



Санкт-Петербург 2025 год

## **Банкет стоимостью 4000 рублей на персону**

<b>Холодные закуски</b>	<b>Выход на персону</b>
Чикетти (брускетта) с курой и вареньем из красного лука	1 50
Парфе из печени, приготовленное методом су-вид, с вином Мадера	1 40 20
Томлёная говядина с муссом из зерновой горчицы и мёда на ржаном-пшеничном багете	1 50
Буженина (свинина), запечённая с чесноком «Конфи»	1 40 20
Варено-копченые говядина и свинина с ассорти зелени	1 50 10
Пшеничная пинчо с рийетом из красной рыбы	2 25
Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", гриссини, орехи, мёд)	1 40
<b>Салат, поданный в общих блюдах</b>	
Салат «Московский» с курой горячего копчения (бедро)	1 100
<b>Салат, поданный порционно</b>	
Микс-салат с запечённым свиным боком, маринованным в тайском стиле, свежей паприкой, огурцом, морковью и обжаренным арахисом, заправленный соусом «хойсин»	1 100
<b>Горячая закуска</b>	
Румяный блинчик с кроликом в сливках, поджаренный на сливочном масле	1 80
<b>Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)</b>	
Куриная грудка, маринованная в прованских травах и обжаренная на гриле, подается с соусом «ромеско»	1 120 50
Рулет из свиной шеи с овощами и молодым сыром, подается со сливочно-мясным соусом	1 120 50
<b>Гарнир</b>	
Запечённый картофель «Бэби»	1 150
<b>Буфет</b>	
Хлебная корзина, подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1 100 10
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	1 200
<b>Горячий напиток, один на выбор</b>	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1 180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1 180

Итого: вес закусок на персону: 1090 гр. | объем напитков на персону: 380 мл

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 10-15 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.  
Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.  
Минимальная сумма заказа 60 000 рублей.