

Ассамблея

ресторан

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ПРАЗДНИКИ В РЕСТОРАНЕ «АССАМБЛЕЯ»

Проведите Ваш праздник в самом сердце Санкт-Петербурга на Площади Восстания!

Ресторан «Ассамблея» расположен в центре Северной Столицы на пересечении Невского и Лиговского проспектов, что делает его особенно привлекательным с точки зрения близости к основным достопримечательностям и транспортной доступности.

Ресторан находится в CITYTEL Отеле «Октябрьская», 4*, что гарантирует качество услуг и сервиса на уровне мировых стандартов, принятых в индустрии гостеприимства. Ресторан славится своим элегантным классическим стилем, который проявляется во всём, начиная от безукоризненных интерьеров и заканчивая представленными в меню блюдами русской и европейской кухни. Аристократизм и европейская интеллигентность в сочетании с русским гостеприимством и высоким качеством обслуживания создают неповторимую атмосферу ресторана «Ассамблея».

Ресторан предлагает своим гостям 2 зала. Интерьеры первого зала выполнены в духе петербургских дворцов и идеально подходят для проведения мероприятий в классическом стиле. Второй зал оформлен в современном стиле и вмещает до 250 гостей.

Команда ресторана — это более 200 профессионалов, специалистов ресторанного и выездного обслуживания, успешно работающих на рынке услуг уже более 10 лет. За время своей работы ресторан зарекомендовал себя как надёжный партнёр по организации мероприятий различного формата – от международных приёмов до корпоративных праздников, свадеб и вечеринок.

Индивидуальный подход к каждому гостю, разнообразное меню и организация праздника «под ключ» - основные принципы работы ресторана «Ассамблея».

БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Ресторан «Ассамблея» предлагает организацию праздников в формате банкетного накрытия. Для вас есть варианты меню, построенные на различных гастрономических и ценовых предпочтениях.

Команда ресторана индивидуально подходит к организации каждого мероприятия, поэтому в любом из предложенных готовых вариантов меню есть возможность замещения отдельных позиций.



БАНКЕТНЫЕ НАКРЫТИЯ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Классическое

3500 ₽

НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Дует паштетов с конфитюром из цедры апельсина паштеты: из кролика и куриный; подаются с луковым мармеладом и пшеничными багет	гр. 1/110
Моцарелла с томатами с салатными листьями, с соусом Песто под заправкой из оливкового масла	1/70
Мясное плато ростбиф, буженина, говяжий язык, куриный рулет с курагой и черносливом; подаются с хреном, горчицей и маринованными огурцами	1/70
Рыбное плато лосось слабой соли, муксун и лосось холодного копчения, балык масляной рыбы; подаются с соусом Тартар, с маслинами и лимоном в сопровождении ржанных галет	1/65
Сырное плато сыры: Пармезан, Камамбер, Дорблю, Чеддер; подаются с мёдом, виноградом и грецкими орехами в сопровождении луковых гриссини	1/75
Овощное плато овощи: огурцы, томаты, болгарский перец, редис, зелень с сыром Сулугуни и оливковым маслом	1/30

САЛАТЫ

Салат с сыром Камамбер салатный микс с грейпфрутом, кешью, мандаринами конфи, с копчёным Камамбером под прованским соусом с грушевым чипсом	1/100
Салат с индейкой вяленые томаты, индейка в соусе Песто, с салатным миксом и овечьим домашним сыром, с добавлением кедровых орешков и карамелизированной тыквы под прованским соусом	1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен с цыплёнком куриное филе с шампиньонами в соусе Бешамель под сыром Моцарелла; подаётся с пшеничным багетом	1/240
---	-------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Стейк из свиной шеи с картофелем и грибами Свинина с жареным картофелем, грибами и луком, с соусом Барбекю	1/350
Филе ладожского судака с овощами Филе судака в сопровождении овощного соте	1/220

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	1/35
---	------

НАПИТОК

Клюквенный морс с корицей и мёдом	1/200
---	-------

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ТРАДИЦИОННОЕ

4000 ₽

НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Моцарелла с томатами
с соусом Песто и хрустящей чиабаттой

1/50/50/20

Паштет из печени индейки
с кремом из сыра Маскарпоне
и с персиковым конфитюром на французском багете

1/40/40

Филе лосося горячего копчения
с карельским соусом из деревенской сметаны
и зерновым хлебом

1/100

Овощная нарезка
томаты, огурцы, перец болгарский, редис,
сельдерей с оливковым маслом
и свежей зеленью

