



**Victoria**  
**OLYMPIA**  
RESTAURANT

*Мы рады стать частью Вашего торжества!*

# Ресторан «Олимпия»

(вместимость зала до 200 человек)

Ресторан «Олимпия» - это идеальное пространство для проведения банкетов, свадеб, корпоративов. Мы также предлагаем полную организацию питания (кофе-пауза, комплексный обед или ужин) для бизнес-мероприятий в конференц-залах отеля «Виктория Олимп Отель». Помимо работы на своей площадке, мы с радостью организуем выездное обслуживание мероприятия любого уровня. Гибкие варианты меню и индивидуальный подход к каждому клиенту гарантируют, что ваше торжество пройдёт безупречно.



Ресторан «Олимпия» встречает вас атмосферой настоящего уюта и гостеприимства. В нашем меню мы собрали лучшее: душевные белорусские традиции и изысканность европейской классики. От домашних драников со сметаной до нежного стейка с трюфельным соусом — каждый найдёт блюдо по душе.



**банкет - фуршет - кофе-брейк - кейтеринг**

# Банкетный зал «Элиос»

(местимость зала до 30 человек)

Банкетный зал рассчитан на 30 персон, благодаря чему подходит как для элегантной свадьбы, так и для незабываемого корпоративного вечера в Минске. Здесь также легко может быть организован день рождения, юбилей или деловой фуршет.



Мы предлагаем богатый выбор блюд и напитков европейской и белорусской кухни. Вкуснейшие холодные и горячие закуски, невероятно аппетитные вторые и первые блюда из мяса, рыбы и морепродуктов, салаты и десерты не оставят равнодушными даже самых искушенных гурманов.

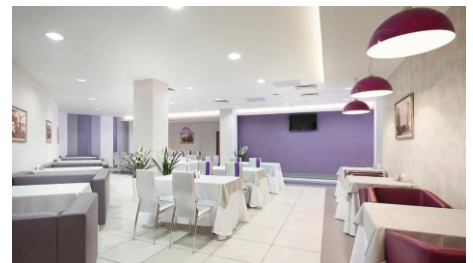


**банкет - фуршет - кофе-брейк - кейтеринг**

# Кафе-пиццерия

*(вместимость зала до 120 человек)*

Если Вы цените традиционную европейскую и белорусскую кухню, двери нашей кафе-пиццерии всегда открыты для Вас! Светлый интерьер кафе прост и в тоже время гармоничен. Два отдельных зала, удобная мебель, мягкое освещение и уютная атмосфера располагают к отдыху и душевной беседе.



Мы предлагаем большой ассортимент блюд: горячие блюда, салаты, воздушные десерты и выпечка собственного приготовления. Быстрое обслуживание, демократичные цены, высокое качество продуктов, уютный интерьер – вот то, что привлекает постоянных гостей.



**банкет - фуршет - кофе-брейк - кейтеринг**



## Банкетная служба

+375 (17) 308 79 90 (пн-пт: с 8.30 до 17.15)

+375 (29) 193 53 21 (пн-пт: с 8.30 до 17.15)

[banquet@olimphotel.by](mailto:banquet@olimphotel.by)

