



Банкетное меню

Классическое

Из расчета 2600 руб. на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясное плато: ассорти из двух видов мясных деликатесов,
подаётся с хреном и горчицей 50 гр

Селёdochка пряного посола на ржаном тосте с
перепелиным яйцом 60 гр

Рулетики из пастормы с творожным сыром и зеленью 60 гр

~ САЛАТЫ ~

Сельдь под шубой 100 гр

Салат с курой, ананасом и сыром 100 гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ~

(на выбор)

Стейк из свинины на кости с горчичным соусом 150 гр

Куриные медальоны на грибном муссе 150гр

~ ГАРНИР ~

(на выбор)

Картофель айдахо 150гр

Картофель отварной с зеленью 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

Наши преимущества - нет пробкового и сервисного
сборов, без арендной платы

Залы во всех районах города

тел. 209-73-93
vduhshagah-spb.ru



Банкетное меню

Классическое

Из расчета 2800 руб. на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясное плато: ассорти из трёх видов мясных деликатесов, подаётся с хреном и горчицей 60 гр

Русские разносолы: квашеная капуста, солёные помидоры, маринованные огурчики и грибочки 60 гр

Овощное плато: ассорти из свежих овощей и зелени с соусом песто 60 гр

~ САЛАТЫ ~ (на выбор 2 шт)

Сельдь под шубой 100 гр

Салат Оливье 100 гр

Тёплый салат с куриной печенью 100 гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО~

(на выбор)

Стейк из свинины на кости с соусом барбекю 150 гр

Куриные медальоны с грибным муссом 150гр

~ ГАРНИР ~

(на выбор)

Картофель айдахо 150гр

Рататуй 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

Наши преимущества - нет пробкового и сервисного сборов, без арендной платы

Залы во всех районах города

тел. 209-73-93

vduhshagah-spb.ru



Банкетное меню

Классическое

Из расчета 3400 руб. на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясное плато: ассорти из четырёх видов мясных деликатесов, подаётся с хреном и горчицей 80 гр

Рыбное плато: гравлакс из форели, зубатка холодного копчения, селёдочка пряного посола 90 гр

Сырное плато из фермерских сыров: брынза домашняя, адыгейский, скаморца копчёная, подаётся с мёдом и орешками 80 гр

Рулетики из цуккини с тунцом и творожным сыром 60 гр

~ САЛАТЫ ~ (на выбор 3 шт)

Цезарь с мясом домашнего цыпленка 100 гр

Тёплый салат с куриной печенью 100 гр

Салат Оливье 100 гр

Салат с запеченной свёклой, фетой, брокколи и укропной заправкой 100 гр

~ ГОРЯЧЕЕ ЗАКУСКА ~ (на выбор)

Жульен из лесных грибов 120 гр

хашбраун из печеного картофеля 120 гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ~ (на выбор)

Запеченная форель с пряными травами с соусом берблан 150 гр

Жаркое с фермерским цыпленком 150 гр

Стейк из свинины на кости с соусом барбекю 150 гр

~ ГАРНИР ~ (на выбор)

Картофель стоун с чесноком и зеленью 150 гр

Овощи гриль 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

Наши преимущества - нет пробкового и сервисного сборов, без арендной платы

Залы во всех районах города

тел. 209-73-93

vdvuhshagah-spb.ru



Банкетное меню

Классическое

Из расчета 3900 руб. на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясное плато: ассорти из четырёх видов мясных деликатесов, подаётся с хреном и горчицей 80 гр

Рыбное плато: гравлакс из форели, зубатка холодного копчения, селёдочка пряного посола 90 гр

Сырное плато из фермерских сыров: брынза домашняя, адыгейский, скаморца копчёная, подаётся с мёдом и орешками 80 гр

Форшмак из сельди на ржаном тосте 60 гр

Домашние соленья из погребка 60 гр

~ САЛАТЫ ~ (на выбор 3 шт)

