



**Предложение от ресторана «Смольнинский»
на проведение банкета
2800 рублей на 1 персону**

Сервировка:

Хлебная корзина со сливочным маслом 40/40/10 г.

Соуса (хрен, горчица) 30/30 г.

Рыбные закуски:

Лосось шеф-посола с добавлением ароматного укропа и коньяка на листьях салата с каперсами и итальянскими маслинами 40 г.

Судак под «Греческим» маринадом 75/75 г.

Сельдь «Матъе» с крымским луком и картофелем шато с вологодским маслом и укропом 50/50 г.

Заливное из коктейльных креветок 40 г.

Мясные закуски:

Буженина домашнего приготовления с чесноком и ароматными травами 40 г.

Рулет из кролика с фисташками и жемчужным луком 40 г.

Шопаз из ветчины с острым сыром 40 г.

Овощные закуски и салаты:

Ассорти свежих овощей с пикантным соусом 100 г.

Цукини гриль с печеной паприкой 40 г.

Салат «Дубок» с грибами 150 г.

Микс-салат с апельсином, кедровыми орешками и цитрусовой заправкой 75 г.

Горячая закуска:

Грибной жульен 75 г.

Горячее основное блюдо на выбор:

Свинина жареная с картофелем «Айдахо» и соусом «Рэд Вайн»
150/100/30 г.

Щресска паровая с овощами гриль и сливочным соусом
150/100/20 г.

Напитки:

Морс клюквенный 300 мл.

Минеральная вода 500 мл.

Чай / Кофе

Сахар, молоко, сливки, лимон



***Предложение от ресторана «Смольнинский»
на проведение банкета
3400 рублей на 1 персону***

Сервировка:

Хлебная корзина со сливочным маслом 40/40/10 г.

Ассорти сдобных пирожков 40/40 г.

Соуса (хрен, горчица) 30/30 г.

Рыбные закуски:

Лосось Шеф-посола с итальянскими маслинами и долькой лимона 40 г.

Заливное из судака на листьях Фрилис 50 г.

Пурнедо из лосося, трески и судака 40 г.

Сельдь «Матъе» с крымским луком и картофелем шато с вологодским маслом и укропом 50/50 г.

Мясные закуски:

Бараний окорок запеченный с тимьяном и розмарином гарнированный маринованными овощами 40 г.

Рулет из пулярки с черносливом и курагой на салате фриссе и томатами черри 40 г.

Язык говяжий «По-Купечески» с куриной печенью 40 г.

Овощные закуски и салаты:

Ассорти свежих овощей с соусом Блю-Чиз 100 г.

Кабачки гриль с козьим сыром и печеной паприкой 40 г.

Салат «Цезарь» с курой и сухариками 125 г.

Микс-салат с креветками и оливковым маслом 75 г. – порционно

Горячая закуска:

Котлетка из утки с клюквенным соусом и печеным яблоком 75/30 г.

Горячее основное блюдо на выбор:

Свинина «Граф Орлов» с картофелем «По-Домашнему» и соусом из белых грибов 150/100/30 г.

*Филе судака обжаренное с апельсиновой цедрой гарнированное рисом «Микс»,
лимоном и соусом Пар-Пар 150/100/30 г.*

Напитки:

Морс клюквенный 300 мл.

Минеральная вода 500 мл.

Чай / Кофе

Сахар, молоко, сливки, лимон



**Предложение от ресторана «Смоленский»
на проведение банкета
3800 рублей на 1 персону**

Сервировка:

Хлебная корзина со сливочным маслом 40/40/10 г.

Ассорти сдобных пирожков 40/40/40 г.

Соуса (хрен, горчица) 30/30 г.

Рыбные закуски:

Лосось шеф-посола с апельсиновой цедрой и тонким ароматом прованских трав на листьях салата с лимоном 40 г.

Угорь в карамельном соусе на ломтике ананаса 40 г.

Тигровые креветки обжаренные с тимьяном и розмарином 40 г.

Сельдь атлантическая с крымским луком и теплым картофелем Шато с маслом и зеленью 50/50 г.

Мясные закуски:

Буженина запеченная с чесноком в медово-горчичной корочке 40 г.

Язык говяжий разварной с маринованными огурчиками 40 г.

Ростбиф маринованный с овощами и итальянскими травами с добавлением сухого красного вина 40 г.

Овощные закуски и салаты:

Ассорти свежих овощей с соусом «Блю-чиз» 100 г.

(огурцы, томаты, паприка)

Ролл из цукини с козьим сыром и печеной паприкой 40 г.

Баклажаны гриль с грецким орехом, зеленью и острым сыром 40 г.

Классический салат «Оливье» с томатами черри 100 г.

Микс-салат с копченой утиной грудкой в горчично-цитрусовой заливке 75 г. – порционно

Торячая закуска:

Кокиль из креветок под сырной корочкой 75 г.

Торячее основное блюдо на выбор:

Медальоны из свинины с картофелем Айдахо и соусом «Рэд Вайн» 150/100/30 г.

Стейк из лосося в медовой корочке с овощным жульеном и сливочно-чесночным соусом 150/100/30 г.

Напитки:

Минеральная вода 500 мл.

Морс клюквенный 300 мл.

Чай / Кофе

Сахар, молоко, сливки, лимон



**Предложение от ресторана «Смолянский»
на проведение банкета
5000 рублей на 1 персону**

Сервировка:

Хлебная корзина со сливочным маслом 40/40/10 г.

Ассорти сдобных пирожков 40/40/40 г.

Соуса (хрен, горчица) 30/30 г.

Рыбные закуски:

Икра красная на тостике с зеленым маслом 20/10/5 г.

Лосось холодного копчения с рукколой, лимоном, каперсами и морской солью 40 г.

Морской гребешок обжаренный на гриле с королевской креветкой и горчицей «Васаби» 40 г.

Традиционная русская закуска к застолью сельдь с отварным картофелем с маринованным луком, солеными и маринованными овощами 80/80 г.

Мясные закуски:

Пате из домашней птицы в оформлении листовой зелени и каперсов 40 г.

Индейка с орехами и изюмом 40 г.

Рулет из поросятины с фисташками и свежими грибами 40 г.

Вырезка «Велингтон» в слоеном тесте 50 г.

Овощные закуски и салаты:

Ассорти свежих овощей с соусом «Блю-чиз» 100 г.

(огурцы, томаты, паприка, сельдерей)

Томаты с острым сыром, чесноком и зеленью 40 г.

«Княжеский» салат на баклажане гриль 50 г.

Карпаччо из свеклы с сыром на свежем огурце 40/10 г.

Микс-салат с кольцами кальмара и соусом «Бальзамико» 75 г.

Салат «Оливье» декорированный красной икрой 100 г.

Горячая закуска:

Котлетки из утки с клюквенным соусом 75/20 г.

Горячее основное блюдо на выбор:

Стейк из семги с пюре из моркови, шпината, соусом «Провансаль» и лимонными чипсами 150/100/30 г.

Пагшин из говядины с картофелем «Гратен» 150/100 г.

Десерт:

Фруктовое ассорти 150 г.

Напитки:

Морс клюквенный 300 мл.

Минеральная вода 500 мл.

Чай / Кофе

Сахар, молоко, сливки, лимон