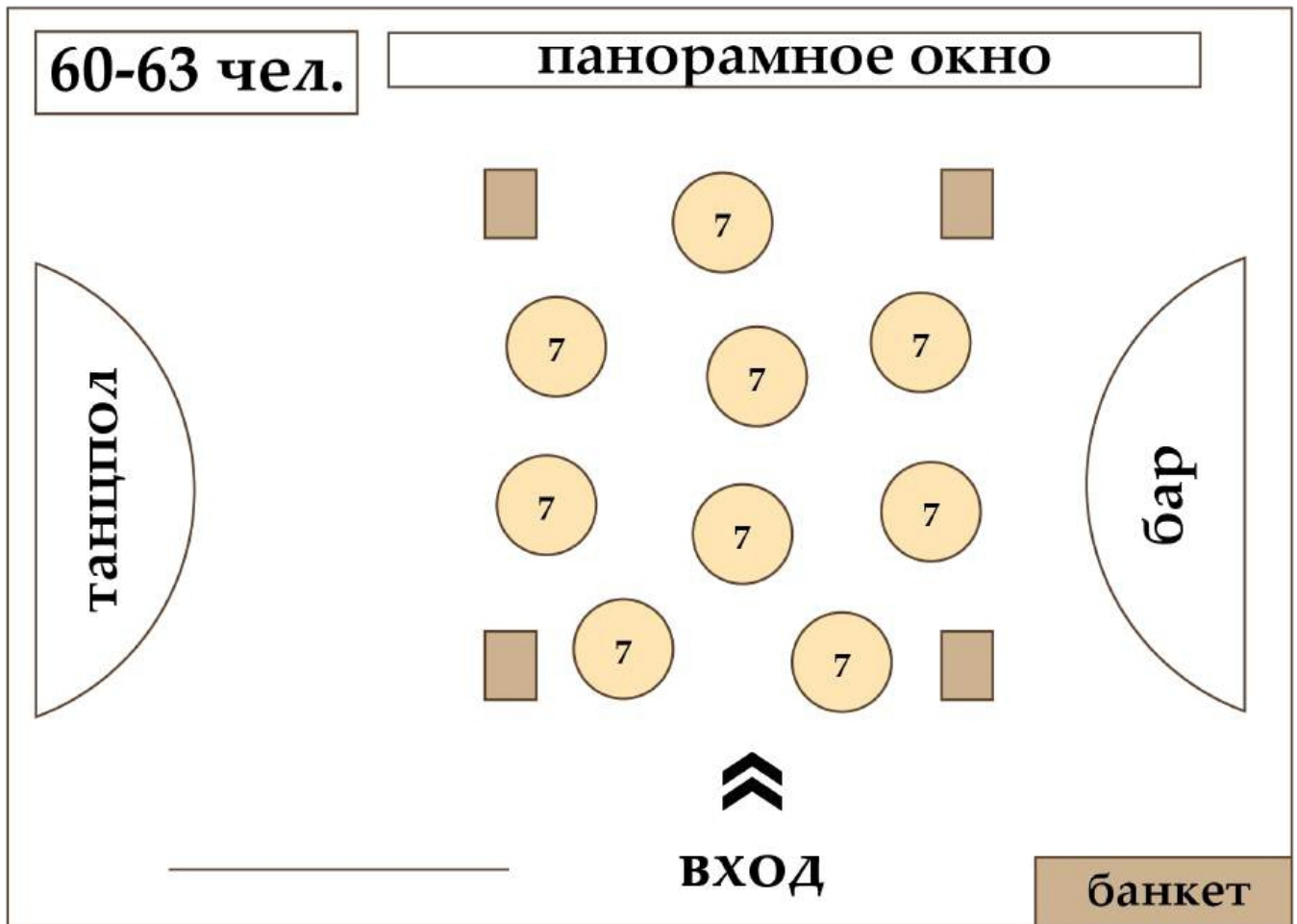
ВХОД

обед / ужин
без танцпола

Схемы рассадки



Схемы рассадки





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

**РЕСТОРАН «ВИКТОРИЯ ПЛАТИНУМ»
БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ «САПФИР»**

Фуршетные закуски

- Рулетики «Королевские» из лосося с нежным кремом
- Королевская креветка со сливочным кремом
- Шпинатные блинчики с сырным кремом и лососем
- Пёстрые блинчики с норвежской сельдью
- Канапе с лососем
- Мини круассан с семгой и зеленым салатом
- Канапе из тунца в кунжуте с малиновым соусом
- Угорь в фирменной заливке
- Мини тарталетка с лососем и сливочным кремом
- Мини тарталетка с нежным кремом и ягодами
- Мини тарталетка со сливочным кремом и карамелизированным орехом
- Салат «Цезарь» в корзиночке из теста фило
- Мини круассан с сыром и ветчиной
- Канапе из окорока с грушей и сыром
- Канапе с ростбифом и карамелизированным лучком
- Шот с ростбифом и соусом из тунца
- Канапе из мясных деликатесов с рассольным сыром и томатом черри
- Канапе из печеной тыквы с кремом из козьего сыра
- Финики с творожным кремом и орехом
- Сыр бри с клубникой и медом
- Канапе из мини моцареллы и томатов
- Овощная соломка с сырным кремом



Сыр бри с клубникой и медом



Королевская креветка со сливочным кремом



Мини тарталетка с нежным кремом и ягодами
