



## Банкетный комплекс Александрия-Петергоф



### Холодные закуски

#### **Мясная гастрономия (50 гр.) – 380,00 руб.**

(Колбаса Сальчичон, корейка свиная, колбаса Фузет, колбаса Кольяри, балык из свинины сырокопченый, подается с вяленными томатами, оливками и Трессини)

#### **Мясное деликатесное ассорти Петергоф. (50 гр.) – 360,00 руб.**

(Домашняя буженина, наштигованная чесноком, язык говяжий отварной, куриный рулет, подается с хреном и ядрёной горчицей)

#### **Ростбиф (40/10 гр.) – 720,00 руб.**

(Нежный ростбиф из говяжьей вырезки, запечённой с розмарином и чесноком, подается с рукколой и гранатовым соусом)

#### **Ветчинные роллы с сыром (80 гр.) – 270,00 руб.**

(Роллы, чиненные сыром с чесночком)

#### **Профитроли с печёночным муссом (85 гр.) – 260,00 руб.**

(Профитроли с начинкой из печёночного мусса с кедровыми орехами)

#### **Лосось шеф-посола (60/10/10 гр.) – 710,00 руб.**

(Ломтики лосося слабой соли, подается с перепелиным яйцом, лимоном и микро-зеленью)

#### **Форель слабой соли (60 гр.) – 460,00 руб.**

(Филе форели слабой соли с апельсином и лаймом)

#### **Сёмга с мягким сыром (70 гр.) – 720,00 руб.**

(Мешочек из сёмги слабого посола с начинкой из мягкого сыра и свежей зелени, подается с мандарином и микро-зеленью)

#### **Рыбка под маринадом (150 гр.) – 520,00 руб.**

(Филе трески под овощами, протушенными с лимончиком)

#### **Филе сельди по-купечески (60 гр.) – 240,00 руб.**

(Сельдь слабой соли с запеченным картофелем и маринованным красным луком)

#### **Профитроли пикантные (60 гр.) – 360,00 руб.**

(Профитроли с начинкой из творожного сыра и сёмги слабой соли, подаются с икрой)

#### **Профитроли с креветкой (65 гр.) – 260,00 руб.**

(Профитроли с креветкой и кремом из плавленого сливочного сыра с хреном и яйцом)

#### **Овощное ассорти Симфония (70 гр.) – 230,00 руб.**

(Свежие томаты черри, огурцы, редис, паприка, украшенные молодой ароматной зеленью)

#### **Разносолы (125 гр.) – 250,00 руб.**

(Маринованные огурцы, квашенная капуста, морковь по-корейски, черемша и маринованный чеснок)

#### **Рулетики из баклажан (80 гр.) – 320,00 руб.**

(Рулетики, чиненные овощами с грецким орехом и кинзой)

#### **Рулетики из баклажан (90 гр.) – 340,00 руб.**

(Рулетики, с начинкой из сливочного сыра с кинзой, в панировке из грецкого ореха)

#### **Рулетики из баклажан (75 гр.) – 310,00 руб.**

(Рулетики, чиненные сыром с чесночком)

#### **Рулетики из цуккини с сыром и мятой (80 гр.) – 260,00 руб.**

(Рулетики из цуккини, чиненные творожным сыром с чесночком и зеленью)

#### **Сырная тарелка (/15 гр.) – руб.**

(Пармезан, Чечил и сыр с голубой плесенью и Бри, подается с грецким орехом, фруктами и мёдом)

#### **Брускетта с овощным тартаром (70 гр.) – 190,00 руб.**

(Хрустящая брускетта из пшеничного багета, подается с тартаром из свежих овощей с кедровыми орешками)

#### **Брускетта с запеченными овощами (75 гр.) – 180,00 руб.**

(Хрустящая брускетта из ржаного багета с запеченным баклажаном и сладким перцем)



## Банкетный комплекс Александрия-Петергоф



**Брускетта с королевскими креветками (80 гр.) – 400,00 руб.**

(Хрустящая пшеничная брускетта с обжаренными на сливочном масле креветками с травами и кремом авокадо)

