



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

г. Санкт-Петербург,
ул. Гороховая, д. 1

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

МИНИ-ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ

наименование	выход, гр	цена, руб
Эклер с кремом из авокадо и тартаром из лосося	50	370
Эклер с кремом из авокадо и тартаром из тунца	50	350
Крутон с паштетом из лосося	15	210
Канapé с креветкой и соусом арахисовый чили	30	260
Креветки в панировке с муссом из авокадо	30	290
Профитроль с чернилами каракатицы с красной икрой и сливочным маслом	30	310
Татаки из тунца в чёрном кунжуте	20	270
Крутон с осьминогом Тоннато	20	290

МИНИ-ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ

наименование	выход, гр	цена, руб
Рулетики из ветчины с остро-сырной пастой	30	160
Канapé из пармской ветчины с кубиком ананаса	30	310
Канapé с Чоризо, сливочным сыром и свежим огурцом	30	140
Канapé из буженины с зерновой горчицей и маринованным корнишоном	30	190
Профитроли с паштетом из куриной печени с клюквой	30	150
Канapé из говядины с соусом Вителло	30	230
Ростбиф из говядины с печеным перцем	30	290
Грissини с прошуто	30	130

Темпо

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

МИНИ-ЗАКУСКИ СЫРНЫЕ И ОВОЩНЫЕ

наименование	выход, гр	цена, руб
Канapé с сыром Моцарелла и вялеными томатами	15	140
Карамелизированная груша с сыром Таледжио	30	270
Грissини с Пармезаном	30	90
Крутон с муссом из белых грибов и сливочным сыром	15	140
Чизболл с овечьим сыром и фиником в посыпке из арахиса	20	210
Чизболл с голубым сыром и грецким орехом	20	210
Чизболл три сыра (Маскарпоне, Гауда, Сиртаки) с виноградом в посыпке из миндаля	20	150
Мягкая Моцарелла с томатом черри и оливкой в шоте с соусом Пестро	50	260
Овощные палочки с греческим соусом в шоте с грецким соусом	30	90
Брускетта с копченой паприкой	30	210
Брускетта со сливочным сыром и тартаром из вяленых томатов с оливковой тапенадой	30	230

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

наименование	выход, гр	цена, руб
Мини-блинчики со сметаной, сгущенкой или вареньем	100	170
Пате с лососем и шпинатом	60	390
Пате с цыпленком и брокколи	60	290
Грибные шляпки с цыпленком	100	370
Грибные шляпки с сыром	100	410
Шашлычок из тигровых креветок с соусом сладкий чили	100	890
Куриный шашлычок с томатно-пряным соусом	100	410
Шашлычок из лосося со сливочным соусом	100	1100
Овощной шашлычок	100	310

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

наименование	выход, гр	цена, руб
Фруктовые шпажки	50	250
Конфеты с белым шоколадом	20	190
Конфеты с соленым шоколадом	20	190
Круассан	30	210
Лавандовая панакота в шоте	50	230
Тирамиссу в шоте	50	210
Мини-шоколадный торт, Мини-медовик, Мини-Красный бархат, Мини-Трот Манго-клубника	50	210
Мини-эклеры в ассортименте (ванильный, шоколадный, клубничный)	60	190
Поп-кейк	40	140

Темпо

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

наименование	выход, гр	цена, руб
Лосось слабой соли	100	970
Севиче из тунца с манго и авокадо	100	870
Палтус холодного копчения	100	1180
Масляная рыба холодного копчения	100	790
Сельдь с обжаренным картофелем и маринованным луком	100	290
Ассорти мясных деликатесов (парма, чоризо, милано, мортадела)	100	1200
Вителло Тоннато	100	790
Ростбиф из говядины с перечным соусом	100	1180
Говяжий язык с домашним хреном и горчицей	100	970
Буженина с домашним хреном и горчицей	100	570
Куриный рулет с вялеными томатами, шпинатом и сыром	100	540
Рулетики из ветчины с остро-сырной пастой	100	430
Ассорти сырных деликатесов (Таледжио, Пармезан, Маасдам)	100	930
Ассорти локальных сыров (Сулугуни, Чечил копченый, Маасдам)	100	530
Рулетики из баклажан с сыром	100	470
Рулетики из баклажан с ореховой пастой	100	430
Капрезе с помидорами и базиликом	100	510
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис)	100	290
Средиземноморские маслины и оливки	100	730
Вяленые томаты	100	490
Ассорти солений (огурец соленый, томаты черри маринованные, капуста квашеная)	100	250
Огурцы малосольные	100	270
Помидоры черри маринованные	100	370
Шампиньоны маринованные	100	320
Грузди маринованные	100	870