Администратор ресторана: +375 (29) 193 53 69

*Индивидуальный подход к каждому торжеству...*



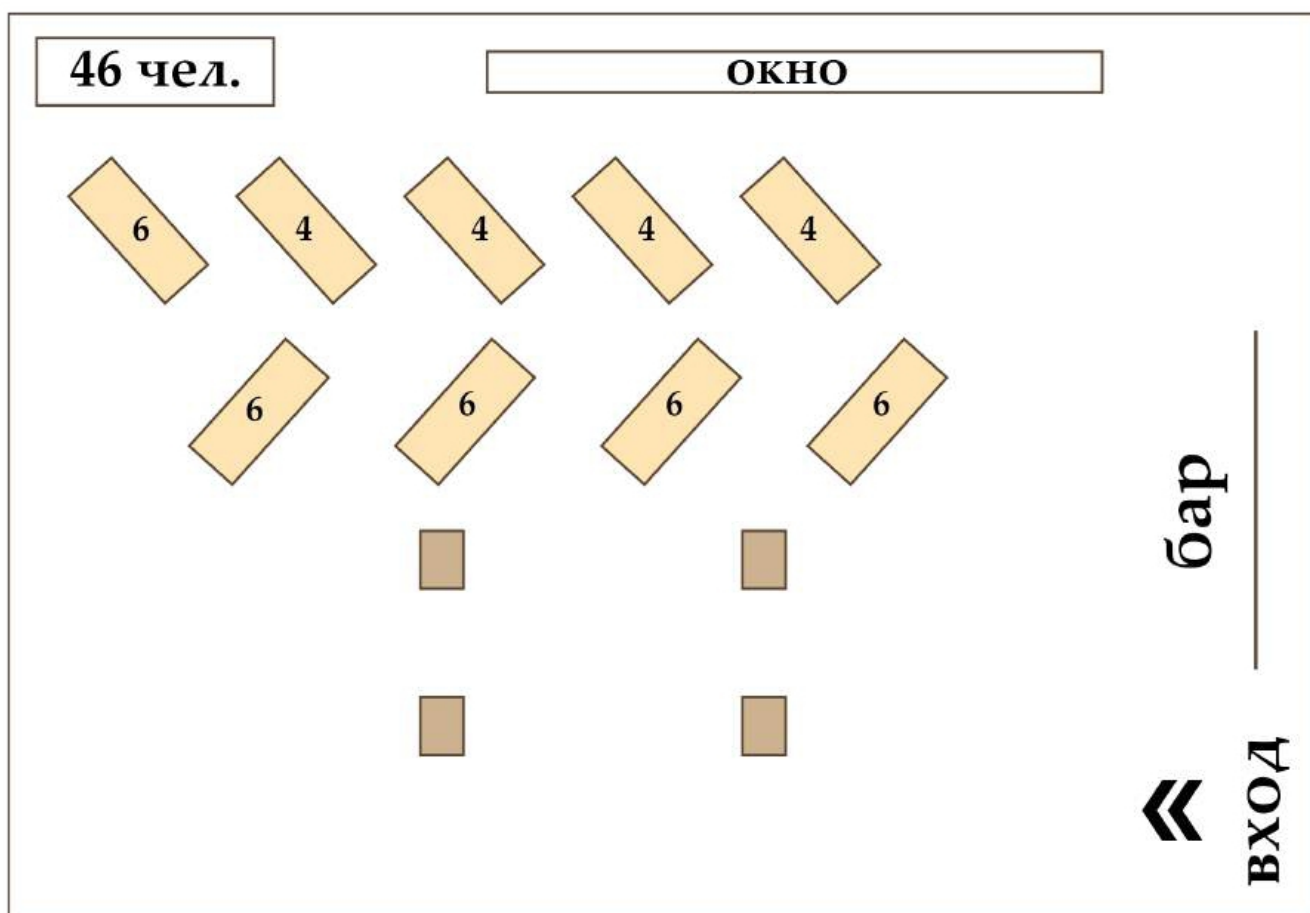
