



СВАДЕБНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

2016

T. +7 812 240 4242 Ф. +7 812 240 4241
E. info.ledap@ihg.com
W. crowneplaza.com / спairport.ru
A. Россия, 196210, Санкт-Петербург, ул. Стартовая, д.6 лит. А



СВАДЕБНОЕ МЕНЮ 1

2 500 рублей с человека

Закуски и салаты

Куриный рулет с фисташками и брусничным соусом, 65/20/10 г

Балтийская сельдь с маринованным луком и отварным картофелем, 50/35/15 г

Телячий язык с хреном, 65/5 г

Русские разносолы (томаты, грибочки, огурчики, капуста), 75 г

Традиционный салат Оливье с говядиной, 120 г

Салат Сельдь под шубой, 120 г

Ассорти из овощей с соусом Песто, 90/10 г

Рулетики из баклажанов с Фетой, 60 г

Горячая закуска

Овощной пирог с томатным соусом, 120/30 г

Основное блюдо

Стейк из лосося с цуккини гриль, картофелем гратен и соусом Белое вино, 150/120/20 г

или

Медальоны из свинины с горчичным соусом, тушеной капустой и картофелем Дюшес, 150/120/20

Фрукты 200 г

Чай/Кофе



СВАДЕБНОЕ МЕНЮ 2

2 700 рублей с человека

Закуски и салаты

Лосось, маринованный с водкой, подается с медово-горчичным соусом, 60/5 г

Куриный рулет с фисташками и брусничным соусом, 65/20/10 г

Салат Баварский с печеным болгарским перцем и охотничьими колбасками, 120 г

Салат Сельдь под шубой, 120 г

Салат Цезарь с курицей, 150 г

Телячий язык с хреном, 65/5 г

Ассорти из маринованных грибов и солений, 70 г

Свежие овощи и зелень, 100 г

Рулетики из баклажанов с сыром Фета и овощами-гриль, 110 г

Горячая закуска

Грибной жульен, 80 г

Основное блюдо

Куриная грудка с грибами, жареным картофелем и соусом Паприка, 150/120/20 г

или

Судак с картофелем гратен, цуккини и соусом Белое вино, 150/120/20 г

Фрукты 200 г

Чай/Кофе



СВАДЕБНОЕ МЕНЮ 3

2 950 рублей с человека

Закуски и салаты

- Лосось, маринованный с водкой, с медово-горчичным соусом, 60/5 г
- Ассорти из мясной гастрономии: язык, буженина, ростбиф, 30/30/35 г
- Салат с томатами и моцареллой под соусом Песто, 80 г
- Куриный рулет с фисташками и брусничным соусом, 65/20/10 г
- Острые томаты с красным луком, оливками, каперсами и свежей кинзой, 100 г
- Традиционный салат Оливье с говядиной, 100 г
- Салат с норвежским лососем и морепродуктами, 100 г
- Салат Цезарь с курицей, 150 г

Горячая закуска

Штрудель со шпинатом и сыром Рикотта, подается со сливочным соусом, 100/20 г

Основное блюдо

Жареное филе говядины на подушке из грибов, подаётся с картофелем под соусом из красного вина, 150/20/80/50 г

или

Стейк из лосося с цуккини гриль, картофелем гратен и соусом Белое вино, 150/120/20 г

Фрукты 200 г

Чай/Кофе

Все цены указаны в рублях и включают НДС 18% и сервисный сбор.



СВАДЕБНОЕ МЕНЮ 4

3 300 рублей с человека

Закуски и салаты

Ростбиф из говядины с пармезаном, рукколой и оливковым маслом, 40/5 г

Средиземноморский салат из морепродуктов со сладким соусом Чили, 75 г

Салат с томатами и моцареллой под соусом Песто, 100 г

Пармская ветчина с дыней и бальзамической заправкой, 35/2 г

Рулетики из баклажанов с сыром Фета и овощами-гриль, 80 г

Лосось, маринованный с водкой, с медово-горчичным соусом, 60/5 г

Салат Цезарь с курицей, 120 г

Салат овощной с соусом Песто, 100 г

Салат с печеной тыквой, адыгейским сыром и малиновой заправкой, 120 г

Горячая закуска

Штрудель со шпинатом и сыром Рикотта, подается со сливочным соусом, 100/20 г

или

Блинчики Петровские с языком, ветчиной и сливочным соусом, 160 г

Основное блюдо

Филе говядины на гриле с кукурузной полентой и цуккини и соусом из красного вина, 150/120/20 г

или

Стейк из лосося с рисом Басматти и цитрусовым соусом, 150/120/20 г

Фрукты 200 г

Чай/Кофе

Все цены указаны в рублях и включают НДС 18% и сервисный сбор.



