



Санкт-Петербург 2025 год

## **Банкет стоимостью 4500 рублей на персону**

### **Холодные закуски**

### **Выход на персону**

Профитроль с воздушным суфле из курицы, в дробленых орехах и вяленых ягодах	2 20
Брускетта с индейкой в специях, с сыром фета и пастой из вяленых томатов	1 50
Ароматная буженина (свинина) со слайсами овощей гриль (цуккини, паприка, баклажан), подаётся с ассорти горчицы	1 30 30 20
Зерновая брускетта с копчено-вареной говядиной и карамельным луком	1 50
Олюторская Сельдь в ароматном масле, с ялтинским красным луком, лавровым листом и душистым перцем, с молодым картофелем и зеленью	1 50 50 10
Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", гриссини, орехи, мёд)	1 80
Ассорти свежих овощей и зелени	1 60
<b>Салаты, поданный в общих блюдах</b>	
Салат «Вальдорф»	1 100
<b>Салат, поданный порционно</b>	
Микс-салат с попкорном из судака, черного киноа, свежими овощами (огурец, томаты черри) и стручковой фасоли, заправленный цитрусово-оливковым соусом	1 100
<b>Горячая закуска</b>	
Жульен с копчёной горбушей, брокколи и сливками	1 100
<b>Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)</b>	
Рулет из пулярки в беконе, с сулугуни, овощами и соусом «арабиата»	1 120 50
Свиная отбивная (шея) в имбирно-сливочном соусе	1 120 50
<b>Гарнир</b>	
Картофель по-деревенски	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: 1200 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.