



НОВОГОДНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2017

CROWNE PLAZA ST. PETERSBURG AIRPORT

T. +7-812-2404200 Ф. +7-812-2404201

E. info.ledap@ihg.com

W. cpairport.ru crowneplaza.com

A. Россия, 196210, Санкт-Петербург, ул. Стартовая, 6 лит. А



РУССКИЙ СТОЛ

2 700 руб.

Холодные закуски и салаты

- Дуэт из копчёной зубатки и маринованного лосося с соусами, 65/10 г
- Телячий язык с маринованными артишоками, оливками, вялеными томатами и сливочным соусом, 65/10 г
- Русские разносолы собственного приготовления, 80 г
- Домашнее сало с ржаными гренками, зелёным и маринованным луком, 65/30/20 г
- Салат «Оливье» с говядиной, 120 г
- Салат «Сельдь под шубой», 120 г
- Салат с бужениной и чёрными груздями, 120 г

Горячая закуска

- Рыбная кулебяка с соусом на основе белого вина, 120/30 г

Основное блюдо

- Медальоны из свинины с картофельным гратеном и перечным соусом, 160/120/50 г или
- Стейк из лосося с цуккини на гриле, картофелем Дюшес и соусом на основе белого вина, 160/100/20/30 г

Десерт

- Ассорти мини-десертов, 90 г

Напитки

- Чай, кофе, вода

*Все цены указаны в рублях на одного человека с учётом НДС и сервисного сбора.
Отель оставляет за собой право менять цены в случае повышения закупочных цен.*



СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ МЕНЮ

3 100 руб.

Холодные закуски и салаты

- Пармская ветчина с дыней, оливками и каперсами, 35/10 г
- Рыбное ассорти из малосоленного лосося и копченого эсколара, 70/15 г
- «Вителло тоннато» – телятина под соусом из тунца, 70/30 г
- Антипасти из печеной паприки, оливок, каперсов, вяленых томатов, моцареллы и маринованных артишоков, 110 г
- Салат с осьминогом, креветками и молодым картофелем, заправленный сальсой из томатов и оливок, 120 г
- Салат из печеных томатов с пряными травами, 120 г
- Салат с маринованной в устричной заправке говяжьей вырезкой, томатами черри, рукколой и свежими листьями салата, 80 г

Горячая закуска

- Киш Лорен с грибами, 110 г

Основное блюдо

- Филе судака с гороховым пюре, чечевицей и свекольным соусом, 160/100/30 г
или
- Филе говядины с картофельным gratin, цуккини на гриле и соусом на основе красного вина и тимьяна, 160/100/50 г

Десерт

- Ассорти мини-десертов, 90 г

Напитки

- Чай, кофе, вода

*Все цены указаны в рублях на одного человека с учётом НДС и сервисного сбора.
Отель оставляет за собой право менять цены в случае повышения закупочных цен.*



ЕВРОПЕЙСКОЕ МЕНЮ

3 300 руб.

Холодные закуски и салаты

- Лосось, маринованный в водке, с медово-горчичным соусом, 65/10 г
- Ростбиф из говядины с пармезаном. Подаётся с вялеными томатами, каперсами, оливковым маслом и бальзамическим соусом, 40/20/5 г
- Галантин из индейки с фисташками и луковым мармеладом. Подаётся с манговым соусом, 65/20/10 г
- Адыгейский сыр с томатами-конфи и персиками, 90 г
- Салат «Вальдорф» из куриного филе, 120 г
- Салат с копчёным лососем и свекольным кускусом, 120 г
- Салат из печёных овощей с оливковым маслом и бальзамическим соусом, 120 г

Горячая закуска

- Кокиль с крабовым мясом и морским гребешком под голландским соусом, 100/20 г

Основное блюдо

- Филе свинины в прованских травах. Подаётся с булгуром, вялеными томатами и вишнёвым соусом, 160/100/30 г или
- Филе лосося на пару с овощным пирогом и соусом из томатов, каперсов и оливок, 160/120/50 г

Десерт

- Ассорти мини-десертов, 90 г

Напитки

- Чай, кофе, вода

Все цены указаны в рублях на одного человека с учётом НДС и сервисного сбора. Отель оставляет за собой право менять цены в случае повышения закупочных цен.



НОВОГОДНИЙ БУФЕТ

1 900 руб.

Холодные закуски и салаты

- Зубатка холодного копчения с соусом из трав, 60/5 г
- Домашняя буженина с маринованными овощами и сливочным хреном, 60/10 г
- Атлантическая селёдка с картофелем и маринованным луком, 60 г
- Адыгейский сыр с томатами-конфи и персиками, 60 г
- Салат «Оливье» с говядиной, 120 г
- Салат «Греческий», 60 г
- Салат «Вальдорф» с изюмом, апельсином и грейпфрутом, 60 г

Горячие закуски

- Грибной жульен в тарталетках, 80 г
- Мини-шашлычок с лососем и соусом Терияки, 60 г

Сервировочная станция

- Новогодний рулет из индейки с орехами. Подаётся с соусом из чернослива и жареным картофелем, 120 г
- Запечённый свиной окорок. Подаётся с ананасовым сое и медовым соусом, 120 г

Десерт

- Фруктовая тарелка, 100 г
- Ассорти из мини-пирожных 100 г

Напитки

- Морс, 200 мл
- Чай, кофе, вода

*Все цены указаны в рублях на одного человека с учётом НДС и сервисного сбора.
Отель оставляет за собой право менять цены в случае повышения закупочных цен.*



НОВОГОДНИЙ ФУРШЕТ

1 950 руб.

