



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

ЛАДОЖСКАЯ ГАРМОНИЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная тарелка

(сервелат, колбаса с/к, домашняя буженина, огурец соленый)

Сельдь по-русски

(сельдь, отв. картофель, красный лук, зелень)

Ассорти свежих овощей

(помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень)

Соления

(огурцы солёные, капуста квашеная, морковь корейская, зелень)

Рулетки «Бранденбургские»

(ветчина, сырная начинка, зелень)

САЛАТЫ

Овощной салат с красным луком

Сельдь под шубой

Салат куриный с ананасом

ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

Куриный шашлычок с маринованным луком и зеленью

Белая рыба по-ленинградски

(минтай, томат, майонез, сыр)

ГАРНИРЫ

Рис с овощами

Картофель «Айдахо»

ВХОДИТ

Ягодный морс

Хлебная корзина

СТОИМОСТЬ ДАННОГО МЕНЮ

СОСТАВЛЯЕТ 2300 р/чел.



глютен



лактоза



вегетарианское

*с собой можно принести: напитки и алкоголь



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

КУПЕЧЕСКИЙ СТОЛ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Деликатесный лосось шеф-посола
(лосось с/с, маслины, зелень)

Рулетики из баклажанов
(баклажан запеченный, чеснок, фета, зелень)

Ассорти свежих овощей
(помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень)

Мясное ассорти
(язык говяжий, буженина, соленый огурец, колбаса сырокопченая)

Соленья
(огурцы солёные, капуста квашеная, морковь корейская, зелень)

САЛАТЫ

Царский ветчина, язык говяжий
(перец гриль, шампиньоны, маринованные огурцы, пекинская капуста, соус Мари Роуз, зелень)

Столичный салат с курой
(курица, картофель, зел горошек, маринованные огурчики, яйцо, морковь, майонез)

Мимоза классическая с лососем и пармезаном
(лосось, яйцо, морковь, картофель, лук репчатый, сыр, майонез)

ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

Мурманский лосось на гриле с лимоном и тимьяном
Сочная свиная вырезка с черри томатами, беконом и сыром
Филе цыплёнка запеченное с грибами и сыром

ГАРНИРЫ

Айдахо с зеленью и чесноком
Ароматные овощи гриль

ВХОДИТ
Ягодный морс
Хлебная корзина

СТОИМОСТЬ ДАННОГО МЕНЮ
СОСТАВЛЯЕТ 3500 р/чел.

 глютен  лактоза  вегетарианское
*с собой можно принести: напитки и алкоголь



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

ДВОРЯНСКИЙ ПРИЁМ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра лососевая в тарталетках 
(тарталетка, икра, лимон, сливочный сыр)

Рыбное ассорти
(лосось с\с, лосось х\к, масляная рыба х\к, маслины, лимон, зелень)

Ассорти свежих овощей 
(помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень)

Мясное ассорти
(колбаса с/к, язык говяжий, буженина, солёный огурец, хрен)

Сельдь по-русски
(сельдь, отв. картофель, красный лук, зелень)

САЛАТЫ

Салат из нежного филе кальмара с зелёным луком
(кальмар, яйцо, зел. лук, айсберг, соус)

Цезарь классический с куриным филе

Пикантный салат “Прага”
(буженина, фасоль красная, шампиньоны, огурцы
маринованные, айсберг, печеная паприка)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен из грибов с куриным филе в тарталетках

ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

Дорадо с пряными травами и чили / Мурманский
лосось на гриле с лимоном и тимьяном

Сочная свиная вырезка с томатами
черри, беконом и сыром 

Кордон-Блю с французским сырным соусом 

ГАРНИРЫ

Картофельные дольки запечённые с чесночным маслом и зеленью

Ароматные овощи гриль

ВХОДИТ

Ягодный морс
Хлебная корзина
Фруктовая тарелка

СТОИМОСТЬ ДАННОГО МЕНЮ
СОСТАВЛЯЕТ 4100 р/чел.



