



C R O W N H O T E L

ST. PETERSBURG

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ В CROWN HOTEL

МЕНЮ «ТРАДИЦИИ» – 4000 РУБ.

Приветственный бокал игристого вина

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

(сервируются на столе к приходу гостей до подачи горячей закуски)

Рыбное ассорти: лосось и палтус

ассорти холодного копчения, маринованное с морской солью, копчёная на ольховых стружках подаётся с горчично-медовым соусом в сопровождение каперсов и укропа

Мясное ассорти:

Свинина, запечённая, куриный рулет, говядина, колбаса твёрдого копчения приготовленные по фирменному рецепту

Филе сельди на карпаччо из свеклы

подаётся с красным луком

Овощная нарезка

из спелых томатов, хрустящих огурцов и сладкого перца подаётся с ароматной свежей зеленью

Традиционный салат «Оливье»

приготовлен традиционным методом по специальному рецепту от Шефа из отварных овощей и имитации краба

Салат «Столичный»

отличная альтернатива классическому салату Оливье по фирменному рецепту с куриной грудкой

Сырная закуска

с орехами, свежим сыром, укропом, яйцом, паприкой

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

(подаётся порционно)

Грибной жульен с сырной корочкой

(110 г)

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

(подаётся порционно на выбор)

Обжаренное филе говядины

подаётся с грибами и мясным соусом
(130/40/10 г)

Кулебяка

русское кулинарное блюдо из теста, судака, жаренных грибов и красной икры
(150/30/5г)

ДЕСЕРТ

Праздничный торт с натуральным составом

с логотипом компании от Шеф-кондитера отеля
(100 г/на персону)

Сервисный сбор 10% дополнительно к стоимости меню.

В меню включены: чай, кофе, вода. Стоимость меню указана на человека, включает НДС 20%

МЕНЮ «ЗАМОРСКОЕ» – 5000 РУБ.

Приветственный коктейль от бартендера отеля

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

(сервируются на столе к приходу гостей до подачи горячей закуски)

Мясная нарезка

приготовленная на европейский манер с использованием лучших рецептов
(Пармская ветчина, Брезола, Сальчичон)

Австрийский салат

необычное сочетание индейки, томлёного картофеля
и корнишонов с горчичным дрессингом

Салат из свежих овощей

спелые томаты, сыр Фета и соус из оливкового масла
и белого бальзамического уксуса

Салат с филе мраморной говядины

с овощами, маринованными в оливковом масле первого отжима
с добавлением средиземноморских трав

Ассорти лосося:

лосось маринованный в виски и форель холодного копчения
подаются с хрустящими листьями салата

Икра из баклажан

приготовлена по средиземноморскому рецепту
с лёгким маринадом из овощей на ржаном крекере

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

(подаётся порционно на выбор)

Утиная ножка

Запечённая до хрустящей корочки
подаётся с красной капустой и вишневым соусом
(130/90г)

или

Филе палтуса

в сопровождении зелёной спаржи конфи,
воздушного картофельного пюре и соуса из вяленых томатов
(100/20/10 г)

ДЕСЕРТ

Праздничный торт с натуральным составом
с логотипом компании от Шеф-кондитера отеля
(100 г/на персону)

Сервисный сбор 10% дополнительно к стоимости меню.

В меню включены: чай, кофе, вода. Стоимость меню указана на человека, включает НДС 20%

МЕНЮ «ПРЕМИУМ» – 6500 РУБ.

Гастрономическое путешествие для настоящих гурманов
с изысканной курсовой подачей блюд

ПРИВЕТСТВЕННЫЕ КАНАПЕ

Копчёный лосось с горчичным соусом
(20г)

Сыр «Эмменталь» с красным виноградом
(20г)

Приветственный бокал игристого вина

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

(сервируются без ограничений до подачи основного блюда)

Русский дуэт Красной и щучьей икры
с гарнирами и блинами
(25\25г)

Ассорти из мясных деликатесов:
приготовленная на европейский манер ветчина «Прошутто»,
сыровяленая говядина «Брезаола», сервируемая с салатом руккола

Салат «Капрезе»

спелые томаты, сыр Страчателла и соус из свежего домашнего базилика

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

(подаётся порционно на выбор)

Жареное филе мраморной говядины
на подушке из грибов, картофеля «Мильфей»
и мясного соуса с ароматом трюфеля
(130/50/80/30 г)

или

Филе атлантического лосося
готовится на низкой температуре с зелёной спаржей конфи,
томатами черри и пикантным свекольным соусом
(130/60/30/30 г)

СОРБЕТ

Освежающий лимонный сорбет
с интересным сочетанием водки и мяты
(50 г)

ДЕСЕРТ

Праздничный торт с натуральным составом
с логотипом компании от Шеф-кондитера отеля
(100 г/на персону)

Курсовая подача до 30 человек максимум. Сервисный сбор 10% дополнительно к меню.
В меню включены: чай, кофе, вода. Стоимость меню указана на человека, включает НДС 20%



C R O W N H O T E L

ST. PETERSBURG

+7 812 244 08 70 | CROWNHOTELSPB.RU | SALES@CROWNHOTELSPB.RU