1/100

Мини-эклеры с форшмаком
из филе сельди с яблоками, ялтинским луком
и икорным маслом

1/30

САЛАТЫ

Салат со свёкольными равиоли
с домашним творожным сыром и орехами
под базиликовым соусом с салатным миксом

1/100

Салат с копчёной треской
с картофелем, томатами и красным салатным луком

1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Цыплёнок табака
с соусом Сацебели
и запечённым в фольге картофелем

1/250/150/40

Филе судака
с кремом из корня сельдерея и с гранатовым соусом

1/100/100/50

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная
подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенный морс
с корицей и мёдом

1/200

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ Русский стиль

4700 ₽
НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося слабой соли
с зерновыми тостами и со сливочно-оливковым
кремом

1/30/20/15

Мясное ассорти
домашняя буженина, телячий отварной язык,
пастроми

1/60/30

Рулетики из баклажанов-гриль
с сырным кремом и грецкими орехами

1/60/20

Свежие овощи с зеленью
подаются с оливковым маслом

1/100

Домашние разносолы
квашеная капуста, солёные и маринованные огурцы,
патиссоны; подаются в ржаном хлебе

1/100

Архангельские солёные грибы
грузди, боровики, маслята;
подаются с домашней сметаной
в ржаных колодцах

1/50/50

САЛАТЫ

Салат Столичный
с подкопчённой индейкой

1/100

Краб-лосось под шубой

1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики «Меньшикова»
с телятиной и грибами

1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе ладожского судака
на пюре из молодой моркови
с «битыми» огурцами;
подаётся с икорным соусом
на основе крабового биска

1/130/100/50/5

Свиное филе на подушке из лисичек
с молодым картофелем и с брусничным соусом

1/130/80/50/30

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная
подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенный морс
с корицей и мёдом

1/200

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ АвТОРСКОЕ

5200 ₽
НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося холодного дыма
с апельсиново-горчичным соусом, каперсами,
маслинами и оливками, замаринованными в прованских травах;
подаётся с пшеничными тостами

1/30/20/20/10

Рулетики с пармской ветчиной
с руколой и подвяленными томатами

1/30/30

Моцарелла с томатами
в остром соусе с кинзой и чёрным перцем

1/50/50

Татаки из тунца
с ореховым соусом и салатом Чука

1/30/30/15

Вителло тоннато
из телятины под соусом из копчёного картофеля и
тунца с листьями салата и с трюфельным маслом

1/30/30

САЛАТЫ

Салат с куриной грудкой
глазированной в соусе Терияки,
с жареными вешенками и тыквенным паем

1/100

Салат с креветками-гриль
в манговом соусе

1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен из лесных грибов
под сырной корочкой

1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Мурманская треска конфи
в соусе Вилюте с копчёной фасолью и пармантье
из молодой моркови

1/100/80/50/20

Фондан из говядины и хереса
с луком конфи и чипсами из сельдерея

1/100/50/40/20/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная
подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенный морс
с корицей и мёдом

1/200

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стиль Фьюжн

5300 ₽
НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Сицилийское мясное плато

вяленая колбаса салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прешутто, вяленая говяжья вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романа; подаётся с хрустящей чиабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушёными каперсами и вялеными томатами

1/30/30/5/10

Строганина из говядины

с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой

1/50/50/20

Гравлакс из северного лосося

с фрешем из апельсинового сока и горчицы, с зелёным маслом из укропа и ржаными кростини

1/50/30/20

Паштет из печени индейки

с сыром Маскарпоне, персиковым вареньем и французской бриошью с фисташковой пудрой

1/50/30/20

Риет из утки

с луковым конфитюром

1/50/20/20

САЛАТЫ

Салат из огурцов с укропом

и луком-сибулет под деревенской сметаной

1/80

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с жульеном из лосося

1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Утиная ножка

в глазури Терияки с пюре из сельдерея и молодого картофеля с тартаром из груши и с вишнёвым соусом

1/150/80/30/50

Филе лосося горячего копчения

со спагетти из цукини под соусом из свежего тархуна, сливочного масла и желтков Беарнез

1/100/50/50/10

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная

подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенный морс

с корицей и мёдом

1/200

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ Итальянский стиль

6200 ₽

НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Сицилийское мясное плато

вяленая колбаса салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прешутто, вяленая говяжья вырезка Брезаола, сыровяленая колбаса Романа; подаётся с хрустящей чиабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушеными каперсами и вялеными томатами