Мини тарталетка со сливочным кремом и карамелизированным орехом





Рулетики «Королевские» из лосося с нежным кремом

Канapé из тунца в кунжуте с малиновым соусом



Канapé из печеной тыквы с кремом из козьего сыра

Судак фаршированный форелью

Канapé из окорока с грушей и сыром



Финики с творожным кремом и орехом

Канapé с ростбифом и карамелизированным лучком



Мини круассан с семгой и зеленым салатом



Канapé из окорока с грушей и сыром



Угорь в фирменной заливке



Ростбиф с соусом из тунца



Мини круассан с сыром и ветчиной



Пестрые блинчики с сельдью



холодные закуски

- Рыбное ассорти
- Рулетики «Королевские» из лосося с нежным кремом
- Шпинатные блинчики с лососем и сырным кремом
- Пёстрые блинчики с норвежской сельдью
- Крабовые рафаэлки
- Карп фаршированный
- Судак фаршированный форелью
- Мясная тарелка
- Закуска «Сялянская»
- Птица фаршированная черносливом
- Террин из свинины с беконом и грибами
- Террин из птицы
- Утиный рулет
- Руляда из птицы
- Буженина по-домашнему
- Закуска из языка с ореховым муссом
- Баклажанные рулетики с сыром и орехом
- Рулетики из цуккини с творожным муссом и перцем
- Ассорти из свежих овощей
- Белорусские разносолы
- Маринованные грузди в сметане
- Ассорти из местных сыров с джемом
- Ассорти фруктовое



Мини тарталетка с лососем и сливочным кремом



Террин из свинины с беконом и грибами



Закуска «Сялянская»