Холодные закуски и салаты

- Багет с красной икрой и сливочным маслом, 40 г
- Канапе с ростбифом и маринованными артишоками, 40 г
- Маринованный лосось на хлебе
Чиабатта со свекольно-сливочным сыром, 80 г
- Салат с куриной печенью, вялеными томатами и печёным перцем, 60 г
- Салат «Оливье» с говядиной, 60 г

Напитки

- Морс, 200 мл,
- Глинтвейн, 150 мл
- Чай, кофе, вода

Горячие закуски

- Рождественская индейка с брюссельской капустой и овощным пирогом, 80/40/40/20 г
- Медальоны из свинины с картофельным мильфеем и вишнёвым соусом, 80/80/20 г
- Крем-суп из садового гороха, 60 г
- Крем-суп из тыквы, 60 г

Сервировочная станция

- Рыбная кулебяка с соусом на основе белого вина, 120 г

Десерт

- Ассорти мини-десертов, 90 г

*Все цены указаны в рублях на одного человека с учётом НДС и сервисного сбора.
Отель оставляет за собой право менять цены в случае повышения закупочных цен.*



НАПИТКИ

Приветственный пакет

- Российское шампанское
- Ассортимент соков
- Минеральная вода

1-й час – 450 руб., последующие – 250 руб.

Серебряный пакет

- Красное домашнее вино
- Белое домашнее вино
- Пиво
- Ассортимент соков
- Минеральная вода

1-й час – 950 руб., последующие – 700 руб.

Дополнительно:

Новогодние коктейли на ваш выбор (цена по запросу)

Золотой пакет

- Красное домашнее вино
- Белое домашнее вино
- Российское шампанское
- Водка
- Пиво
- Ассортимент соков
- Минеральная вода

1-й час – 1100 руб., последующие – 800 руб.

Премиум пакет

- Красное домашнее вино
- Белое домашнее вино
- Российское шампанское
- Водка
- Пиво
- Бренди
- Ассортимент соков
- Лимонады
- Минеральная вода

1-й час – 1300 руб., последующие – 900 руб.

Все цены указаны в рублях на одного человека с учётом НДС и сервисного сбора.
Отель оставляет за собой право менять цены в случае повышения закупочных цен.



КУЛИНАРНОЕ ШОУ ПОВАРОВ

Канапе

- Профитроли с маринованным лососем и свекольным кремом, 30 г
- Куриный рулет с томатами-конфи и луковым мармеладом, 45 г
- Брускетта с печёными овощами, 40 г
- Канапе с телячьим языком, маринованными артишоками и вялеными томатами, 45 г
- Томатный суп гаспачо с ржаными хлебцами, 80 г

Композиция сопровождается овощным пюре из гороха, корневым сельдереем и морковным пюре с кумином, 20 г

490 руб.

- Парфе из кролика, 30 г
- Галантин из индейки с луковым мармеладом, 30/5 г
- Тигровая креветка с зелёным сельдереем, 35 г
- Копчёный Адыгейский сыр с томатами-конфи на ржанных хлебцах, 40 г
- Салат «Ницца» на ложке с Атлантическим тунцом, 35 г

Композиция сопровождается овощным пюре из гороха, корневым сельдереем и морковным пюре с кумином, 20 г

610 руб.

*Все цены указаны в рублях на одного человека с учётом НДС и сервисного сбора.
Отель оставляет за собой право менять цены в случае повышения закупочных цен.*



КОНДИТЕРСКОЕ ШОУ

610 руб.

Ассорти мини-десертов на ваш выбор

- Йогуртовый торт
 - Вишнёвый торт
 - Баварский торт
 - Чёрный и белый трюфель
 - Эстерхази
 - Чизкейк
 - Захер
 - Брауни
- 90 г

Шоколадные сферы с начинкой на ваш выбор

- Хрустящие орехи в карамели
 - Воздушное безе
 - Чипсы из карамелизованных апельсинов
 - Песочное печенье
 - Свежие ягоды
- 120 г

Композиция сопровождается соусами из манго и малины, 20/20 г

Дополнительно:

- Мастер-класс по приготовлению рождественского имбирного печенья – 500 руб.
- Шоколадный фонтан – 420 руб. (заказ от 50 человек)

Все цены указаны в рублях на одного человека с учётом НДС и сервисного сбора. Отель оставляет за собой право менять цены в случае повышения закупочных цен.