Tempo

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР

САЛАТЫ

наименование	выход, гр	цена, руб
Салат Греческий с сыром Фета	100	420
Мини буратта со спелыми томатами и базиликом	150	760
Салат с теплыми хрустящими баклажанами, спелыми томатами и страчателлой, под соусом свит-чили и песто	100	470
Салат с печеной свеклой и сельдью	100	230
Мимоза с консервированным тунцом	100	330
Салат с креветками, томатами Черри, авокадо Хасс, с грейпфрутом и бальзамическим кремом под сыром Пармезан	100	630
Теплый салат с кальмаром, свежими овощами и луком фри под сливочным соусом	100	490
Салат Цезарь с креветками	100	690
Салат Цезарь с цыпленком	100	490
Зеленый салат с ростбифом и сливочным соусом	100	670
Оливье с говядиной	100	360
Оливье с цыпленком су-вид	100	270
Оливье с мортаделой	100	370
Салат с мясом утиной ножки и картофелем пай	100	420

ГАРНИРЫ

наименование	выход, гр	цена, руб
Цветная капуста и брокколи на пару	100	250
Пюре картофельное	100	180
Картофель Айдахо	100	180
Овощи на гриле (цукини, баклажан, перец болгарский, шампиньоны, томаты черри)	100	310
Стручковая фасоль жареная	100	250

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

наименование	выход, гр	цена, руб
Пармеджано из баклажан	100	450
Жульен из белых грибов в кокотнице	100	680
Куриный жульен в кокотнице	100	490
Куриный рулетик со спаржей	100	460
Фритини из цукини с лососем слабой соли и соусом из Страчателлы	100	540
Мидии Киви, запеченные с сыром Таледжио и Горгонзола (2шт)	200	1120

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

наименование	выход, гр	цена, руб
Филе лосося на гриле с фритини из цукини и соусом Бермонте	250	1940
Дорадо на гриле со спаржей	250	1760
Треска, запеченная в пергаменте по-сицилийски с томатами, каперсами и соусом песто	250	1520
Говядина с картофелем стоун и соусом Порчини с белыми грибами	250	1520
Стейк из говядины в соусе демигласс с овощами гриль	250	1890
Томленые говяжьи щечки с пюре из картофеля с соусом Деми глас	250	1390
Бифштекс из рубленной говядины с картофельным пюре и соусом из зернистой горчицы	250	1170
Запечённая свиная шея с соусом из лесных грибов и Айдахо	250	1260
Утиная ножка конфи с полентой и соусом из груш	250	1690
Филе цыпленка в беконе с картофелем Айдахо	250	810
Филе индейки в сырной корочке с картофелем стоун, салатом из рукколы и сырным соусом	250	970

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР

ВЫПЕЧКА

наименование	выход, гр	цена, руб
Хлебная корзина (чабатта, фокачча с оливками и маслинами, ржаной зерновой хлеб)	100	230
Фокачча с оливками и маслинами	100	200
Фокачча классик	150	200
Фокачча с песто	150	250
Грисини с кунжутом	60	150

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА с подачей в зале

наименование	выход, гр	цена, руб
Лосось, фаршированный креветками под икорным соусом. Заказ от 5 кг	1000	10600
Паркета из свинины (Традиционный итальянский рулет из свинины, запеченный на открытом огне, подается с грибным соусом). Заказ от 3 кг	1000	4400
Филе ягненка на гриле (Цельная нога ягненка, запеченная на огне, подается с томатно-чесночным соусом и помидорами черри). Заказ от 3 кг	1000	9600
Ростбиф со свежими овощами и перечным демиглас (Запеченная говяжья вырезка подается с болгарским перцем, салатом айсберг, томатами черри и соусом сливочный демиглас). Заказ от 3 кг	1000	10800
Индейка, жареная с апельсинами (Цельная запеченная индейка, маринованная апельсином, подается с томатами черри). Заказ от 5 кг	1000	4600
Ризотто с белыми грибами в голове пармезана. Заказ от 5 порц	250	1690
Лингвини с креветкой и цуккини в голове пармезана. Заказ от 5 порц	250	1550