**Брускетта с лососем (90 гр.) – 520,00 руб.**

(Хрустящая пшеничная брускетта с лососем слабой соли со сливочным кремом с авокадо)

**Брускетта с хамоном (40 гр.) – 310,00 руб.**

(Хрустящая брускетта из ржаного багета с авокадо, хамоном и помидорками черри)

**Брускетта с паштетом Мадейра (90 гр.) – 240,00 руб.**

(Хрустящая брускетта из ржаного багета с паштетом и кедровым орехом)

### Горячая закуска

**Жульен в булочке (80 гр.) – 340,00 руб.**

(Из шампиньонов, обжаренных с луком и цыпленком, подаётся в хлебной корзинке)

(Из шампиньонов с луком, сыром, подаётся в хлебной корзинке)

**Блинчики (125 гр.) – 340,00 руб.**

(Блинчики, чиненные грибами со сливками и зеленью)

(Блинчики, чиненные курочкой с грибами со сливками и зеленью)

**Куриная грудка с шалфеем (75 гр.) – 330,00 руб.**

(Кусочки куриной грудки с шалфеем, запеченные в беконе)

**Грибы Портобелло (80 гр.) – 390,00 руб.**

(Шляпки шампиньонов с начинкой из обжаренных грибов с луком и креветками, запеченные с сыром)

**Картофель с начинкой (120 гр.) – 330,00 руб.**

(Картофель, запеченный с начинкой из поджаренной курочки с сыром в сливочном соусе)

**Люля-кебаб из телятины (50/20) – 450,00 руб.**

(Люля-кебаб из парной телятины на шпажке, подаётся с томатным соусом и сладким луком)

**Шашлык микс (100/30) – 440,00 руб.**

(Шашлык из свинины и филе бедра курицы, подаётся на тонком лаваше с томатным соусом и сладким луком)

**Шпажка с креветками и овощами (100/30 гр.) – 460,00 руб.**

(Королевские креветки, запеченные на шпажке, в сочетании с цукини, паприкой и помидором черри, подается с соусом Шар-тар)

**Шпажка с форелью и овощами (100/30 гр.) – 530,00 руб.**

(Кусочки лосося, запеченные на шпажке с цукини, паприкой и помидором черри, подается с соусом Шар-тар)

**Шпажка с овощами (100/30 гр.) – 290,00 руб.**

(Баклажан, цукини, цветная паприка и помидор черри, запеченные на шпажке, подается с соусом Шар-тар)

### Салаты

**Сельдь под свекольным муссом (120 гр.) – 260,00 руб.**

(Филе сельди слабой соли с отварными овощами, яйцом и майонезом)

**Окунь под шубой (100 гр.) – 275,00 руб.**

(Окунь горячего копчения с отварными овощами и майонезом)

**Цезарь с креветками (100 гр.) – 530,00 руб.**

(Классический салат с обжаренными с прованскими травами креветками и чесночными сухариками)

**Микс салатов с лососем слабой соли и кунжутом (100 гр.) – 630,00 руб.**

(Микс салатов с лососем шеф-посола, огурцом, паприкой, обжаренным кунжутом и апельсиновой заправкой)



## Банкетный комплекс Александрия-Петергоф



**Микс салатов с форелью слабой соли (100 гр.) – 480,00 руб.**

(Микс салатов с огурцом, паприкой, редисом, творожным сыром, апельсиновой заправкой и кунжутом)

**Салат с копченой форелью и сладким чили соусом (100 гр.) – 480,00 руб.**

(Микс салатов с огурцом, оливками, паприкой, перепелиным яйцом и форелью горячего копчения, со сладким соусом Чили и семечками)

**Салат с тунцом (100 гр.) – 460,00 руб.**

(Микс салатов с маслинами, вялеными томатами, паприкой, пармезаном и обжаренным филе тунца с кисло-сладким соусом)

**Петроградский (100 гр.) – 380,00 руб.**

(Язык говяжий отварной со свежими овощами и сыром Гауда, заправляется на выбор: майонезом или ароматным маслом)