*Ресторан  
«Олимпия»*



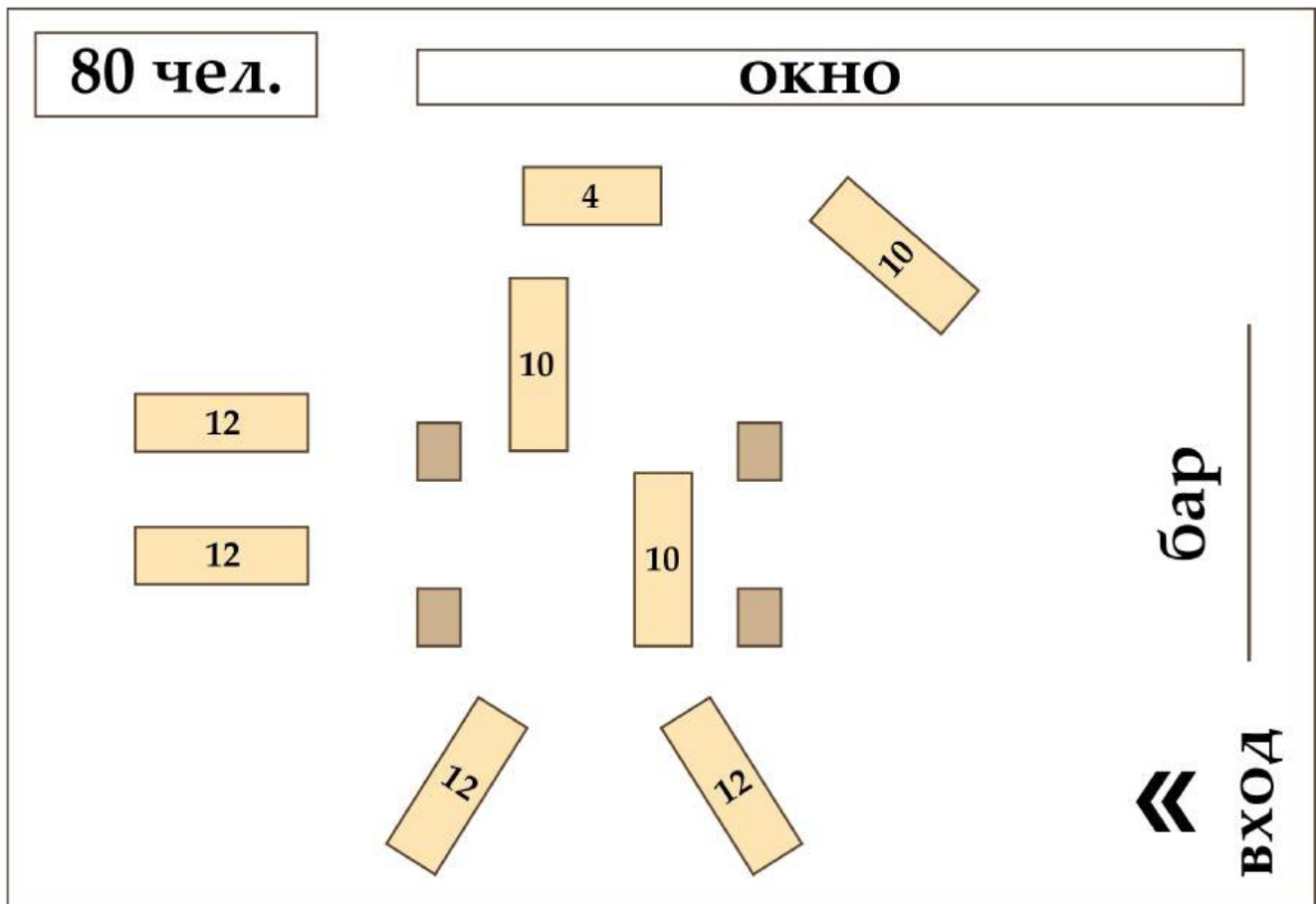
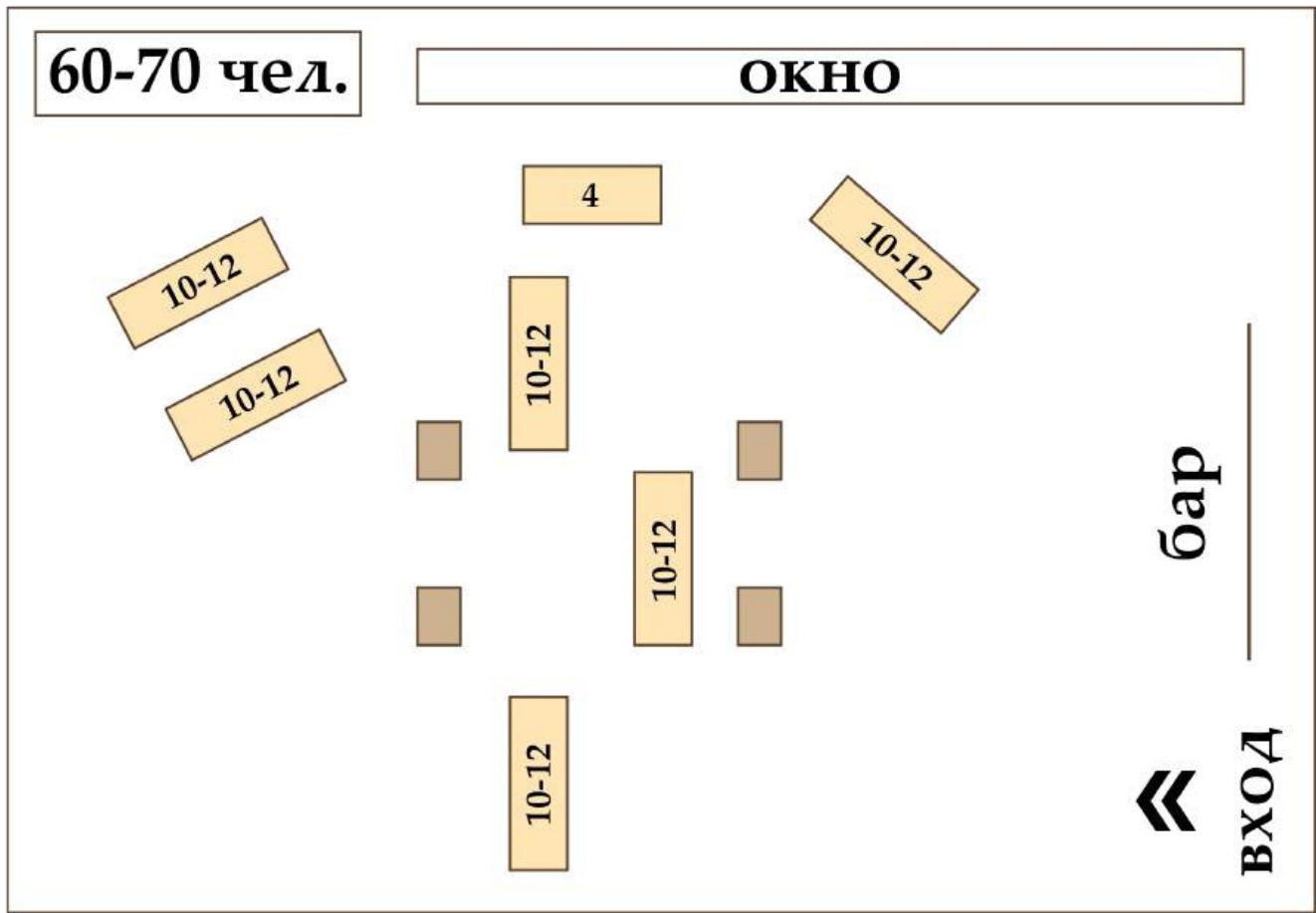
*СХЕМЫ РАССАДКИ*