С тунцом, перепелиным яйцом и грунтовым перцем 100 гр

Стейк-салат с говядиной, катюфелем стоун и томатами черри 100 гр

Тёплый салат из индейки с романо и сладким ялтинским лучком 100 гр

Салат Оливье с запечённым цыплёнком 100 гр

Салат с запечённой свёклой, фетой, брокколи и укропной заправкой 100 гр

~ ГОРЯЧЕЕ ЗАКУСКА ~ (на выбор)

Баклажаны пармеджано 120 гр

Хашбраун из печеного картофеля со сметаной 120 гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ~ (на выбор)

Запечённая форель с пряными травами с соусом берблан 150 гр

Жаркое из фермерского цыплёнка 150 гр

Куриные медальоны с грибным муссом 150 гр

Стейк из свинины на кости с соусом барбекю 150 гр

~ ГАРНИР ~ (на выбор)

Картофель стоун с чесноком и зеленью 150 гр/

Овощи гриль 150 гр/ Картофель айдахо 150 гр/

Рататуй 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

Наши преимущества - нет пробкового и сервисного сборов, без арендной платы

Залы во всех районах города

тел. 209-73-93

vdvuhshagah-spb.ru



Банкетное меню

Классическое

Из расчета 5200 руб. на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясное плато: ассорти из четырёх видов мясных деликатесов, подаётся с хреном и горчицей 80 гр

Рыбное плато: форель шеф-посола, макрель холодного копчения, селёdochка пряного посола 90 гр

Сырное плато из фермерских сыров: пармезан, камамбер, дорблю, мини-моцарелла, подаётся с мёдом и орешками 80 гр

Моцарелла с томатами, подаётся с соусом песто и хрустящей чиабаттой 60 гр

Форшмак из тунца, подаётся на пшеничном багете, украшается щучьей икрой 60 гр

Куриный паштет с хересом и смородиной, подаётся с пшеничным багетом 60 гр

~ САЛАТЫ ~ (на выбор 4 шт)

Салат дальневосточный с морепродуктами 100 гр/ Стейк-салат с говядиной, картофелем стоун и томатами черри 100 гр/ Тёплый салат с куриной печенью 100 гр/ Салат Оливье 100 гр/ Салат с запеченной свёклой, фетой, брокколи и укропной заправкой 100 гр

~ ГОРЯЧЕЕ ЗАКУСКА ~ (на выбор)

Баклажаны пармеджано 120 гр

Оладушки из цуккини с форелью шеф-посола и соусом крем-чиз 120 гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ~ (на выбор)

Запеченная форель с пряными травами с соусом берблан 150 гр

Медальоны из говядины с перечным соусом 150 гр

Панчетто ди поло (курица в беконе) с соусом барбекю 150 гр

Стейк из свинины на кости с горчиным соусом 150 гр

~ ГАРНИР ~ (на выбор)

Картофель стоун с чесноком и зеленью 150 гр/

Овощи гриль 150 гр/ Картофель айдахо 150 гр/

Рататуй 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

~ СМУЗИ ~ (на выбор)

Клубничное облако 400 мл

Оранжевое настроение 400 мл

Здоровый ананс 400 мл

~ ДЕСЕРТ ~ (на выбор)