**Мясной с ростбифом (100 гр.) – 580,00 руб.**

(Ростбиф, картофель, зелёный горошек, маринованный и свежий огурец, яйцо, заправлен майонезом, подаётся с зеленью)

**Деревенский (100 гр.) – 280,00 руб.**

(Отварная говядина, картофель, маринованный огурец, паприка, заправлен майонезом, подаётся с зеленью)

**Салат с бужениной и обжаренными грибами (90 гр.) – 380,00 руб.**

(Салат Айсберг, домашняя буженина, шампиньоны, обжаренные с луком и красный лук со сливочной заправкой с прованскими травами)

**Столичный (100 гр.) – 260,00 руб.**

(Отварная курочка, картофель, зелёный горошек, маринованный и свежий огурец, яйцо, заправлен майонезом, подаётся с зеленью)

**Пикантный (90 гр.) – 260,00 руб.**

(Отварная курочка, маринованный лучок, зелёное яблоко, заправлен майонезом, подаётся с грецким орешком)

**Поска (100 гр.) – 290,00 руб.**

(Отварная курочка, обжаренные с луком грибами, помидор, сыр заправляется сливочно-чесночным соусом)

**Цезарь с курочкой (120 гр.) – 380,00 руб.**

(Классический салат с обжаренными кусочками курочки и чесночными сухариками)

**Греческий (90 гр.) – 260,00 руб.**

(Свежие томаты, огурчики, паприка, сыр Фета, маслины, заправлен оливковым маслом, подаётся с бальзамическим соусом и апельсином)

**Капрезе (80/20 гр.) – 520,00 руб.**

(Традиционный итальянский салат из помидор с сыром Моцарелла со свежим базиликом и соусом Песто)

**При права (110 гр.) – 360,00 руб.**

(Обжаренные шампиньоны с черри, свежим огурчиком и салатом Ромейн, заправляется смесью из оливкового масла, горчицы и пряных трав)



## Банкетный комплекс Александрия-Петербург



### Горячее блюдо с гарниром

**Венеция (160/120 гр.) – 870,00 руб.**

(Медальоны из сочной свинины с сыром и помидорами, запечённые в ломтиках бекона)

**Кармашек (160/20/120 гр.) – 720,00 руб.**

(Эскалоп, фаршированный сыром, беконом и жареным луком, подается с соусом Деми-Глясс)

**Шашлык (200/30/120 гр.) – 820,00 руб.**

(Шашлык из свинины, подаётся с томатным соусом и ароматной зеленью)

**Куриное филе с базиликом и беконом (200/120 гр.) – 750,00 руб.**

(Куриное филе, запечённое с беконом, свежим базиликом, сыром Моцарелла, с хрустящей шапкой из панировки «темпура» с сыром Пармезан и зеленью)

**Индейка со сливочно-коньячным соусом (130/70/120 гр.) – 780,00 руб.**

(Обжаренный кусочек филе индейки в специях со сливочно-коньячным соусом)

**Треска по-норвежски (160/20/120 гр.) – 910,00 руб.**

(Спинки трески обжаренное с сырным соусом)

**Судак с овощами (120/65/120 гр.) – 790,00 руб.**

(Филе судака, запечённое на подушке из овощей)

**Форель со сливочным соусом (150/20/120 гр.) –**

(Филе форели, запеченное с апельсином, подается со сливочным соусом)

**Плётенка из рыбки (160/30/120 гр.) – 1100,00 руб.**

(Плётенка из судака и форели, подаётся со сливочным соусом с сыром Дор-блю и красной икрой)

**Лосось со шпинатом и сыром (170/120 гр.) – 1460,00 руб.**

(Кусочек лосося, фаршированный шпинатом со сливочным сыром)

**Медальоны из говядины (160/40/120 гр.) – 1460,00 руб.**

(Медальоны из говяжьей вырезки, подаются с перченым соусом)

### Гарниры (120 грамм на человека)

**Картофель отварной с зеленью**

**Картофельные ломтики, запечённые с чесноком**

**Картофель фри**

**Картофельный гратен**

**Рис отварной с цуккини и паприкой**

**Овощи запечённые**

(Баклажан, цуккини, паприка и красный лук запечённые, с бальзамическим кремом)