1/30/30/5/10

Сырное плато

сыры Чеддер, Камамбер, Пармезан, козий; подаётся с конфитюром из кураги, сырными гриссини, орехами и свежими ягодами

1/30/10/10

Риет из утки

с зерновыми и овощными кростини, апельсиновым мармеладом и с выпаренным соусом на основе портвейна Педро Хименес

1/50/40

Татаки из тунца

с манговым тартаром и авокадо-гриль со стружкой тунца Бонито

1/40/30/20

Марлин холодного копчения

с тартаром из малосольных огурцов и с соусом на основе сметаны и свежей зелени; подаётся с зерновыми кростини и кедровыми орешками в зелёном масле из петрушки

1/20/20/20/10

САЛАТ В СТОЛ

Салат с креветками и свежей клубникой

под манго-майонезом с листиками кинзы, вяленым чесноком и жареной фунчозой

1/100

САЛАТЫ ПОРЦИОННЫЕ

Буррата с копчёной грушей

и чипсами из томатов с соусом Юдзу

1/30/30/10

Салат с подкопчённой говядиной

грибами и картофелем пай под бруснично-имбирным соусом

1/90

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе сибаса горячего копчения

с пармантье из цветной капусты под соусом из деревенской сметаны и красной икры

1/100/70/50

Свиная грудинка-гриль

в соусе Кимчи с кремом из белокочанной капусты

1/150/70/70/40

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная

подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенный морс

с корицей и мёдом

1/200

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Фирменное

6300 ₽
НА ГОСТЯ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося слабой соли

1/65

с зерновыми тостами и со сливочно-оливковым кремом

Марлин холодного копчения с тартаром из малосольных огурцов

1/70

с соусом на основе сметаны и свежей зелени; подаётся

с зерновыми кростини и кедровыми орешками в зелёном масле из петрушки

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Строганина из говядины

1/90

с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой

Сицилийское мясное плато

1/75

салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прошутто, вяленая говяжья вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романо; подаётся с хрустящей чабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушёными каперсами и вялеными томатами

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная нарезка

1/100

из томатов, болгарского перца, огурцов, сельдерея и редиса с оливковым маслом и свежей зеленью

Сырное плато

1/100

сыры Чеддер, Камамбер, Пармезан, козий; подаётся с конфитюром из кураги, сырными гриссини, орехами и свежими ягодами

САЛАТЫ

Краб-лосось под шубой

1/100

Салат с креветками и свежей клубникой

1/100

под манго-майонезом с листиками кинзы, вяленым чесноком и жареной фунчозой

Салат с подкопчённой говядиной

1/110

с бруснично-имбирным соусом, грибами и картофелем пай

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с жульеном из лосося

1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Фондан из говядины и хереса

1/240

с луком конфи и сельдереем в трёх текстурах

Утиная ножка в глазури Терияки

1/310

с пюре из сельдерея и молодого картофеля, с грушевым тартаром и с вишнёвым соусом

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная

25/25/25/10

подаются со сливочным маслом

НАПИТОК

Клюквенно-брусничный морс

1/200

с корицей и мёдом

ТОРТЫ

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ НАЧИНКУ
ПО СВОЕМУ ВКУСУ.



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Ароматный бисквит с яблоками, морковью и корицей, пропитанный сливочно-сырным кремом и украшенный свежими ягодами.



БАНАНОВО-МАЛИНОВЫЙ МУСС

Миндальный дженуаз с бананово-малиновым муссом на основе свежих ягод и фруктов.



ТРИ ШОКОЛАДА

Три мусса из молочного, чёрного, белого шоколадов на шоколадном кексе.



ПТИРАТОН

Домашний торт на воздушном медовом бисквите, пропитанный сметанно-сливочным кремом и украшенный свежими ягодами.

ТОРТЫ

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ НАЧИНКУ
ПО СВОЕМУ ВКУСУ.



ЗАХЕР

Шоколадный бисквит с марципаном, шоколадом и украшением из свежей клубники.



КРАСНЫЙ БАРХАТ

Нежный бисквит, пропитанный сливочно-сырным крем и вишнёвым конфи.



ЧЕРНИЧНЫЙ ТОРТ

Воздушный миндальный бисквит с домашним йогуртом, с творожным сыром и со свежей черникой.



МЕДОВИК

Нежные медовые коржи с кремом из варёной сгущёнки и сметаны с добавлением гречишного мёда.

Наши гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста,
обратитесь к вашему официанту, который расскажет об ингредиентах,
используемых в меню.

Ассамблея
ресторан

Лиговский пр., 10/118
Отель «Октябрьская», 4*