Эклер 70 гр

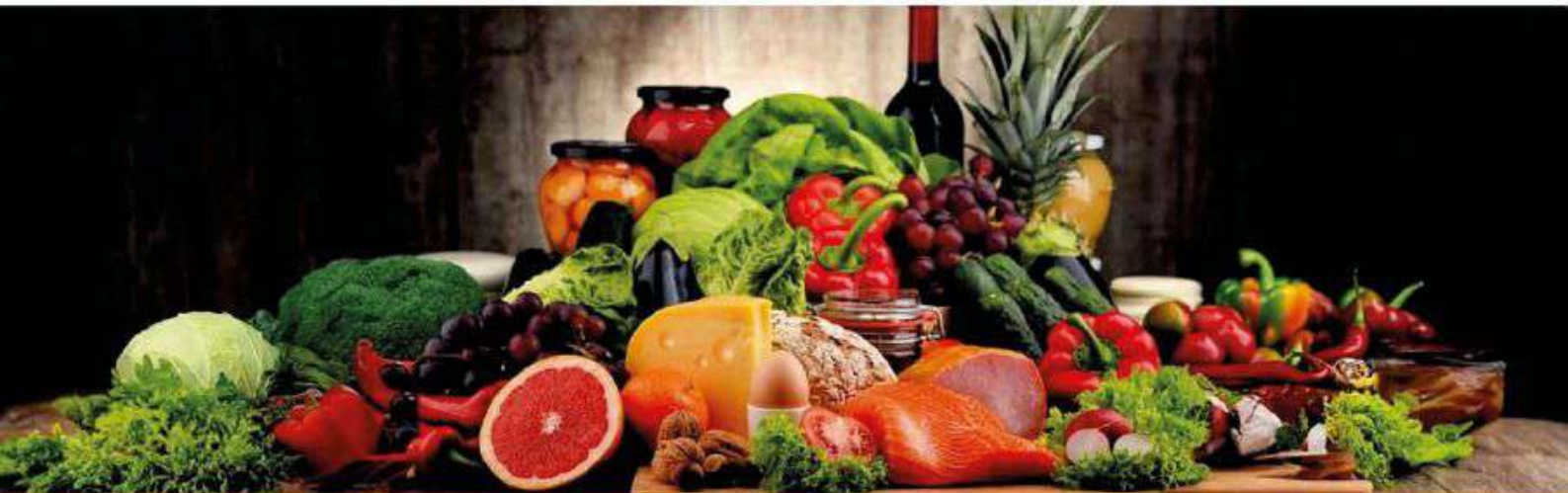
Медовик 70 гр

Красный бархат 70 гр

~ ФУРШЕТ ~

Бокал шампанского

Фруктовая тарелка



Банкетное меню *фермерское*

Фермерское экологически чистое меню из расчета ~~4208~~ рублей на человека
скидка 20% - 3366 руб

~НАПИТОК (на выбор)~

(морс из дикой клюквы, компот домашнего приготовления, холодный чай на шиповнике)

~ЗАКУСКИ~

Ассорти из домашних сыров

(сыр козий пикантный, сыр домашний адыгейский, сыр рассольный брынза с алтайским медом)

Домашние колбасы-ассорти

(зельц закусочный, домашняя колбаса кровянка, рулет из индейки печенный на дровах)

Соления из погреба

(маринованный перец, огурцы соленные с горчицей, грузди соленные резанные с красным ялтинским луком)

Рыбная закуска из коптильни на ольховой щепе

(зубатка хк, скумбрия хк, форель хк с багетом из печи и деревенским маслом с базиликом и вялеными томатами)

