

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная вариация

Подкопчённый рулет из Ладожского судака и кеты с креветками и соусом тар-тар 30 г.

Карельская форель с/с 30 г.

Филе Балтийской сельди с маринованным луком и разварным картофелем, заправленным топлёным маслом и душистым укропом 80 г.

Треска под маринадом 75 г.

Профитроль с муссом из кеты 30 г.

Мясная вариация

Домашняя буженина с маринованными овощами и лечо 30 г.

Сочный ростбиф 30 г.

Сырокопчёный балык 25 г.

Эклер с говяжьим паштетом и луковым вареньем 40 г.

САЛАТЫ

Салат «Оливье» с цыплёнком и перепелиным яйцом 75 г.

Салат с кабачками, баклажанами и творожным сыром по-петербургски 75 г.

Салат из форели горячего копчения 75 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) – 1 шт. на персону

Кумжа по-ленинградски с икорным соусом, сливочным картофелем и луком фри 230 г.

Томлёные телячьи щёчки в соусе Порто с пюре из сельдерея 220 г.

Котлета Де-Воляй с картофельным кремом и ягодным соусом 220 г.

Ассорти из мини булочек с пряным сливочным маслом 80 г.

НАПИТКИ

Чай/кофе – 200/100 г.

С 01.12.25 по 30.12.25 стоимость меню на человека составит 3500-

3000-

стоимость на персону



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная вариация

Лосось слабой соли в цитрусовой обсыпке 30 г.

Масляная рыба горячего копчения 30 г.

Эклер с риемом из кеты 30 г.

Филе сельди с медово-горчичной заправкой, маринованным луком и картофелем 80 г.

Мясная вариация

Английский ростбиф 30 г.

Пастроми из индейки гор копчения с ягодным соусом 45 г.

Сыровяленый балык из свиной корейки 25 г.

Утиная грудка горячего копчения 25 г.

Птифуры

Эклер с паштетом и луковым вареньем 40 г.

Эклер с бужениной соусом гриль и луком фри 30 г.

САЛАТЫ

Салат «Бальмонт» с копчёной индейкой 75 г.

Салат с баклажанами, соусом сладкий чили и мягким сыром 75 г.

Салат «Нисуаз» с маринованным тунцом 75 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) – 1 шт. на персону

Эскалопы из свинины с овощами гриль и соусом Деми - Глясс 220 г.

Утиная ножка Конфи с запеченной тыквой 250 г.

Рыбный Веллингтон со сливочным соусом и спаржей 220 г.

Ассорти мини булочек с пряным сливочным маслом 80 г.

НАПИТКИ

Чай/кофе – 200/100 г

С 01.12.25 по 30.12.25 стоимость меню на человека составит 4000-

3500-

стоимость на персону



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная вариация

Форель фаршированная шпинатом 30 г.

Лосось слабой соли в цитрусовой обсыпке 30 г.

Татаки из тунца с соусом манго 50 г.

Креветки Ванамей 40 г.

Мясная вариация

Пастроми из говядины 30 г.

Утка горячего копчения с ягодным соусом 35 г.

Печёный баклажан с телячьим языком и соусом Арабията 30 г.

Канелони из сыровяленого балыка с творожным сыром, вяленым томатом и шпинатом 30 г.

Антипасти 50 г.

(пармезан, салями, сырная сфера с виноградом, маслины/оливки, маасдам, артишоки)

САЛАТЫ

Салат с ростбифом, томатами, каперсами и пармезаном с соусом Тонато 75 г.

Капрезе 75 г.

Салат «Романо» с цыплёнком гриль и соусом Пармеджано 80 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) – 1 шт. на персону

Лосось гриль со сливочным шпинатом и соусом Наполи 230 г.

Биф бургиньон 220 г.

(Томленая говядина в красном вине с кореньями и травами, с картофельным кремом)

Цыплёнок по –милански 220 г.

(Филе цыпленка, запеченное с томатами и овощами, на подушке из кабачков гриль)

Ассорти мини булочек с пряным сливочным маслом 80 г.

НАПИТКИ

Чай/кофе – 200/100 г

С 01.12.25 по 30.12.25 стоимость меню на человека составит 4500-

4000-

стоимость на персону