глютен



лактоза



вегетарианское

*с собой можно принести: напитки и алкоголь



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

ДВОРЦОВЫЙ ЛАД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Итальянский капрезе 🌿 🍷
(моцарелла, томаты, оливковое масло, руккола, бальзамический соус)

Икра лососевая в тарталетках 🍷
(тарталетка, икра, лимон, сливочный сыр)

Рыбное ассорти
(лосось шеф посола, лосось холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, маслины, лимон, зелень)

Ассорти мясных деликатесов
(буженина, ростбиф, язык говяжий, огурец соленый, хрен)

Сырная тарелка
(маасдам, пармезан, «Дор-блю», виноград, орехи)

САЛАТЫ

Салат Греческий

Русский салат с ростбифом

Цезарь классический с тигровыми креветками

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен из грибов с куриным филе в тарталетках
Драники с кнелями из сливочного сыра и копченого лосося 🌿 🍷

ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

Медальоны из говяжьей вырезки с перечным соусом
(степень прожарки “medium well”)
Радужная форель, фаршированная овощным соте / Мурманский лосось на гриле с лимоном и тимьяном
Сочная утиная грудка, дополненная соусом из карельской брусники

ГАРНИРЫ

Ароматные овощи гриль 🌿
Картофельные дольки, запеченные с чесночным маслом и зеленью 🌿

ВХОДИТ

Ягодный морс
Хлебная корзина
Фруктовая тарелка

СТОИМОСТЬ ДАННОГО МЕНЮ
СОСТАВЛЯЕТ 4900 р/чел.

🌿 глютен 🍷 лактоза 🌿 вегетарианское
*с собой можно принести: напитки и алкоголь



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

ЭРМИТАЖ ПРЕСТИЖ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра лососевая в тарталетках
(тарталетка, икра, лимон, сливочное масло)

Морской бриз
(лосось шеф посола, лосось холодного копчения, масляная рыба
холодного копчения, маслины, лимон, зелень)

Овощной микс 🌿
(помидоры черри, огурец, паприка сладкая, редис, листья салата, зелень)

Мясное изобилие
(балык свиной с/к, буженина и ростбиф собственного приготовления, телячий язык)

Сырное ассорти 🧀
(маасдам, пармезан, «Дор-блю», виноград, орехи)

САЛАТЫ

«Нисуаз» по классическому французскому рецепту 🌿

Микс-салат с сочной утиной грудкой, сегментами
апельсина и фирменной заправкой

Купеческий салат с телячьим языком, курой и домашним майонезом 🥗

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тигровые креветки, обжаренные в изысканном маринаде

ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

Стейк из мраморной говядины с ароматными
томатами, спаржей и мясным соусом

Сочная утиная грудка, дополненная соусом
из карельской брусники и печеными овощами

Сибас с пряными травами и овощами гриль /
Мурманский лосось на гриле с лимоном и тимьяном

ВХОДИТ

Минеральная вода
Ягодный морс
Хлебная корзина
Фруктовая тарелка

СТОИМОСТЬ ДАННОГО МЕНЮ
СОСТАВЛЯЕТ 5500 р/чел.



глютен



лактоза



вегетарианское

*с собой можно принести: напитки и алкоголь



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

ИМПЕРАТОРСКИЙ ГРАНД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Большая тарелка мясных деликатесов собственного приготовления
(бастурма, ростбиф, телячий язык, буженина, подаётся с хреном, горчицей, солёными огурчиками и зеленью)

Изобилие морских деликатесов, красных и белых рыб 🌿
(икра лососёвая в тарталетках, палтус х/к, мурманский лосось шеф-посола, масляная рыба, форель х/к, оливки, лимон, зелень)

Маринованные слайсы цукини с пастой из окорока в/к, сливочного сыра, перца чили и лука шнитт 🥄

Ассорти выдержанных сыров с грецким орехом, виноградом, мёдом и слайсами чиабатты 🥄 🌿

Плато из свежих сезонных овощей, микса салатов и зелени 🌿
(томат розовый, огурцы свежие, перец болгарский, томаты черри, редис, микс салатов, зелень, лук шнитт)

САЛАТЫ

Салат с ростбифом и бэби картофелем

Фреш-салат с судаком, каперсами и черри томатами и фирменной заправкой (судак, микс салат, черри, картофель, красный лук)

Салат из печёных баклажанов с розовыми томатами, козьим сыром и кориандром (баклажаны, томаты розовые, козий сыр, кориандр, чили, оливковое масло) 🥄

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шампиньоны, фаршированные беконом с сырным соусом 🥄
(шампиньоны, бекон с/к, сыр грюйер, сыр дор – блю, сливки, лук порей, слив. масло)