~САЛАТЫ (3 на выбор)~

Салат говяжьей печенькой и яйцом цесарки

Салат с тунцом, перепелиным яйцом и грунтовым перцем

Цезарь из мяса фермерского цыпленка с майонезом на основе органических яиц

Салат из фермерской индейки с романо и сладким ялтинским луком

Салат из запеченой свеклы с козьим сыром и батвой

~ГОРЯЧЕЕ (на выбор)~

Запеченная треска с овощами и сыром / Кролик в белом соусе /

Жаркое с фермерским цыпленком / Щучьи котлетки

~ГАРНИР (на выбор)~

Сладкий батат запеченный с розмарином и паприкой

Кабачки запеченные с чесноком и рассольной брынзой

Брокколи запеченное с имбирем

Пюре из молодого картофеля

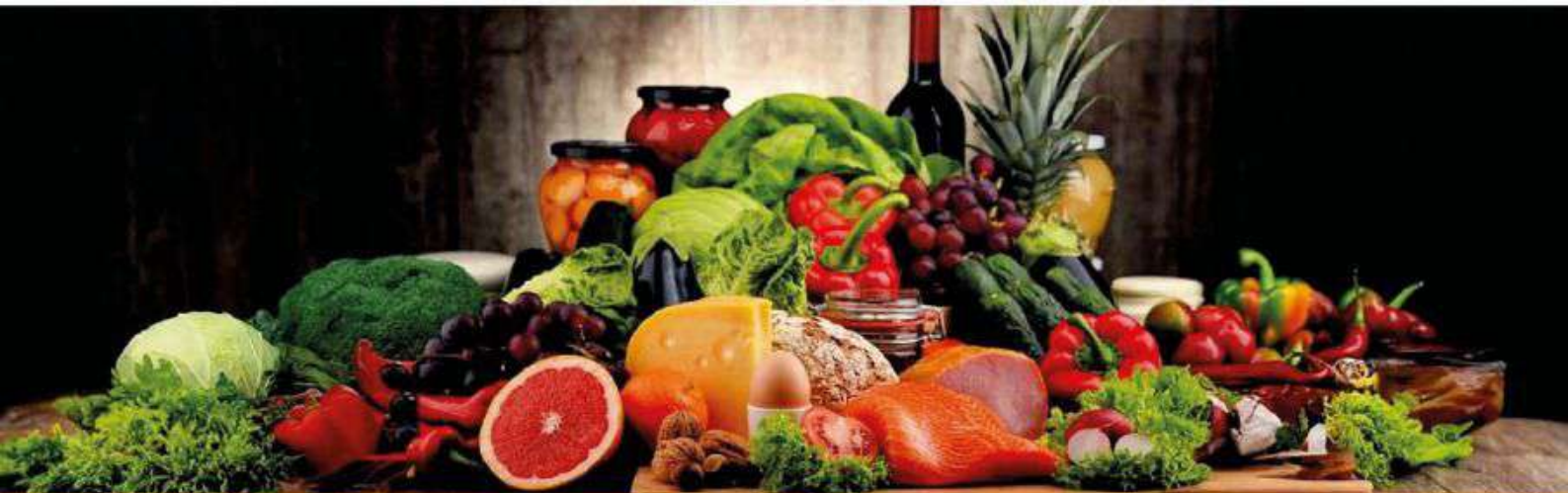
Картофель отварной по-старорусски в сметане

сборов, без арендной платы

Залыво всех районах города

тел. 209-73-93

vdvuhshagah-spb.ru



Банкетное меню *фермерское*

Фермерское экологически чистое меню из расчета ~~4720~~ рублей на человека
скидка 20% - 3776 руб

~НАПИТОК (на выбор)~

(морс из дикой клюквы, компот домашнего приготовления, холодный чай на шиповнике)

~ЗАКУСКИ~

Ассорти из домашних сыров

(сыр козий пикантный, сыр домашний адыгейский, сыр рассольный брынза с алтайским медом)

Овощная палитра

(перец грунтовой, томат-бычье сердце, огурцы луховицкие) с миксом домашней зелени с грядки

Домашние колбасы-ассорти

(зельц-закусочный, домашняя колбаса кровянка, рулет из индейки печенный на дровах)

Соненья из погреба

(маринованный перец, огурцы-соленья с горчицей, грузди соленые-резанные с красным ялтинским луком)

Рыбная закуска из коптильни на ольховой щепе

(зубатка хк, скумбрия хк, форель хк с багетом из печи и деревенским маслом с базиликом и вялеными томатами)

~САЛАТЫ (3 на выбор)~

Салат с говяжьей печенькой и яйцом цесарки

Салат с тунцом, перепелиным яйцом и грунтовым перцем

Цезарь из мяса фермерского цыпленка с майонезом на основе органических яиц

Салат из фермерской индейки с романо и сладким ялтинским луком

Салат из запеченной свеклы с козьим сыром и батвой

~ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (на выбор)~

Запеченный грунтовой перец с рассольной брынзой

Хашбраун из печеного картофеля со сметаной

~ГОРЯЧЕЕ (на выбор)~

Стейк форели в соусе кинзой и кунжутом/ Запеченная треска с овощами и сыром / Кролик в белом соусе/

)Каркое с фермерским цыпленком/ Телячьи щечки/ Щучьи котлетки

~ГАРНИР (на выбор)~

Сладкий батат залеченный с розмарином и паприкой/ Кабачки запеченные с чесноком и рассольной брынзой

Брокколи залеченное с имбирем / Пюре из молодого картофеля / Картофель отварной по-старорусски в сметане

сборов, без арендной платы

Залы во всех районах города

тел. 209-73-93

vdvuhshagah-spb.ru