СВАДЕБНЫЕ ТОРТЫ

Стоимость свадебного торта
(на человека)

150 г

450 рублей

Свадебный торт подготавливается со стандартным оформлением: белая мастика, цветы из сахарной мастики, украшение из белого и черного шоколада, фигурки Жениха и Невесты.

Захер

Шоколадный бисквит, пропитанный сиропом с коньяком и прослоенный апельсиновым джемом, покрыт шоколадным ганашем.

Вишневый

Двухслойный торт из белого и черного шоколадного мусса с прослойкой из желе из вишни.

Нуагат

Трехслойный торт с темным бисквитом и карамельно-шоколадным кремом.

Брауниз

Шоколадный бисквит с орехами, прослоенный шоколадно-масляным кремом, покрытый шоколадной глазурью.

Медовик

Медовый бисквит, прослоенный сметанно-сливочным кремом.

Йогуртовый

Легкое суфле из фруктового йогурта на тонком бисквите со свежими фруктами и ягодами.

Эстерхази

Легкий ореховый бисквит, прослоенный кондитерским заварным кремом и покрытый белым шоколадом.

Классический Чизкейк

Торт с сыром «Филадельфия», свежесжатым апельсиновым соком и сиропом «Куантро».

Трюфель

Легкий мусс с темным бисквитом, покрытый черным ганашем.

Трюфель может быть шоколадный, молочный, белый или шоколадно-белый.

Русский Чизкейк

Торт из запеченного творога.



НАПИТКИ

Пробковый сбор
(на человека)

450 рублей

Безалкогольные напитки

– Минеральная вода Vittel	0,25 л	370 рублей
– Минеральная вода Perrier	0,33 л	420 рублей
– Минеральная вода Bon Aqua	0,25 л	190 рублей
– Кока-Кола/Кока-Кола Лайт	0,25 л	210 рублей
– Фанта/Спрайт-Тоник	0,25 л	210 рублей
– Сок в ассортименте (яблочный/апельсиновый/томатный)	1,00 л	580 рублей

Алкогольные напитки

- Информация предоставляется по запросу для каждого мероприятия

Все цены указаны в рублях и включают НДС 18% и сервисный сбор.



КАНАПЕ

Рыбные

- | | |
|--|------------|
| – Филе малосольной сельди с картофелем Черри, 25 г | 60 рублей |
| – Маринованный с водкой лосось на хлебе Памперникель, 30 г | 80 рублей |
| – Красная икра с перепелиным яйцом, 25 г | 80 рублей |
| – Татаки из тунца и Чука салатом, 25 г | 90 рублей |
| – Тигровая креветка с ананасом, 20 г | 110 рублей |

Мясные

- | | |
|--|------------|
| – Копченая утиная грудка с ананасом, 25 г | 130 рублей |
| – Рулетики из Пармской ветчины и Рукколы, 20 г | 80 рублей |
| – Ростбиф с печеной паприкой и соусом «Сладкий чили» | 110 рублей |
| – Рулет из цыплёнка с пюре из артишоков, 30 г | 90 рублей |
| – Паровая телятина под соусом из тунца, 20 г | 90 рублей |

Вегетарианские

- | | |
|---|-----------|
| – Рулетики из баклажанов с овощами, 20 г | 80 рублей |
| – Рулетики из рисового теста с овощами с кисло-сладким соусом, 30 г | 80 рублей |
| – Ассорти из греческих оливок, 60 г | 90 рублей |



КАНАПЕ

Сырные

- | | |
|---|------------|
| – Адыгейский сыр с виноградом на хлебе Бриош, 25 г | 110 рублей |
| – Сливочный сыр, оливки и вяленые томаты, 25 г | 65 рублей |
| – Профитроли с муссом из копченого лосося и сливочного сыра, 25 г | 70 рублей |
| – Кусочки из сыра Пармезан с абрикосовым вареньем, 20 г | 70 рублей |

Десерты

- | | |
|---|------------|
| – Клубника в черном шоколаде, 60 г | 110 рублей |
| – Чернослив в шоколаде, 25 г | 70 рублей |
| – Фруктовые шашлычки, 50 г | 80 рублей |
| – Ягодные шашлычки, 30 г | 130 рублей |
| – Домашние конфеты в ассортименте, 25 г | 50 рублей |
| – Мармелад в ассортименте, 20 г | 40 рублей |
| – Карпаччо из ананаса с соусом из манго и свежих ягод, 60 г | 160 рублей |
| – Десерт «Павлова» (безе), 25 г | 100 рублей |
| – Мини Панна-котта, 25 г | 60 рублей |