ГАРНИРЫ

Овощной рататуй
(баклажаны, томаты, перец болгарский, цукини, ароматные травы, оливковое масло)

Гратен картофельный классический с грюйером 🥄 🌿
(картофель, сливки, сыр грюйер, яйцо куриное, масло сливочное, белый перец)

ГОРЯЧЕЕ

Каре молодого барашка в фирменном маринаде с малиновым соусом
степень прожарки по умолчанию – ***medium well*** (каре барашка, чеснок, темьян, розмарин, красный винный уксус, чили, малина, эстрагон)

Дикий лосось с хрустящей корочкой и сальсой из ароматных томатов
печёного болгарского перца и красного базилика
(лосось, томаты, перец болгарский, базилик, оливковое масло, чеснок)

ВХОДИТ

Минеральная вода

Ягодный морс

Хлебная корзина

Букет из сезонных фруктов и ягод

СТОИМОСТЬ ДАННОГО МЕНЮ СОСТАВЛЯЕТ 8000 р/чел.



глютен



лактоза



вегетарианское

*с собой можно принести: напитки и алкоголь



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Канapé с нежным филе цыпленка
(куриное филе, черри томаты, айсберг)

Овощное канapé с сыром «Фета»
(огурец, черри, паприка, сыр «Фета», маслина)

Домашняя буженина на зерновом тосте
с айсбергом и маринованным огурчиком

Филе атлантической сельди
с картошечкой и красным луком

САЛАТЫ

Салат из нежного филе кальмара с зеленым луком
(кальмар, яйцо, зел. лук, айсберг, соус)

Салат с курицей и ананасом
(куриное филе, ананас, яйцо перепелиное, лист салата, зелень, соус)

Салат «Оливье» с ветчиной

ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

Шашлычок из куриного филе на шпажке

Шашлычок из свиной шеи на шпажке

ВЫПЕЧКА (НА ВЫБОР)

Фуршетные пирожки
(яблоко, капуста, зеленый лук/яйцо)

ВХОДИТ

Ягодный морс

Хлебная корзина

СТОИМОСТЬ ДАННОГО МЕНЮ
СОСТАВЛЯЕТ 2800 р/чел.



глютен



лактоза



вегетарианское

*с собой можно принести: напитки и алкоголь



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Канapé с лососем шеф-посола

Канapé с утиной грудкой Магpe

Овощное канapé с сыром «Фета»
(огурец, черри, паприка, сыр «Фета», маслина)

Домашняя буженина на зерновом тосте
с айсбергом и маринованным огурчиком

Филе атлантической сельди
с картошечкой и красным луком

САЛАТЫ

Салат с курицей и ананасом
(куриное филе, ананас, яйцо перепелиное, лист салата, зелень, соус)

Салат «Прага»
(буженина, фасоль красная, шампиньоны, огурцы
маринованные, айсберг, печеная паприка)

Салат с филе судака
(судак, черри, айсберг, красный лучок)

ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

Котлетка по-киевски

Шашлычок из лосося на шпажке

ВЫПЕЧКА (НА ВЫБОР)

Фуршетные пирожки
(яблоко, капуста, зеленый лук/яйцо)

ВХОДИТ

Ягодный морс

Хлебная корзина

СТОИМОСТЬ ДАННОГО МЕНЮ
СОСТАВЛЯЕТ 3300 р/чел.



глютен



лактоза



вегетарианское

*с собой можно принести: напитки и алкоголь



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Канапе с лососем шеф-посола

Брускетта с телячьим языком

(телячий язык, зерновой тост, корнишоны, маслины, сливочный хрен)

Утиная грудка с острым мандариновым чатни

(утинная грудка, мандарины, перец чили, микс-салат, имбирь)

Сырное канапе с виноградом

(маасдам, виноград, орехи)

Овощной микс

(черри томаты, огурцы корнишоны, болгарский перец, оливки, зелень)

САЛАТЫ

Салат цезарь с тигровыми креветками

(романо, айсберг, тигровые креветки, черри-томаты, пармезан, соус цезарь)

Русский салат с ростбифом

(ростбиф собственного приготовления, картофель, маринованные огурчики, яйцо куриное, морковь, зеленый горошек)

Салат греческий классический

болгарский перец, томаты, огурцы, айсберг, сыр фета, оливки, красный лук, оливковое масло, орегано, бальзамический уксус)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен из лесных грибов с куриным филе
в песочной тарталетке

