



Любое банкетное меню вы можете дополнить блюдами из расширенного предложения, либо составить свое собственное банкетное меню, основываясь на своих предпочтениях.

Сервисный сбор – 10% от меню.

Алкогольные и безалкогольные напитки, сладкое, торт, фрукты – вы можете принести с собой. Сервис – бесплатно.

Минимальный заказ 10 порций. В готовом банкетном меню выбор горячего от 10 порций.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное плато |100 гр. | \сервелат, колбаса т\к, подкопчённое куриное филе \ - 250 руб.

Мясная гастрономия |100 гр. | \буженина, язык телячий, колбаса т\к с соусом «Русская горчица» и сливочным хреном\ - 300 руб.

Итальянское плато |100 гр. | \пепперони, сальчичони, прошутто, пармезан, руккола, кристальный лук, вяленые томаты, соус бальзамик\ - 450 руб.

Буженина запечённая по-домашнему |100 гр. \ - 270 руб.

Сырное плато |100 гр. | \твердый сыр Пармезан, сулугуни, бри с хлебцами, медом, орешками и виноградом\ - 450 руб.

Сырное ассорти |100 гр. | \ ассорти сыров с медом, орешками\ - 250 руб.

Рыбное плато |100 гр\ \лосось шеф посола, подкопченые ломтики палтуса, форель холодного копчения\ - 450 руб.

Филе Норвежского лосося шеф-посола |100 гр.\ - 400 руб.

Рулетики с красной рыбой \лосось шеф посола, сливочный сыр, листовой салат, лаваш\ - 350 руб.

«Тар-тар» из лосося с красным луком и перепелиным яйцом |100гр.\ - 450 руб.

Филе сельди с лучком в окружении запеченного картофеля |100 гр.\ - 190 руб.

Витки из ветчины с томатами, базиликом и муссом из сыра |100 гр.\ - 230 руб.

Рулетики из ветчины с муссом из сыра и острой моркови |100 гр.\ - 230 руб.

Рулетики из грудинки г\к с муссом из мягкого сыра и фисташек |100 гр.\ - 270 руб.

Витки из цуккини с острой морковью по корейскому рецепту|100 гр.\ - 170 руб.

Сальто из баклажан с грецким орехом, сыром и зернами граната |100 гр\ - 250 руб.

Рулетики из баклажан с сыром и чесноком |100 гр.\ - 230 руб.

Томаты – Капрезе |100 гр. \ - 200 руб.

Тосты с крабовым муссом |100 гр. \ - 220 руб.

Террин из мяса птицы с грибами |100 гр.\ \сервируется брускетой\ - 250 руб.

Ассорти домашних паштетов |100 гр.\ \подаётся с тостами гриссини\ - 340 руб.

Гусиный паштет с джемом и тостами гриссини |100гр. | - 250 руб.

Разносолы и маринады |100 гр.|- 240 руб.

Малосольные огурчики шеф- посола с зеленью - |100 гр. | - 240 руб.

Грузди в сметанном соусе с зелёным луком |100 гр. | - 250 руб.

Сезонные овощи крупной нарезки с оливковым маслом и бальзамическим уксусом |100гр|- 150руб.

Вегетарианские рулетики с овощами |сливочный сыр, острая морковь, паприка, зеленый салат, лаваш | - 250 руб.

Вегетарианские рулетики с грибами | сыр, жаренные шампиньоны, лук, зеленый салат, лаваш | - 300 руб.

Ассорти оливок и маслин |100 гр. | - 90 руб.

Тарталетка с икрой 1 шт |40гр| - 150 руб.