Маринованные грузди в сметане



Моцарелла и томаты



Ассорти из местных сыров с джемом



Судак фаршированный форелью



Шпинатные блинчики с лососем и сырным кремом



Мясная тарелка



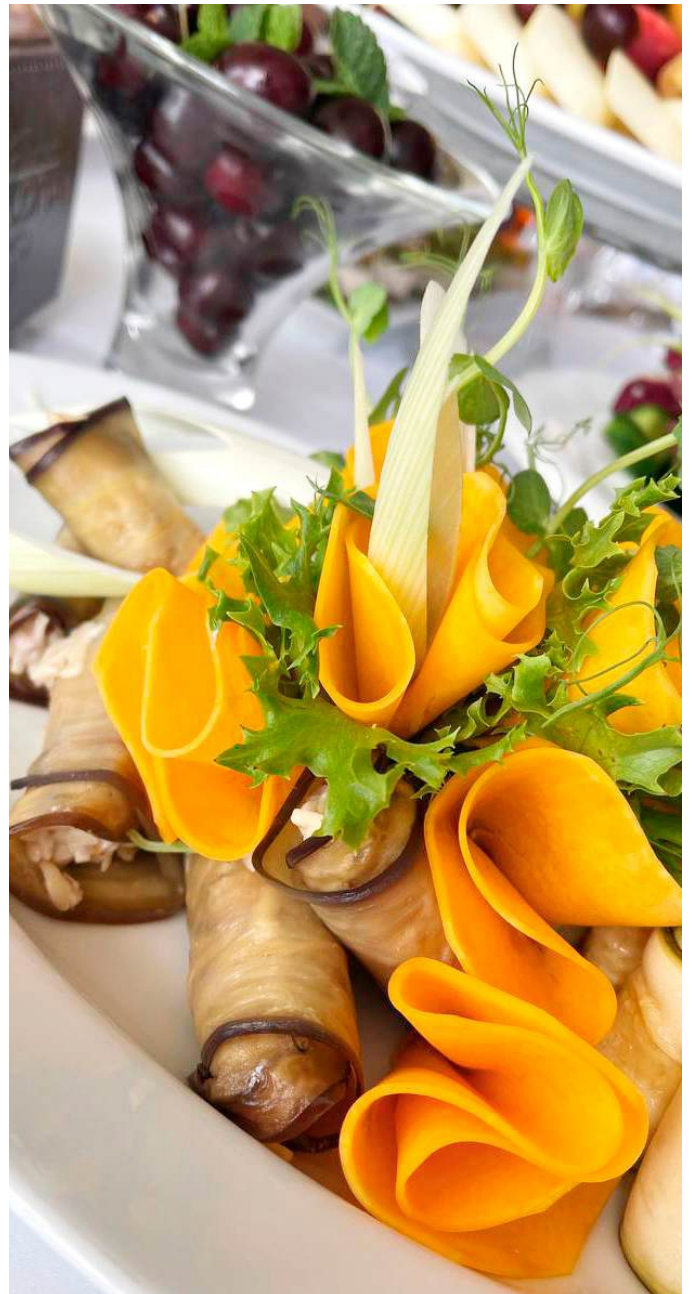
| Карп фаршированный



| Ассорти фруктовое



| Птица фаршированная черносливом



| Баклажанные рулетики с сыром и орехом



Рулетики «Королевские» из лосося с нежным кремом



Закуска из языка с ореховым муссом



Овощная соломка с сырным кремом



Салаты

- Салат «Цезарь» с лососем гриль
- Салат с рукколой и хвостами креветок
- Салат с ростбифом и устричным айоли
- Зеленый салат с языком
- Классический «Цезарь» с куриной грудкой
- Салат «От Люсьена Оливье»
- Салат с рукколой и жареными боровиками
- Салат «Дамский каприз»
- Теплый салат из баклажанов
- Салат «Греческий»



Салат с ростбифом и устричным айоли



Салат с рукколой и хвостами креветок



Салат с рукколой и жареными боровиками



Салат «Греческий»



| Зеленый салат с языком



| Салат «Цезарь» с лососем гриль



| Салат «От Люсьена Оливье»



| Теплый салат из баклажанов

Горячие закуски и основные блюда

- Филе лосося в беконе с соусом и картофельным кремом
- Филе лосося в беконе с соусом и спаржей
- Лосось в белом вине с картофельным кремом
- Филе палтуса с овощным жульеном и апельсиновым соусом
- Щучьи котлетки
- Драники с лососем
- Драники с грибным рагу
- Томленые телячьи щечки с картофельным кремом
- Перечный биф-стейк
- Свиная вырезка с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом
- Филе индейки в белом соусе с цветной капустой
- Куриная грудка с сыром и шпинатом
- Грудка цыпленка фаршированная грибами с картофельным кремом
- Утиная ножка с карамелизированным яблоком



Утиная ножка с карамелизированным яблоком



Свиная вырезка с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом



Филе палтуса с овощным жульеном и апельсиновым соусом



Томленые телячьи щечки с картофельным кремом



Филе индейки в белом соусе с цветной капустой



Перечный биф-стейк



Драники с грибным рагу



Грудка цыпленка фаршированная грибами с картофельным кремом



Филе лосося в беконе с соусом и картофельным кремом