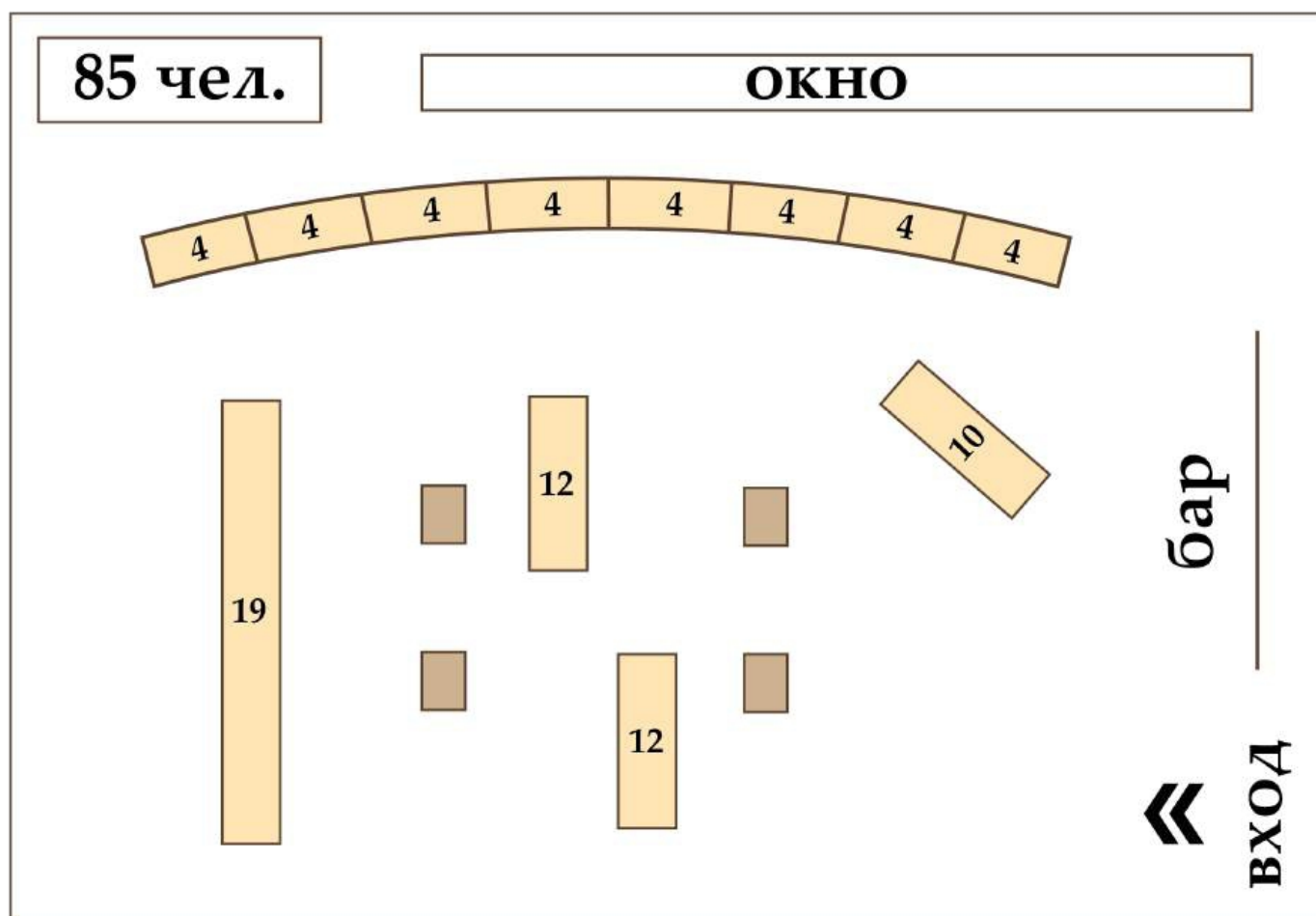
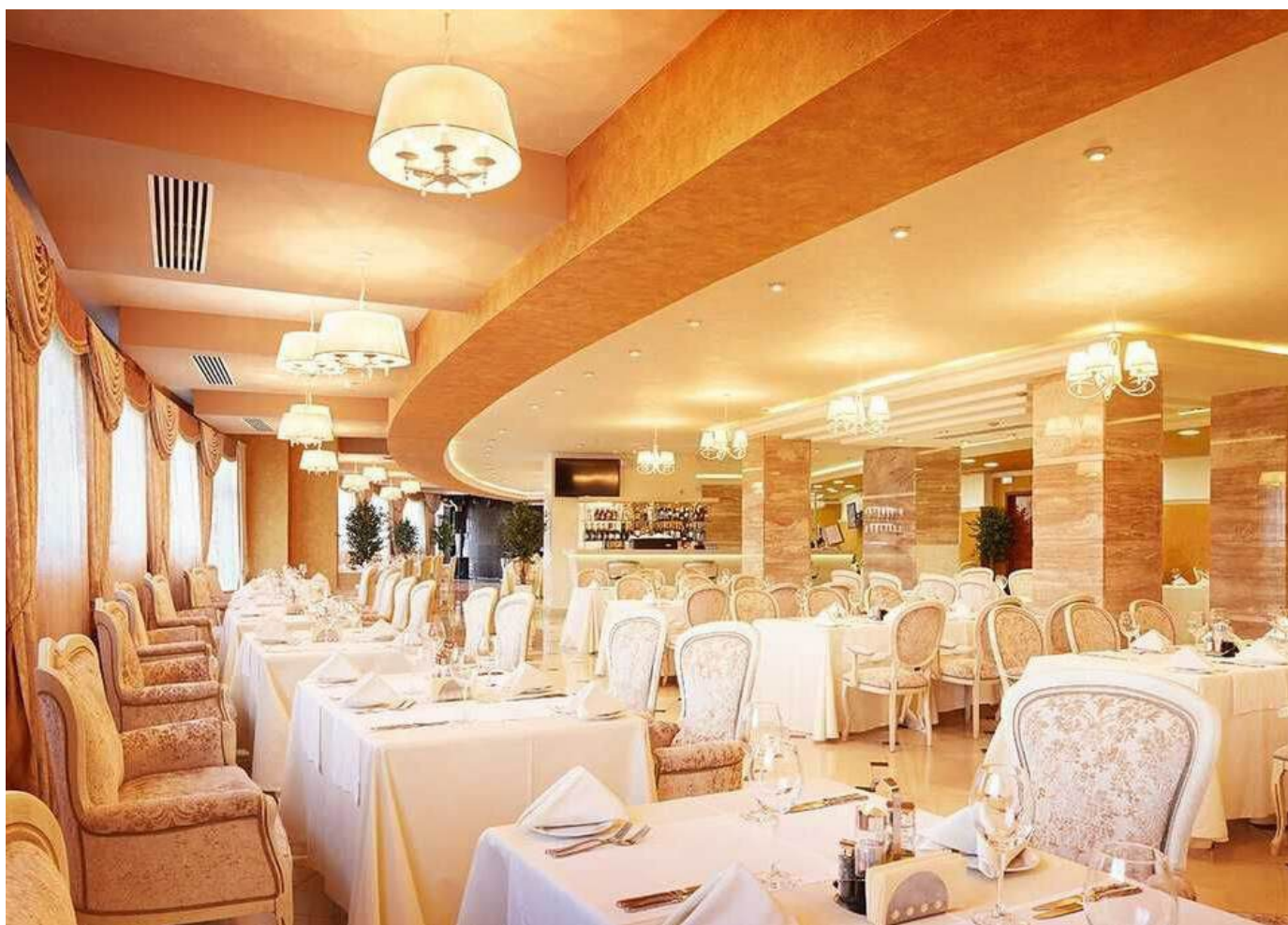
# Схемы рассадки