САЛАТЫ

Салат «Оливье классический» |100 гр. | - 200 руб.

| ветчина из мяса индейки, картофель, морковь, соленый огурчик , горошек, яйцо, майонез, зелень |

Салат Греческий |100 гр. | - 250 руб.

|свежие овощи , сыр фета, маслины, оливковый дрессинг|

Салат «Столичный» |100 гр. |- 220 руб.

|мясо цыпленка, картофель, соленый огурчик , горошек, яйцо, майонез, зелень|

Салат из рыбы по рецепту Пармантье |100 гр. | - 250 руб.

|картофель, треска горячего копчения, красный лук, свежий огурец, сливочный соус араманго|

Салат мясной «Прованс» |100 гр. | - 250 руб.

|говяжье филе, куриное филе, картофель, морковь, соленый огурчик , свежий горошек, яйцо, майонез, зелень|

Салат «Фарфале» |100 гр. | - 250 руб.

|Паста, ветчина, паприка, свежий огурец, кукуруза, имбирно-чесночный дрессинг|

Салат классический «Цезарь» |100 гр. | - 250 руб.

|куриное филе, свежий салат айсберг, томаты черри, сыр пармезан,багет, запеченный со специями, соус Цезарь|

Салат «Цезарь с креветками» |100 гр. | - 350 руб,

|салат айсберг, креветки, сыр пармезан, крутоны, томаты черри, с соусом цезарь|

Салат «Сельдь под шубой» |150 гр. | порционно в креманке|- 350 руб.

|сельдь, картофель, морковь, свекла, майонез, яблочко|

Салат « Морская жемчужина»|100 гр. | - 250 руб.

|рис, форель слабой соли, крабовые палочки, свежий огурец, кукуруза, майонез|

Салат « Русская свекла» 100 гр. | - 170 руб

| Свекла, грецкий орех, чернослив, чеснок, майонез |

Салат « Морской коктейль» |100 гр. | - 350 руб.

| кальмары, креветки, мидии, листья салата, картофель , свежий огурец, сок лимона, масло оливковое, оливки|

Салат «а-ля Нисуаз» |100 гр. | - 350 руб.

|тунец, картофель, красный лук, корнишоны, микс салат, перепелиные яйца, томаты, горчиный соус|

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Горячие блинчики с прованской начинкой |80 гр.| - 190 руб.

Запечённые баклажаны с томатами и сыром моцарела |120 гр.| - 290 руб.

Жульен куриный, запеченный в тарталетках |140 гр.| - 290 руб.

Шашлычок из филе лосося со спаржей |120 гр.| - 360 руб.

Шашлычок из филе цыпленка |100 гр.| - 250 руб.

Драник с лососем слабой соли |130 гр.| - 330 руб.

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Овощной рататуй на оливковом масле с битой картошечкой с зеленью |300 гр.| - 300 руб.

Куриное филе гриль гарнируется битой картошечкой с зеленью и салатом из свежих овощей |300 гр.| - 350 руб.

Свинная отбивная по неаполитански с картофелем и салатом из свежих овощей |300 гр. | - 400 руб.

Стейк из свинины, подается с соусом Деми Глас, гарнируется битой картошечкой с зеленью и салатом из свежих овощей |300 гр. | - 450 руб.

Медальоны из филе свинины с медовым соусом, гарнируется запеченным картофелем с сыром и салатом из свежих овощей |300гр.| - 590 руб.

Филе трески, подается под соусом песто, гарнируется миксом из дикого и золотистого риса и салатом из свежих овощей |300 гр. | - 450 руб.

Филе терапии (королевский окунь) под креветочным соусом Араманго, гарнируется миксом из дикого и золотистого риса и салатом из свежих овощей |250 гр. | - 450 руб.

Филе форели под песто с миксом риса и салатом из свежих овощей |300 гр. | - 590 руб.

Стейк из филе лосося с соусом «Сливочный песто», гарнируется миксом риса и салатом из свежих овощей |300 гр. | - 600 руб.

Медальоны из говяжьего филе под соусом из белых грибов, гарнируется картофелем и салатом из свежих овощей |300 гр. | - 650 руб.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Фуршетные закуски в шотах от 10 порций

Овощи нарезанные соломкой с соусом коктейльной рюмке |80 г| - 70 руб.

Томаты-капрезе в коктейльной рюмке |80 гр| - 110 руб.

Фруктовый салат в коктейльной рюмке |80 гр| - 100 руб.

Канпе от 20 шт.

Почти греческий салат |25 гр| - 50 руб.

Канпе с мясом, сыром и печ. томатами |25 гр| - 50 руб.

Канпе с сельдью на бородинском хлебе |25гр| - 50 руб.

Канпе с саями |25гр| - 50 руб.