**Фруктовая ваза (200 грамм) – 390,00 руб.**

(Фрукты по сезону, оформленные во фруктовые горки)

**Морс 1 литр на человека. – 400,00 руб.**

(Морсы из свежих ягод, на выбор: клюква, брусника, чёрная смородина или облепиха)

**Вода с лимоном и мятой 1 литр – 210,00 руб.**

(Негазированная вода со свежим лимончиком и ароматной мятой)



## Банкетный комплекс Александрия-Петергоф



**Лимонад домашний (1 литр) – 510,00 руб.**

- Лимонад манго-маракуйя с мякотью маракуйи и мятой;
- Лимонад клубника-мята с целой клубникой и свежей мятой;
- Лимонад грейпфрут-малина с кусочками грейпфрута и свежей малиной;
- Лимонад мандарин-тимьян с дольками мандарина и свежим тимьяном;
- Лимонад груша-базилик с дольками груши и свежим базиликом;

**Хлебная корзина–35.00 руб.**

(белый хлеб, чёрный хлеб).

**Булочки (70/10 гр.) -155,00 рублей за 2 шт.**

(Домашние булочки из пшеничной и гречишной муки, подаются с зелёным маслом)

**Банкетное блюдо:**

- **Щука, фаршированная сёмгой с креветками, подаётся с зеленью и лимончиком – 3800,00руб./кг.**
- **Форель, фаршированная сыром, креветками и обжаренными шампиньонами, подаётся с обжаренными королевскими креветками и ароматной зеленью – 4800,00руб./кг.**
- **Осетрина, запечённая с лимоном и ароматными травами, подаётся с отварными раками и апельсином – 6400,00руб./ кг**



# Банкетный комплекс Александрия-Петербург



## Дополнительно:

### Для фуршета:

- Профитроли с печёночным муссом (85 гр.) – 260,00 руб.

(Профитроли с начинкой из печёночного мусса с кедровыми орехами)

- Профитроли пикантные (60 гр.) – 360,00 руб.

(Профитроли с начинкой из творожного сыра и сёмги слабой соли, подаются с икрой)

- Профитроли с креветкой (65 гр.) – 250,00 руб.

(Профитроли с креветкой и кремом из плавленого сливочного сыра с хреном и яйцом)

- Канане салями (300 гр./20 шт.) – 1265,00 руб.

(Сет канане на тосте с салями, маринованным огурчиком и помидоркой черри)

- Канане с курой и салями (380 гр./20 шт.) – 1610,00 руб.

(Сет канане на тосте с салями, сыром и маслиной, и канане с запечённым цыплёнком, маринованным огурчиком и помидоркой черри)

- Канане с креветкой (400 гр./20 шт.) – 2875,00 руб.

(Канане на тосте с королевской креветкой и творожным сыром)

- Канане с креветкой и рыбкой (400 гр./20 шт.) – 2875,00 руб.

(Сет канане на тосте рулетик из форели слабой соли и творожного сыра и канане с королевской креветкой и сливочным сыром)

- Канане «Цезарь» (660 гр./20 шт.) – 1610,00 руб.

(Канане на тосте с запечённым цыплёнком, соусом «Цезарь», Пармезаном, листиком салата Ромейн и помидором черри)

- Канане Капрезе (420 гр./20 шт.) – 1840,00 руб.

(Канане на шпажке из черри и сыра Моцарелла с соусом Песто и бальзамическим кремом, подается в рюмке)

- Трюфели (300 гр./20 шт.) –

(Сет из конфет ручной работы: трюфель из молочного шоколада с миндалем и трюфель из темного шоколада с какао)

### Горячие напитки в конце банкета:

Чай чёрный/зелёный (250 мл) – 190,00 руб.

(Заварной чёрный или зелёный чай на выбор гостя, подается в чайнике)

Кофе зерновой (170 мл) – 210,00 руб.

(Кофе зерновой из кофе-машины, на выбор гостя Американо или Капучино)