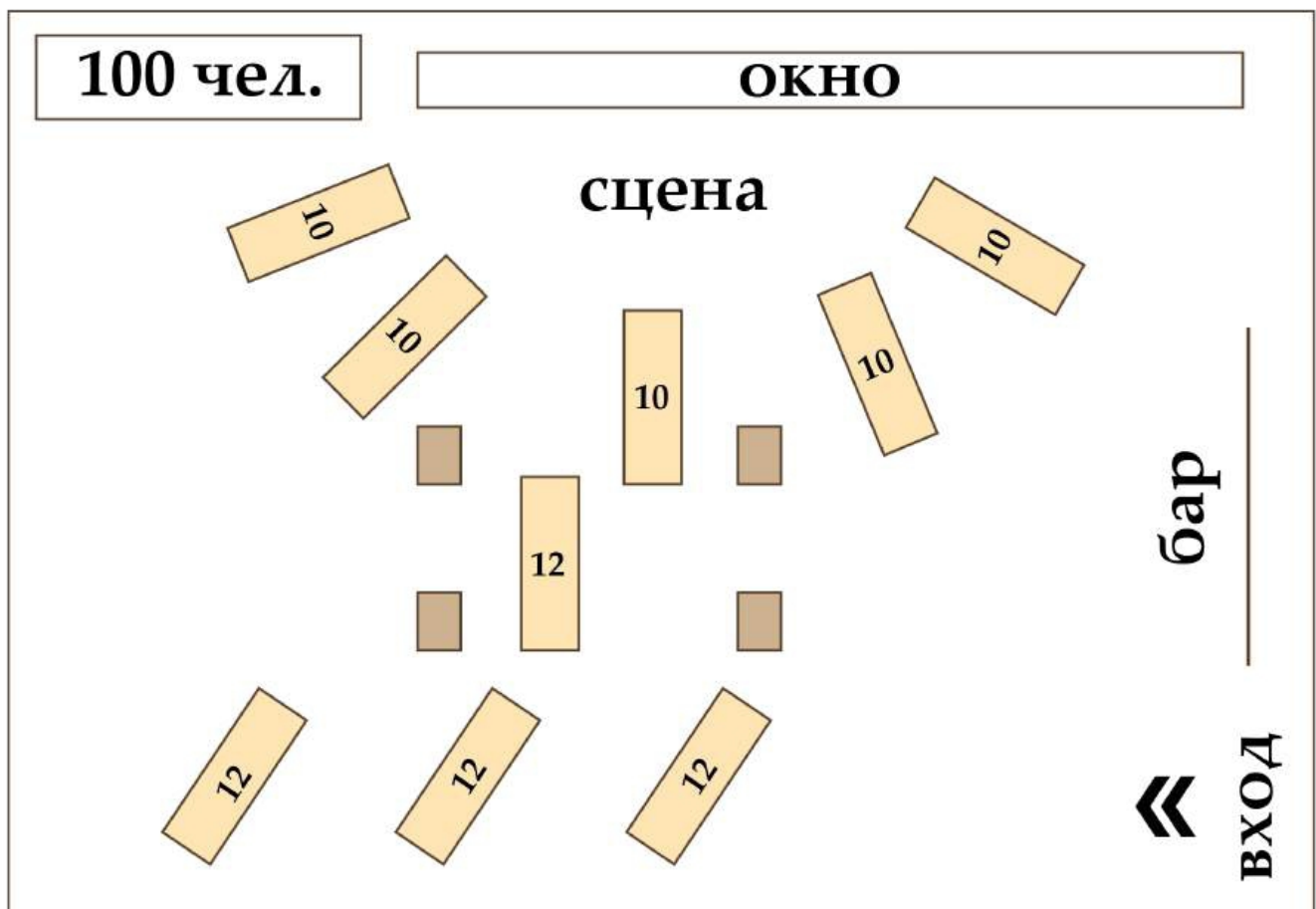
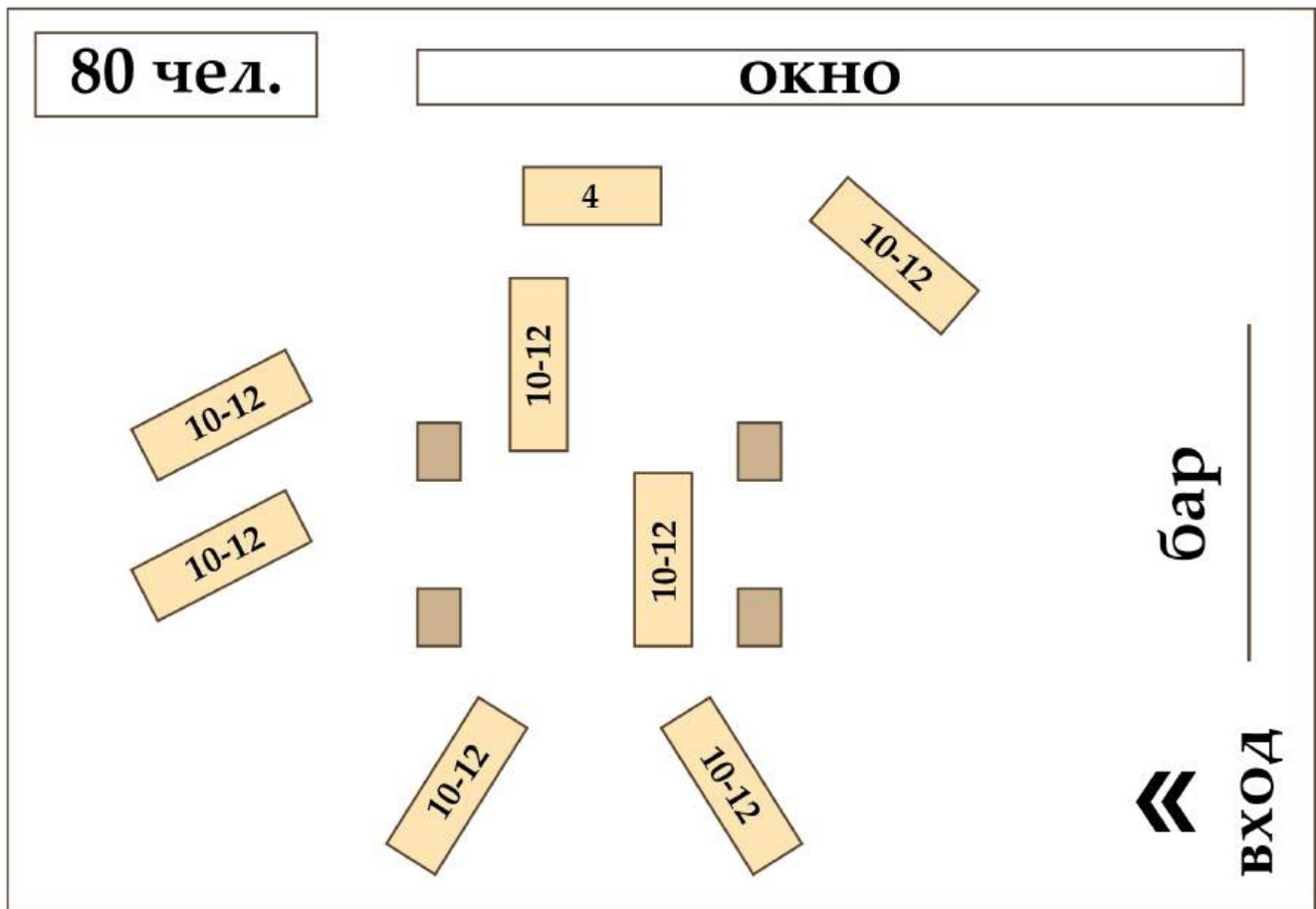
# Схемы рассадки