ГОРЯЧЕЕ

Филе дорадо по-средиземноморски

(дорадо, томаты, оливки, картофель, каперсы, лук шалот, зелень, чеснок, кориандр, лимон)

Венский шницель из говяжьей вырезки
с перечным соусом и картофельным пюре

(говяжья вырезка, ветчина, чеддер, картофель, деми-глясс, сливки, микс перца)

ВЫПЕЧКА (НА ВЫБОР)

Фуршетные пирожки

(мясо, капуста, зеленый лук/яйцо, яблоко)

ВХОДИТ

Ягодный морс

Хлебная корзина

СТОИМОСТЬ ДАННОГО МЕНЮ

СОСТАВЛЯЕТ 3900 р/чел.



глютен



лактоза



вегетарианское

*с собой можно принести: напитки и алкоголь



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра лососевая в тарталетках
(икра, сливочный сыр, тарталетка, лимон, зелень)

Ролл из лосося шеф-посола
(лосось шеф-посола, сливочный сыр, лук шнитт)

Мини моцарелла с черри томатами, соусом песто и базиликом
(моцарелла, томаты, базилик, песто, оливковое масло)

Маринованные слайсы цуккини с пастой из окорока в/к, сливочного сыра, перца чили и лука шнитт
(цуккини, сливочный сыр, окорок в/к, лук шнитт, перец чили)

Чизкейк с хамоном и грушей
(хамон, груша, сливочный сыр, йогурт, крекер)

САЛАТЫ

Салат из печеной тыквы с козьим сыром
(тыква, куриная грудка, руккола, козий сыр, тыквенная семечка, оливковое масло)

Салат с телячьим языком и гренками
(язык, картофель, томаты, огурчики, яйцо куриное, красный лук, гренки, майонез)

Руккола с лососем шеф-посола
(руккола, лосось шеф-посола, черри томаты, оливковое масло, пармезан, каперсы, бальзамический уксус)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлык из тигровых креветок на шпажке
(креветки, лимон, зелень)

ГОРЯЧЕЕ

Медальоны из говяжьей вырезки с соусом деми-гласс, жареным картофелем с грибами
(говяжья вырезка, картофель, грибы, лук)

Спинка лосося запеченная с сыром пекорино, соусом бешамель и цуккини
(филе лосося, цуккини, сыр пекорино, соус бешамель, оливковое масло)

ВЫПЕЧКА (НА ВЫБОР)

Фуршетные пирожки
(мясо, капуста, зеленый лук/яйцо, яблоко)

ВХОДИТ

Ягодный морс
Хлебная корзина

СТОИМОСТЬ ДАННОГО МЕНЮ
СОСТАВЛЯЕТ 4500 р/чел.



глютен



лактоза



вегетарианское

*с собой можно принести: напитки и алкоголь



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Большая тарелка мясных деликатесов собственного приготовления (буженина, ростбиф, язык телячий, бастурма) [60] – **390₽**
- Изобилие морских деликатесов, красных и белых рыб (лосось шеф-посола, форель хк, масляная рыба, палтус х/к, маслины, лимон, зелень) [60] – **770₽**
- Маринованные слайсы цуккини с пастой из окорока в/к, сливочного сыра, перца чили и лука шнитт [35] – **230₽**
- Ассорти выдержанных сыров с грецким орехом, виноградом, медом и слайсами чиабатты (грюйер, чеддер, пармезан, бри, дор-блю) [50] – **370₽**
- Инжир с блю чизом, грецким орехом и мёдом (сезонное) [100] – **490₽**
- Икра лососевая в тарталетке [20] – **290₽**
- Лосось с пикантным кремом, лимонным курдом и конусами из маринованной свеклы с лососевой икрой [50] – **510₽**
- Тигровые креветки с соусом Руй, листьями Романо и черри томатами [50] – **470₽**
- Рыбное ассорти (лосось шеф-посола, форель хк, масляная рыба, маслины, лимон, зелень) [40] – **370₽**
- Овощное ассорти (томаты, перец болг, огурцы свежие, зелень) [40] – **200₽**
- Овощной микс (редис, сельдерей, томаты, перец болгарский, огурцы свежие, зелень, салат) [50] – **230₽**
- Плато из свежих сезонных овощей, микса салатов и зелени (редис, сельдерей, томат розовый, перец болгарский, огурцы свежие, зелень, салаты, базилик, черри томаты) [60] – **270₽**
- Ростбиф с рукколой, печеной паприкой и айоли [50] – **440₽**
- Мясное изобилие (ростбиф, буженина, язык, балык с/к, хрен, горчица, зелень) [50] – **350₽**
- Ролл из лосося [35] – **330₽**
- Мини моцарелла с черри томатами, соусом песто и базиликом [50] – **300₽**
- Мясное ассорти (язык, буженина, ростбиф, хрен, зелень) [40] – **270₽**
- Капрезе (моцарелла, томаты, песто) [45] – **270₽**
- Сырное ассорти (маасдам, пармезан, дор-блю, мед, орехи) [35] – **290₽**
- Канапе с лососем шеф-посола и сливочным сыром [35] – **290₽**
- Канапе с филе цыпленка и черри [35] – **220₽**
- Канате с утиной грудкой магре [35] – **220₽**
- Овощное канапе с сыром фета [40] – **220₽**
- Сырное канапе с инжиром [30] – **220₽**
- Домашняя буженина на зерновом тосте с айсбергом и маринованным огурцом [40] – **210₽**
- Филе атлантической сельди с картошечкой и красным луком [35] – **150₽**
- Чизкейк с дыней и хамоном [70] – **490₽**



