



C R O W N H O T E L

ST. PETERSBURG

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ В CROWN HOTEL

МЕНЮ «ТРАДИЦИИ» - 4500 РУБ.

Приветственный бокал игристого вина

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбное ассорти: Лосось и палтус

ассорти холодного копчения, маринованное с морской солью, копчёная на ольховых стружках подаётся с горчишно-медовым соусом в сопровождение каперсов и укропа (30/30/10/5г)

Мясное ассорти:

Свинина запечённая, куриный рулет, говядина, колбаса твёрдого копчения, приготовленные по фирменному рецепту (30/30/30/30/5/5/5г)

Филе сельди на карпаччо из свеклы

подаётся с красным луком (20/30/5г)

Овощная нарезка

из спелых томатов, хрустящих огурцов и сладкого перца, подается с ароматной свежей зеленью (25/25/25/20/20/5г)

Традиционный Салат «Оливье»

приготовлен традиционным методом по специальному рецепту от Шефа из отварных овощей и имитации краба (120г)

Салат «Столичный»

отличная альтернатива классическому салату Оливье по фирменному рецепту с куриной грудкой (120г)

Сырная закуска

с орехами, свежим сыром, укропом, яйцом, паприкой (70/10/5г)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

(подаётся порционно)

Грибной жульен с сырной корочкой

(110г)

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

(подаётся порционно на выбор)

Обжаренное филе говядины

подаётся с грибами и мясным соусом (130/40/10г)

Филе черной трески с молодым шпинатом и бобами эдамаме

(110/130г)

ДЕСЕРТ

Праздничный торт с натуральным составом

с логотипом компании от Шефа-кондитера отеля (100г/на персону)

Сервисный сбор 10% дополнительно к стоимости меню.

В меню включены: чай, кофе, вода. Стоимость меню указана на человека, включает НДС 20%

МЕНЮ «ЗАМОРСКОЕ» - 5500 РУБ.

Приветственный коктейль от бармендара отеля

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Мясная нарезка

приготовленная на европейский манер
с использованием лучших рецептур
(Пармская ветчина, Брезаола, Сальчичьён) (30/30/30/5/5г)

Австрийский салат

необычное сочетание индейки, томлёного
картофеля и корнишонов с горчичным дрессингом
(150г)

Салат из свежих овощей

спелые томаты, сыр Фета и соус из оливкового
масла и белого бальзамического уксуса
(130г)

Салат с филе мраморной говядины

с овощами, маринованными в оливковом масле
первого отжима с добавлением
средиземноморских трав (100г)

Ассорти лосося:

лосось маринованный в виски и форель
холодного копчения, подаются с хрустящими
листьями салата (30/30/10/5г)

Икра из баклажан

приготовлена по средиземноморскому рецепту
с лёгким маринадом из овощей
на ржаном крекере (60г)

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

(подаётся порционно на выбор)

Утиная ножка

Запечённая до хрустящей корочки подаётся
с красной капустой и вишневым соусом
(130/90г)

Филе палтуса

в сопровождении зелёной спаржи конфи, воздушного
картофельного пюре и соуса из вяленых томатов
(130/110/60/30г)

ДЕСЕРТ

Праздничный торт с натуральным составом

с логотипом компании от Шефа-кондитера отеля
(100г/на персону)

Сервисный сбор 10%дополнительно к стоимости меню.

В меню включены: чай, кофе, вода. Стоимость меню указана на человека, включает НДС 20%

МЕНЮ «ПРЕМИУМ» - 6500 РУБ.

Роскошное гастрономическое путешествие для настоящих гурманов с изысканной курсовой подачей блюд

ПРИВЕТСТВЕННЫЕ КАНАПЕ

Копчёный лосось с горчичным соусом
(60 г)

Сыр «Эмменталь» с красным виноградом
(30 г)

Приветственный бокал игристого вина

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Русский дуэт Красной и щучьей икры
с гарнирами и блинами
(60/25/25/10г)

Ассорти из мясных деликатесов:
приготовленная на европейский манер ветчина «Прошутто»,
сыровяленая говядина «Брезаола», сервированная с салатом руккола
(25/25/5/2г)

Салат «Капрезе»
спелые томаты, сыр Страчтелла и соус из свежего
домашнего базилика (85г)

ОСНОВНОЕ БЛЮДО
(подаётся порционно на выбор)

Жареное филе мраморной говядины
на подушке из грибов, картофеля «Мильфей»
и мясного соуса с ароматом трюфеля
(130/50/80/30г)

Филе форели
готовится на низкой температуре с зелёной спаржей конфи,
томатами черри и пикантным свекольным соусом
(130/60/30/30г)

СОРБЕТ

Освежающий лимонный сорбет
с интересным сочетанием водки и мяты
(50г)

ДЕСЕРТ

Праздничный торт с натуральным составом
с логотипом компании от Шефа-кондитера отеля
(100г/на персону)

Курсовая подача до 30 человек максимум. Сервисный сбор 10%дополнительно к стоимости меню.
В меню включены: чай, кофе, вода. Стоимость меню указана на человека, включает НДС 20%



C R O W N H O T E L

ST. PETERSBURG