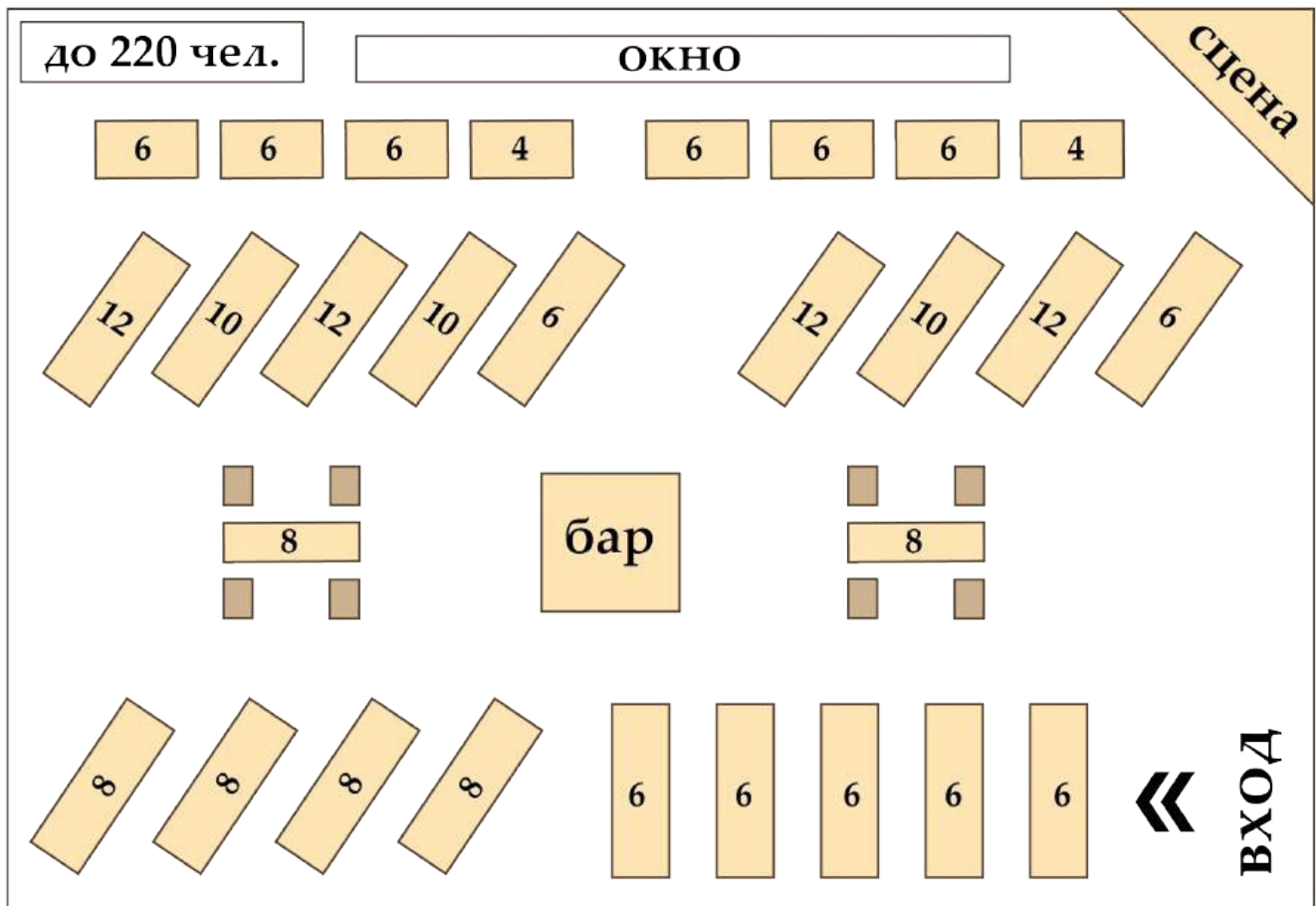
# Схемы рассадки



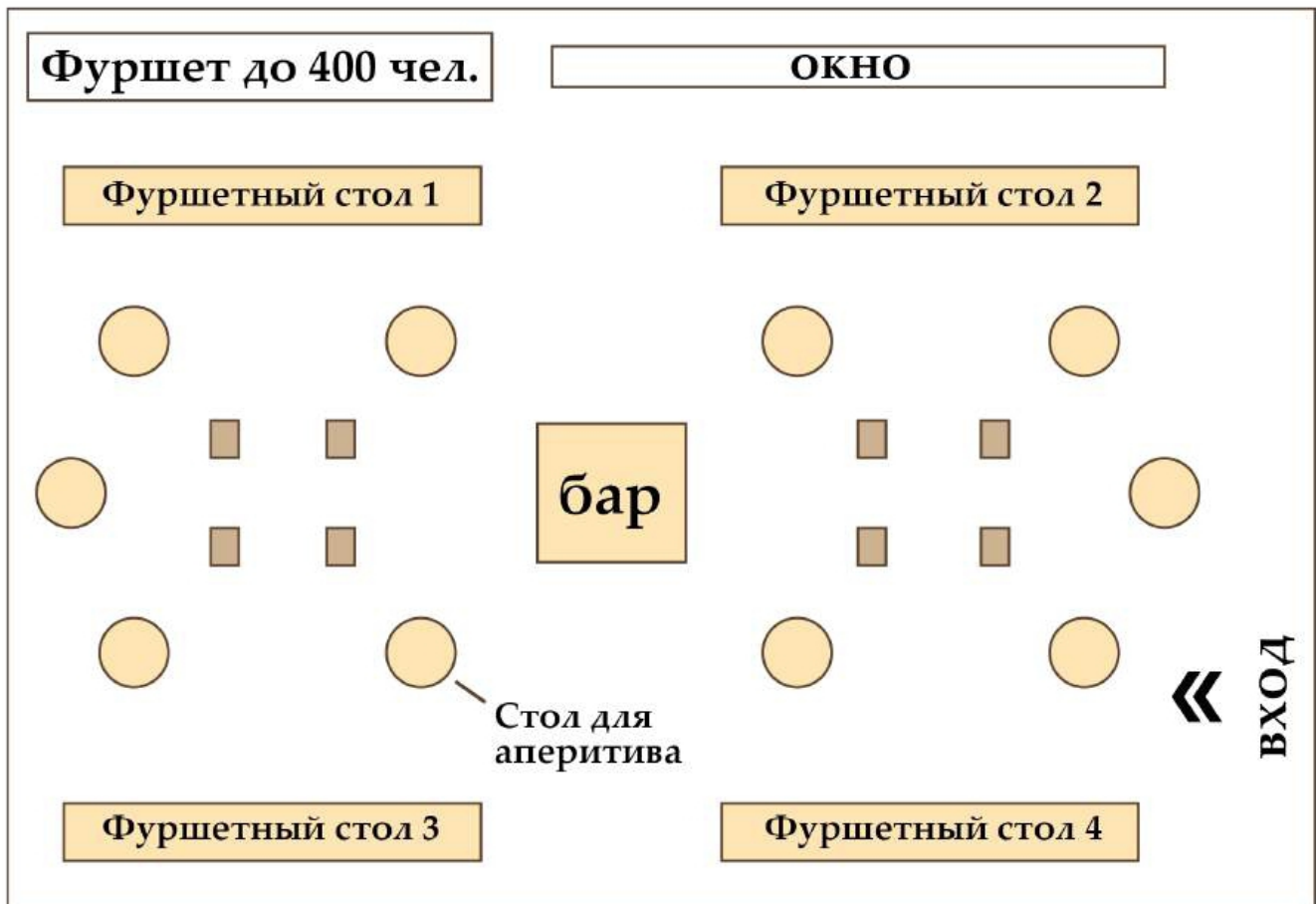
# Схемы рассадки



# Схемы рассадки



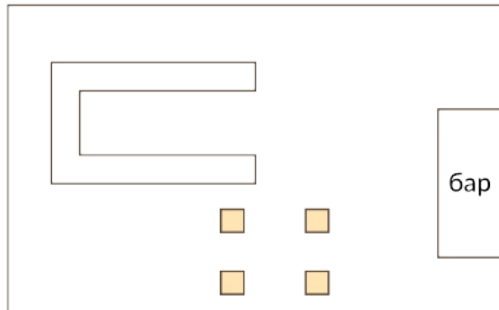
# Схемы рассадки



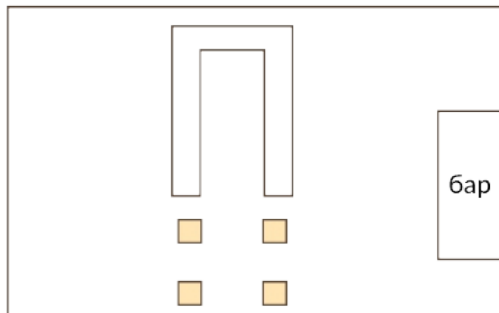
# Схемы рассадки

## Схемы рассадки гостей на банкете

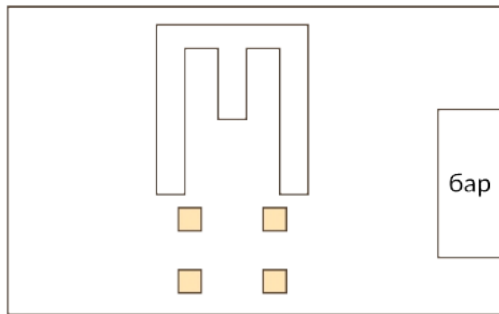
половина зала / 40-60 человек



половина зала / 30-40 человек

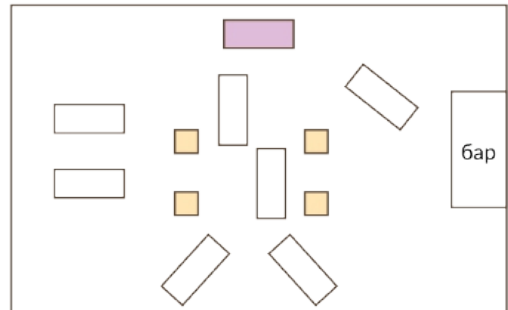


половина зала / 30-50 человек

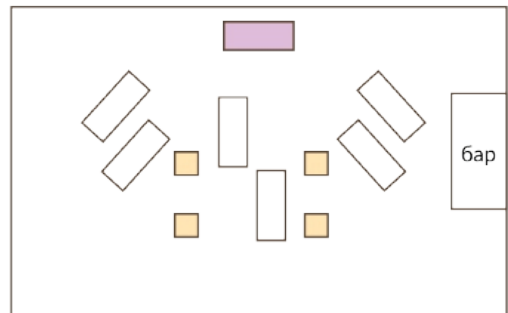


## Схемы рассадки гостей на свадьбе

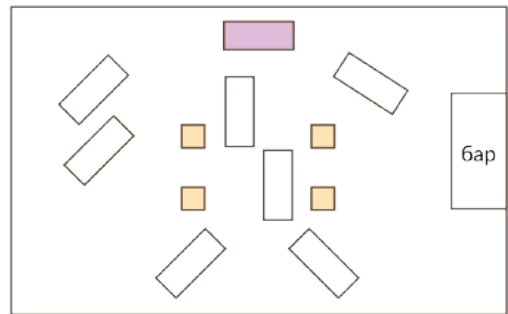
80 человек



60-70 человек

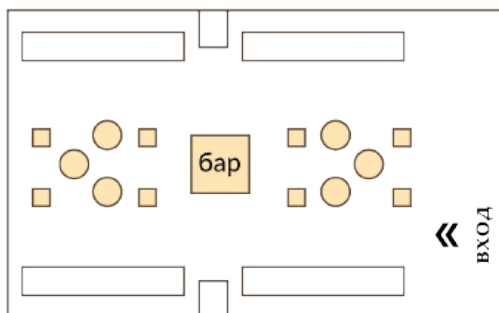


80 человек

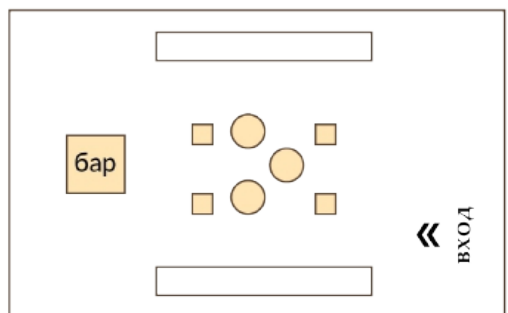


## Схемы рассадки гостей на фуршете

целый зал / 100-200 человек



половина зала / 60-80 человек



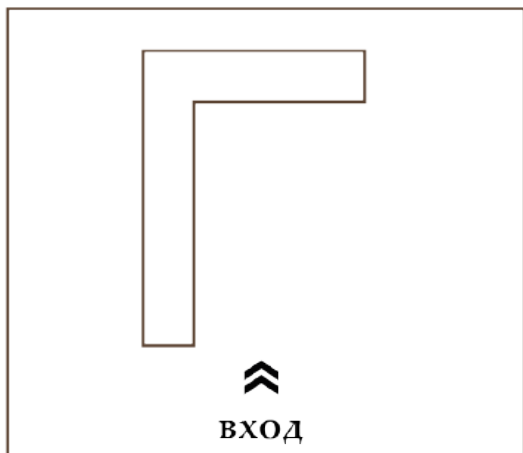


*Банкетный зал  
«Элиос»*

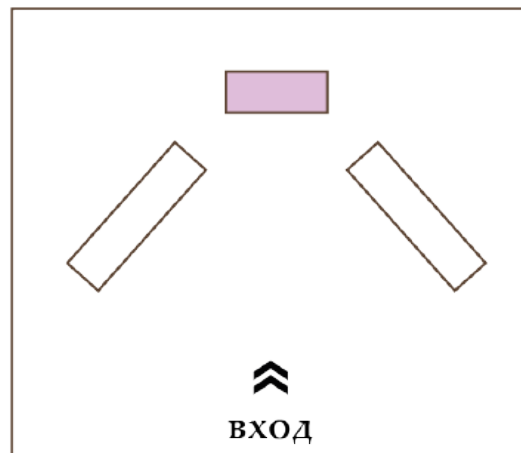
*СХЕМЫ РАССАДКИ*

# Схемы рассадки

до 30 человек



до 30 человек







*Ресторан  
«Олимпия»*



*Банкетное меню*



# Холодные закуски

- Красная икра с изумрудным маслом в тарталетке
- Тарталетка с икрой
- Тарталетка с сёмгой слабой соли
- Тарталетка с тар-таром из дальневосточного лосося
- Трио из рыбных деликатесов
- Заливное из сёмги
- Блинчики с сёмгой и шпинатным муссом
- Блинные рулетики с форелью и сырным муссом
- Роллы из лосося с сыром фета
- Роллы из лосося с мягким сливочным сыром
- Брускетта с лососем, авокадо и крем-чизом
- Профитроли с лососем и сливочным сыром
- Рулет из судака «по-Браславски»
- Канапе из «нарочанской» селедочки на черном хлебе со свекольным муссом
- Тарталетка с мидиями и сырным салатом
- Закуска из тигровой креветки со сливочным кремом
- Ассорти из мясных деликатесов
- Ассорти «Деревенский гостинец» с хреном «Фермерский дворик»
- Закуска «Беларускі пачастунак»
- Трио фуршетных мини-закусок
- Рулетики из ветчины с творожным сыром
- Рулетик из пармы с рукколой и творожным сыром
- Тарталетка с пармой
- Тарталетка с колбасой и маринованным огурчиком
- Брускетта с пармой и грушей
- Брускетта с луковым мармеладом и ростбифом
- Профитроли с колбасой и сливочным сыром
- Профитроли с пастромой и бальзамическим кремом
- Профитроли с ветчиной и сливочным сыром
