



Санкт-Петербург 2025 год

Банкет стоимостью 6000 рублей на персону

| Холодные закуски | Выход на персону |
|---|-------------------------|
| Брускетта «Цезарь» | 1 50 |
| Паштет из печени птицы с апельсиновой цедрой и коньяком, джемом из брусники и мёда, подаётся с пшеничной чабаттой | 1 40 20 |
| Ростбиф с сое из овощей гриль | 1 40 20 |
| Зерновая брускетта с сырокопчёной корейкой (свинина), творожным кремом и сезонной ягодой | 1 50 |
| Брускетта из ржаного хлеба с форелью и мягким сыром | 1 50 |
| Макрель холодного копчения (скумбрия) с картофелем «Ратте» и жемчужным луком | 1 40 50 10 |
| Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", гриссини, орехи, мёд) | 1 80 |
| Салаты, поданные в стол | |
| Оливье по рецепту XIX века (с говяжьим языком, перепелами и раковыми шейками) | 1 100 |
| Салат Alla Greco (свежие овощи с миксом семян) | 1 100 |
| Салаты, поданные порционно | |
| Микс-салат с креветками в кокосовой панировке, киноа, свежими овощами (огурец, томаты черри) и стручковой фасоли, заправленный цитрусово-оливковым соусом | 1 100 |
| Горячая закуска | |
| Якитори шашлычок из свинины с соусом «унаги» | 2 30 10 |
| Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида) | |
| Утиная ножка, тушенная с овощами и кореньями | 1 120 50 150 |
| Спинка Мурманской трески с гаспачо из томатов, приготовлена в папильоте на винном пару | 1 120 50 150 |
| Гарнир | |
| Картофельный гратен | 1 150 |
| Буфет | |
| Хлебная корзина, подаётся со взбитым сливочным маслом с травами | 1 100 10 |
| Графин с питьевой водой, мятой и лимоном | 1 200 |
| Горячий напиток, один на выбор | |
| Чай черный или зеленый (сахар, лимон) | 1 180 |
| Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) | 1 180 |

Итого: вес закусок на персону: 1240 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.