глютен



лактоза



вегетарианское



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ:

- Салат Трапеза с ростбифом и мини-картофелем [70] – **320₽**
- Фреш-салат с судаком, каперсами, черри томатами и фирменной заправкой [70] – **320₽**
- Салат из печеных баклажанов с розовыми томатами, козьим сыром и кориандром [70] – **290₽**
- Салат «Нисуаз» [70] – **330₽**
- Салат с утиной грудкой, сегментами апельсина и фирменной заправкой [60] – **320₽**
- Салат (с телячьим языком, курой и домашним майонезом) [70] – **290₽**
- Салат с телячьим языком и гренками [70] – **290₽**
- Салат из печеной тыквы с козьим сыром [60] – **230₽**
- Руккола с лососем шеф-посола [60] – **390₽**
- Салат из 5 сортов томатов [70] – **270₽**
- Мимоза с лососем [70] – **260₽**
- Сельдь под шубой [70] – **210₽**
- Салат Столичный с куриным филе [70] – **210₽**
- Салат Греческий [70] – **220₽**
- Салат из кальмара с зеленым луком [60] – **250₽**
- Цезарь классический с куриным филе [60] – **280₽**
- Салат «Прага» [70] – **220₽**
- Салат Русский с ростбифом [70] – **230₽**
- Цезарь классический с тигровыми креветками [60] – **330₽**
- Салат с курой и ананасом [70] – **220₽**
- Оливье с ветчиной [70] – **190₽**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

- Шампиньоны фаршированные с сырным соусом [100] – **600₽**
- Тигровые креветки на гриле [90] – **720₽**
- Жюльен с курой в тарталетке [90] – **370₽**
- Драники картофельные с лососем х/к и сливочным сыром [100] – **420₽**



глютен



лактоза



вегетарианское



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ

ГАРНИРЫ:

- Рататуй овощной [100] – **330₽**
- Гратен картофельный классический с грийером [100] – **570₽**
- Овощи на гриле [100] – **340₽**
- Картофельные дольки запеченные с чесночным маслом и зеленью [100] – **270₽**
- Рис басмати с овощами [100] – **230₽**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Каре молодого барашка в фирменном маринаде с малиновым соусом [250/30] – **1850₽** (степень прожарки по умолчанию – *medium well*)
- Дикий лосось с хрустящей корочкой и сальсой из томатов, перца и базилика [160/30] – **1850₽**
- Стейк из мраморной говядины с томатами, спаржей и мясным соусом [140/50/30] – **1680₽**
- Утиная грудка с брусничным соусом и печеными овощами [130/30/30] – **1370₽**
- Сибас с пряными травами и овощами гриль [250/50] – **1500₽**
- Стейк из лосося с лимоном и тимьяном [120] – **1470₽**
- Медальоны из говядины с перечным соусом [120/30] – **1620₽**
- Форель радужная, фаршированная овощным соте [200] – **1350₽**
- Утиная грудка с брусничным соусом [130/30] – **1150₽**
- Дорадо с ароматными травами и чили [250] – **1450₽**
- Свиная вырезка с черри томатами, беконом и сыром [140] – **1050₽**
- Медальоны из говяжьей вырезки с соусом деми-глясс, жареным картофелем с грибами [120/100/30] – **1860₽**
- Спинка лосося запеченная с сыром пекорино, соусом бешамель и цуккини [120/100/30] – **1790₽**
- Филе дорадо по-средиземноморски [250] – **1650₽**
- Венский шницель из говяжьей вырезки с перечным соусом и картофельным пюре [130/100/30] – **1790₽**
- Кордон-Блю с сырным соусом [130/30] – **1050₽**
- Котлета по-киевски [120] – **890₽**
- Шашлык из лосося на шпажке [120] – **1470₽**
- Шашлык из свинины [120] – **930₽**
- Шашлык из курицы [120] – **770₽**



