



Санкт-Петербург 2025 год

Премииум банкет стоимостью 9300 рублей на персону
Холодные закуски **Выход на**
персону

Рулет из филе цыплёнка со сливочным сыром, вялеными томатами и миндалём, подаётся с соусом песто 1|40|20

Утка собственного копчения с пряной грушей на зерновой брускетте 1|50

Ростбиф с сое из овощей гриль 1|40|20

«Плато Де Карне» (брезаола (вяленая говядина), фуэт с трюфелем, копа (сыровяленая свинина), благородный сыр, фаршированные перчики, яблочное чатни, инжирный джем, свежие сезонные ягоды, гриссини) 1|150

Малосольный лосось по-скандинавски, подаётся с ассорти оливок 1|30|10

Татаки из тунца в кунжуте с мандариновой эмульсией и вялеными томатами 1|40|20

Салаты, поданные в стол

Салат «Мимоза» с угрём 1|100

Салаты, поданные порционно

Салат с королевскими креветками, рукколой, медовыми томатами двух видов и свежим огурцом, заправленный маслянно-цитрусовым соусом с бальзамиком 1|100

Микс-салат с сыром «Страчателла», баклажанами фри, авокадо и ассорти томатов, заправленный зелёным маслом 1|100

Горячая закуска

Морские гребешки в беконе с соусом чимичурри (соус на основе свежих трав) на шпажке 1|60|10

Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)

Шатобриан (стейк из говядины) с устричным соусом 1|120|50

Стейк из лосося с базиликовым соусом 1|120|50

Гарнир

Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны) 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 чёрный или зелёный (сахар, лимон) 1|180

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1|180

Итого: вес закусок на персону: 1220 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.