- Профитроли с пармой и грушей
- Нежные рулетики из языка со сливочным сыром и хреном
- Роллы из тортильи с ветчиной и вялеными томатами
- Роллы из тортильи с ветчиной, овощами и крем-чизом



Роллы из лосося с мягким сливочным сыром

- Ростбиф с печеным перцем, крем-чизом и сыром пармезан
- Террин из свинины с грибами и беконом
- Террин из индейки с фисташками
- Язык заливной с овощами
- Ассорти из свежих овощей
- Домашние разносолы
- Грибной «Бочонок»
- Золотые «шапочки» шампиньонов, фаршированные овощами
- Яйца, фаршированные муссом из белых грибов
- Крудите из свежих овощей с соусом Тартар
- Баклажанные рулетики с крем-чизом и вялеными томатами
- Баклажанные рулетики с творожно-ореховым муссом и черносливом
- Баклажанные рулетики, фаршированные сыром и орехами
- Помидоры черри с нежным сыром фета и базиликом
- Томаты черри в сырном муссе
- Тарталетка с сырным кремом и грецким орехом
- «Палитра европейских сыров»
- Чизболы с вялеными томатами
- Чизболы с миндалём
- Чизболы с фундуком





Роллы из тортильи с ветчиной, овощами и крем-чизом



Профитроли с пармой и грушей



Блинчики с сёмгой и шпинатным муссом



Баклажанные рулетики, фаршированные сыром и орехами

Томаты черри в сырном муссе

Тарталетка с икрой



Нежные рулетики из языка со сливочным сыром и хреном

Рулетики из пармы с рукколой и творожным сыром



Мини-круассан с лососем и сливочным сыром



Профитроли с лососем и сливочным сыром



Ростбиф с печёным перцем, крем-чизом и сыром пармезан

Рулетики из пармы с рукколой и творожным сыром

Канане с колбаской и огурчиком

Канане «Caprese»



Террин из птицы с морковью и маслинами



Мясное ассорти собственного производства «Фермерский дворик»



Закуска из тигровой креветки со сливочным кремом



Ассорти из свежих овощей



Террин из свинины с грибами и беконом



«Палитра европейских сыров»



Рулет из судака «по-Браславски»



Чизболы с вялеными томатами

Чизболы с миндалём

Чизболы с фундуком



## Салаты

- Салат зелёный с томатами и сёмгой-гриль
- Фреш салат «Морской бриз»
- Фирменный салат с карамелизированной грушей и благородными сырами
- Салат с медово-горчичной курочкой
- Салат «Цезарь» с куриной грудкой
- Салат «Папараць-кветка»
- Салат из баклажанов с томатами черри