глютен



лактоза



вегетарианское



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ

НАПИТКИ:

- Морс – **100₽ (0,2 л)**
- Кофе американо – **250₽**
- Молоко – **70₽**
- Сливки порционные – **50₽**
- Чай в ассортименте – **490₽**
- Минеральная вода Bonaqwa – **150₽**

ВЫПЕЧКА:

[стоимость за 1 кг]

- Пирожок с мясом [80] – **190₽**
- Пирожок с зелёным луком и яйцом [80] – **160₽**
- Пирожок с капустой [80] – **160₽**
- Пирожок с яблоком [80] – **160₽**
- Фуршетный расстегай с сёмгой [30] – **150₽**
- Фуршетный пирожок с мясом [30] – **150₽**
- Фуршетный пирожок с капустой [30] – **130₽**
- Фуршетный пирожок с яблоком [30] – **130₽**
- Фуршетный пирожок с брусникой [30] – **130₽**
- Курник – **2700₽**
- Кулебяка с мясом – **2700₽**
- Рыбник (красная + белая рыба) – **3100₽**
- Пирог с капустой – **1600₽**
- Пирог с картофелем и сулугуни – **2000₽**
- Сладкие пироги в ассортименте (яблоко/брусника, черника, вишня, лесная ягода) – **1750₽**
- Песочная таралетка (для салатов) – **60₽**
- Хлебная корзина – **90₽**

ФРУКТЫ:

- Фруктовая тарелка [150] – **240₽**
- Букет из сезонных фруктов и ягод [150] – **880₽**
- Ягодный микс премиум (малина, ежевика, голубика, красная смородина, клубника, ананас голд, лайм, микро мелисса) [100] – **1300₽**



глютен



лактоза



вегетарианское



НЕВСКИЙ ФУРШЕТ

ЯРКИЙ ВКУС ВАШИХ СОБЫТИЙ

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ

ДЕТСКОЕ:

- Овощное ассорти [120] – **380₽**
- Фруктовое ассорти [500] – **750₽**
- Куриные наггетсы [100] – **350₽**
- Митболы из индейки с макаронками [100/100] – **530₽**
- Пикколини с колбасками и черри [220] – **520₽**
- Блинчики со сгущенкой [100/50] – **250₽**
- Сырники со свежими ягодами [100/20] – **630₽**
- Мороженое в ассортименте [50/шарик] – **150₽**
- Молочный коктейль [0,2] – **420₽**
- Соус в ассортименте [25] – **80₽**

МАТЕРИ:

- Большой зеленый салат [220] – **620₽**
- Салат из баклажанов с фетой [200] – **570₽**
- Салат со страчателлой и рукколой [230] – **950₽**
- Овощной салат со сметаной и яйцом [220] – **480₽**
- Салат из печеной тыквы с курой [200] – **650₽**
- Куриный суп [250] – **480₽**
- Уха из белых рыб [250] – **550₽**
- Крем-суп из брокколи [250] – **450₽**
- Паровые котлеты из индейки с цветной капустой [150] – **850₽**
- Дорадо с диким рисом [250/100] – **1450₽**
- Форель духовая с овощным соте [200] – **1350₽**
- Куриная грудка на пару с брокколи [130/100] – **800₽**
- Телятина томленая с овощами и бейби картофелем [250] – **1230₽**
- Кролик с овощами и травами [180] – **1060₽**
- Абрикосы, нектарины, персики [150] – **450₽**
- Запеченное яблоко с карамелью [160] – **310₽**



глютен



лактоза



вегетарианское