Канпе с лососем шеф-посола, и лимоном |25 гр| - 50 руб.

Канпе с говяжим языком |25 гр| - 50 руб.

Канпе с сыром и виноградом |25 гр| - 50 руб.

Канпе с цыплёнком и ананасом |25 гр| - 50 руб.

Канapé с бужениной \25 гр\ - 50 руб.
Канapé с креветкой \25 гр\ - 50 руб.
Канapé с пармской ветчиной и дыней \25 гр\ - 75 руб.

Мини – закуски от 20 шт.

Госты с лососем шеф-посола и сыром филадельфия \40 гр\ - 75 руб.
Госты с бужениной и хреном \40 гр\ - 75 руб.
Рулетик из баклажан с сыром филадельфия \30гр\ - 60 руб.
Рулетик из ветчины с сыром филадельфия \30гр\ - 60 руб.

Валованы от 20 шт.

Мини-тарталетка с утиным паштетом \35 гр\ - 70 руб.
Мини-тарталетка с масляной рыбой \35 гр\ - 70 руб.
Мини-тарталетка с креветкой и сливочным сыром \35 гр\ - 70 руб.
Мини-тарталетка с сырной начинкой \35гр\ - 70 руб.
Валован с красной икрой и сливочным маслом \35 гр\ - 150 руб.

Тарталетки с салатом от 10 шт.

Тарталетка с салатом « Морская жемчужина» \50 гр. \ - 100 руб.
Тарталетка с салатом оливье с говядиной \50 гр. \ - 100 руб.
Тарталетка с салатом столичный с курицей \50гр.\ - 100 руб.
Тарталетка с салатом из трески г\к \50 гр. \ - 100 руб.

Мини-пирожки от 10 шт.

Фуршетный с брусникой \30 гр.\ - 65руб.
Фуршетный с черникой \30 гр.\ - 65руб.
Фуршетный с семгой \30 гр.\ - 65руб.
Фуршетный пирожок с зеленым луком и яйцом \30 гр.\ - 65руб.
Фуршетный пирожок с рисом и яйцом \30 гр.\ - 65руб.
Фуршетный с капустой \30 гр.\ - 65руб.
Фуршетный с творогом \30 гр.\ - 65руб.
Фуршетный с лимоном \30 гр.\ - 65руб.
Фуршетный с мясом \30 гр.\ - 65руб.
Фуршетный с малиной \30 гр.\ - 65руб.
Фуршетный с сыром \30 гр.\ - 65руб.
Фуршетный с семгой \30 гр.\ - 65руб.
Фуршетный пирожок с зеленым луком и яйцом \30 гр.\ - 65руб.
Фуршетный пирожок с рисом и яйцом \30 гр.\ - 65руб.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Черный заварной кофе \200мл\ - 100 руб.
Чай черный, зеленый \200мл\ - 50 руб.
Кофе растворимый \200мл\ - 50 руб.
Холодный чай \1000мл\ - 250 руб.

Домашние лимонады собственного приготовления \1000мл\ - 450 руб.

- Violet (фирменный лавандовый лимонад)

- тархун

- апельсиновый

- лимонный

Морс клюквенный собственного приготовления \1000мл\ - 450 руб.

Сок в ассортименте \1000мл\ - 300 руб.

Сладкий стол:

Наполеон \150 гр.\ - 250 руб.

Тирамису \150 гр.\ - 250 руб.

Чизкейк \150 гр.\ - 250 руб.

Мороженное в ассортименте \150 гр.\ - 200 руб.

**Сервисный сбор – 10% от меню.*

**Алкогольные и безалкогольные напитки, сладкое, торт, фрукты – вы можете принести с собой. Сервис – бесплатно.*

**Минимальный заказ 10 порций. В готовом банкетном меню выбор горячего от 10 порций.*

+7 (812) 996-65-17

+7 (812) 954-75-03

Режим работы: просмотры зала с 12:00 до 20:00 по предварительной записи, проведение банкетов - круглосуточно, ответим на вопросы по телефону с 10:00 до 22:00.

Адрес

Санкт-Петербург, улица Моисеенко, 8\1
м. Площадь Восстания, м. Чернышевская, м. Владимирская, 10-15 минут пешком.