- Салат из свежих овощей, моцареллой мини и соусом «Песто»
- Салат «Caprese» с моцареллой и помидорами черри
- Салат «Свитанок»



Салат с медово-горчичной курочкой



Салат «Caprese» с моцареллой и помидорами черри



Фреш салат «Морской бриз»



Салат «Цезарь» с куриной грудкой



Салат из баклажанов с томатами черри



Салат «Свитанок»



Салат зелёный с томатами  
и сёмгой-гриль



Салат «Папараць-кветка»



Фирменный салат с  
карамелизированной грушей и  
благородными сырами

## Горячие закуски и основные блюда

- Горячая закуска из цуккини с сёмгой
- Кокиль из лосося
- Креветки на подушечке из овощей в сливочном соусе под сыром пармезан
- Горячая закуска из языка с сыром
- Жульен из птицы с ветчиной
- Жульен из птицы с белыми грибами в блинчике
- Жульен из птицы с белыми грибами
- Дорадо с печеными овощами
- Нежный палтус с картофельным кремом, вялеными томатами и соусом «Сальса Верде»
- Шашлык рыбный «Деликатесный»
- Шашлык из сёмги
- Стейк из говяжьей вырезки с соусом «Демиглас»
- Медальоны из говядины с сочными овощами и сливочно-грибным соусом
- Медальоны из языка со сливочным соусом с хреном
- Медальоны из свиной вырезки
- Сочный стейк из свинины
- Филе-брошетт
- Куриная грудка с вялеными томатами и картофельным кремом
- Филе индейки с клюквенным соусом
- Стейк из птицы с апельсиновым соусом
- Куриный рулетик со шпинатом и сыром
- Эскимо куриное в беконе
- Шашлык из птицы «Фирменный»



Жульен из птицы с белыми грибами в блинчике



Сочный стейк из свинины



Стейк из сёмги с картофельным кремом и овощам



*Нежный палтус с печёными овощами*



*Куриная грудка с вялеными томатами и картофельным кремом*



*Стейк из птицы с салатом «Коул-Слоу»*



*Дорадо с печёными овощами*

# Десерты

- Десерт «Анна Павлова»
- Рулет «Наслаждение»
- Десерт «Гринч»
- Чизкейк «Цитрон»
- Десерт «Французский»
- Десерт «Медовик»
- Десерт «Черный бархат»
- Десерт «Наполеон»
- Пирожное «Тарт» воздушный
- Пирожное «Тарт» с лесным орехом
- Пирожное «Тарт» сливочный с ягодами
- Фруктовая ваза



Десерт «Медовик»

Десерт «Наполеон»



Десерт «Анна Павлова»



Пирожное «Тарт» с лесным орехом



Пирожное «Тарт» воздушный

Пирожное «Тарт» сливочный с ягодами



Десерт «Гринч»



Фруктовая ваза

