



Банкетное меню · 1055 гр · 4160Р

Холодные закуски

Соленья домашнего приготовления · 110 гр

разносолы в русских традициях: маринованные опята, хрустящая капуста, маринованные патиссоны, томаты «Черри», морковь по-корейски и корнишоны

Блины на Царский лад · 140 гр

блины в русских традициях с красной икрой и деревенской сметаной

Мясной Прованс · 80 гр

ветчина «Фермерская» из куриного филе, колбаса «Венская», ветчина »Деликатесная», колбаса «Баварская»

Голландский «Каасмаркт» · 100 гр

сырное ассорти: «Гауда», «Моцарелла», «Мраморный», «Чеддер». Подается с джемом, медом, орехами и свежими фруктами

Салаты

Дачный · 90 гр

русский овощной салат с помидорами, огурцами, редисом и свежей зеленью

Столичный с фермерским цыплёнком · 90 гр

Прованский Нисуаз · 90 гр

традиционный салат на основе тунца с добавлением молодого картофеля, стручковой фасоли, томатов «Черри», перепелиного яйца и микс салата

Горячая закуска

Баклажаны «Пармиджано» · 135 гр

баклажаны и томаты, запеченные с сырами «Моцарелла» и «Пармезан» с томатным соусом и соусом «Песто»

Горячее блюдо

Филе балтийской трески · 320 гр

с овощным рататуем, стручковой фасолью и томатно-базиликовым соусом

Филе индейки в темпуре · 310 гр

с паровой спаржей, томатами «Черри» и соусом «Белое вино»

Дополнительно

Морс клюквенный · 400 мл

Хлебная тарелка · 90 гр

булочка из пшеничного теста, булочка из ржаного теста, сливочное масло



ОТЕЛЬ
ВВЕДЕНСКИЙ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Банкетное меню · 1105 гр · 5210Р

Холодные закуски

Овощи сезонные с душистой зеленью · 105 гр

томаты, огурцы, паприка, редис и зелень

Голландский «Каасмаркт» · 100 гр

сырное ассорти: «Гауда», «Моцарелла», «Мраморный», «Чеддер».

Подается с джемом, медом, орехами и свежими фруктами

Ломтики копченого лосося · 70 гр

с каперсами, лимоном на тосте из многозернового хлеба «Пуравита»

Мясное трио со свекольным конфи · 130 гр

куриный галантин с курагой и имбирем, отварной телячий язык,

ростбиф в дополнении с маринованной свеклой и свежим микс салатом

Салаты

Куриный салат · 90 гр

с виноградом "Кардинал", грецкими орехами,

каперсами и йогуртовой заправкой

Классическая «Сельдь под шубой» · 90 гр

Салат с ростбифом, · 90 гр

пряной морковью и пикантной заправкой

Горячая закуска

Триера · 130 гр

лодочка из рисового теста с баклажанами и томатами,

запеченная под сыром "Моцарелла"

Горячее блюдо

Медальоны из свинины · 350 гр

с соусом «Green Paper». Подаются с картофельным

гратеном и чипсами из бекона

Судак на пару · 315 гр

Подается с брокколи, пюре из шпината и соусом из эстрагона

Дополнительно

Морс клюквенный · 400 мл

Хлебная тарелка · 90 гр

булочка из пшеничного теста, булочка из ржаного теста, сливочное масло



ОТЕЛЬ
ВВЕДЕНСКИЙ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Банкетное меню · 1260 гр · 5840Р

Холодные закуски

Соленья домашнего приготовления · 110 гр

разносолы в русских традициях: маринованные опята, хрустящая капуста, маринованные патиссоны, томаты «Черри», морковь по-корейски и корнишоны

Сельдь Атлантическая · 100 гр

традиционная селёдка а-ля русс с маринованным луком и картофелем Шато

Сырные деликатесы · 130 гр

микс из 5 видов сыров: «Дор Блю», «Бри», «Пармезан», «Тульер», «Моцарелла». Подаются с джемом, медом, орехами и свежими фруктами

Рулетики из ростбифа · 55 гр

с рукколой и дижонской зерновой горчицей

Салаты

Салат с домашней бужениной · 90 гр

и свежими овощами с горчичной заправкой

Русский фьюжн · 90 гр

микс из подкопченной горбуши с маринованной свёклой в прованских травах со сливочным сыром «Фета»

Альдер · 90 гр

салат с куриным филе, подкопченным на ольховых опилках, в сочетании с русским набором овощей под нежным соусом «Прованс»

Горячая закуска

Крустилант · 140 гр

с грибным жульеном и раковыми шейками

Горячее блюдо

Рыбные кружева · 360 гр

из лосося и филе трески на картофельном дранике с соусом «Шампань» и икрой «Масаго»

Томленая ножка кролика · 410 гр

Подается с картофельным пюре, тыквенным чатни и апельсиновым соусом

Дополнительно

Морс клюквенный · 400 мл

Хлебная тарелка · 90 гр

булочка из пшеничного теста, булочка из ржаного теста, сливочное масло



Банкетное меню · 1275 гр · 6740Р

Холодные закуски

Овощи сезонные с душистой зеленью · 105 гр

томаты, огурцы, паприка, редис и зелень

Тигровая креветка, · 70 гр

маринованная в пряных травах, на сырной подушке
с долькой огурца (подаётся с соусом "Сладкий Чили")

Сырные деликатесы · 130 гр

микс из 5 видов сыров: «Дор Блю», «Бри», «Пармезан», «Тульер»,
«Моцарелла». Подаются с джемом, медом, орехами и свежими фруктами

Ассорти из мясных деликатесов · 120 гр

домашняя буженина с прованскими травами, куриный галантин
с курагой и имбирем, маринованный ростбиф, отварной телячий язык

Салаты

Прованский Нисуаз · 90 гр

традиционный салат на основе тунца, с добавлением молодого картофеля,
стручковой фасоли, томатов «Черри», перепелиного яйца и микс салата

Капрезе с моцареллой a la Buffalo · 90 гр

классическое итальянское Капрезе. Легкое сочетание спелых томатов,
нежной «Моцареллы», освежающего базилика, кедровых орешков
и оливкового масла первого отжима

«Цезарь» с куриной грудкой гриль · 90 гр

хрустящие салатные листья с соусом «Цезарь», пшеничными крутонами,
тертым сыром «Пармезан» и фермерским цыпленком гриль

Горячая закуска

Мини-шашлычки · 165 гр

из овощей с хрустящим крутоном, микс салатом и томатным соусом

Горячее блюдо

Нежное филе скандинавского лосося · 325 гр

на подушке из картофеля «Пушкин» и сочного шпината с икорным соусом

Стейк из говядины «Tenderloin» · 360 гр

с картофелем «Дофинуа», жареными вешенками и соусом «Демиглясс»

Дополнительно

Морс клюквенный · 400 гр

Хлебная тарелка · 90 гр

булочка из пшеничного теста, булочка из ржаного теста, сливочное масло