Темпо

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР

ФРУКТЫ

наименование	выход, гр	цена, руб
Фруктовая тарелка (Ананас, виноград, киви, мандарин, ягоды)	500	1570
Клубника	100	600
Виноград	100	310
Ананас	100	390
Мандарины	100	150
Груша	100	210
Манго	100	800

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

наименование	выход, гр	цена, руб
Куриный супчик	200	370
Овощные палочки	150	170
Спагетти с сыром	200	410
Куриные наггетсы	250	450
Куриные котлетки с пюре	250	480
Картофель фри	150	300
Молочные коктейль (ваниль, шоколад, клубника)	350	400
Мороженое (ваниль, шоколад, клубника, фисташка)	50	220

ПИЦЦА

наименование	выход, гр	цена, руб
Маргарита	300	650
4 сыра	300	1370
Капричоза	300	970
Пепперони	300	1250
Жульен	300	910

Темпо

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЗАКАЗ

наименование	выход, гр	цена, руб
Шоколадный фонтан (ананас, бананы, клубника, машмеллоу)	4200	21 000
Каскад для игристых вин (до 55 бокалов)	-	5 500
Горка для игристых вин (до 55 бокалов)	-	9 500
STAFF питание (салат, гор. блюдо, выпечка, напитков)	-	1 100
Мастер-класс для детей по приготовлению пиццы в ресторане Марио	1 чел	1 000

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

наименование	выход, гр	цена, руб
Морс облепиховый	1000	350
Морс клюквенный	1000	500
Морс малиновый	1000	650
Вода питьевая в асс. (пластик)	500	150
Вода питьевая в асс. (стекло)	500	250
Вода в кувшине со льдом, лимоном и мятой	1000	250
Лимонад в асс. («Кола»)	500	250
Сок в асс.	1000	450
Чай заварной в асс. с лимоном или кофе зерновой с молоком/сливками, с сахаром (предварительный заказ)	180	250
Чай заварной в асс. с лимоном или кофе зерновой с молоком/сливками, с сахаром (Заказ по факту в день банкета)	180	300
Чай заварной в асс. с лимоном или кофе зерновой с молоком/сливками, с сахаром (Безлимитные горячие напитки)	-	450

Темпо



ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ



Груша
и тимьян

выход: 5000 мл
4 500 руб



Клубника
и базилик

выход: 5000 мл
4 500 руб



Малина
и розмарин

выход: 5000 мл
4 500 руб



Мандарин
и анис

выход: 5000 мл
4 500 руб

Темпо

ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

4500 руб
итого: 1000 гр

наименование	выход, гр	наименование	выход, гр
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Масляная рыба холодного копчения	20	Куриный рулетик со спаржей	100
Сельдь с обжаренным картофелем и маринованным луком	50	ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР	
Буженина с домашним хреном и зерновой горчицей	50	Треска, запеченная в пергаменте по-сицилийски с томатами, каперсами и соусом Песто	250
Куриный рулет с вялеными томатами, шпинатом и сыром	50	Бифштекс из рубленой говядины с картофельным пюре и соусом из зерновой горчицы	250
Рулетики из ветчины с остро-сырной пастой	60	Филе индейки в сырной корочке с картофелем стоун, салатом из рукколы и сырным соусом	250
Ассорти локальных сыров (Сулугуни, Чечил копченый, Маасдам)	30	ВЫПЕЧКА	
Рулетики из баклажан с сыром	30	Хлебная корзина (чабатта, фокачча с оливками и маслинами, ржаной зерновой хлеб)	30
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис)	50	ФРУКТЫ	
Ассорти солений (Огурец соленый, помидор Черри маринованный, капуста квашеная)	30	Тарелка сезонных фруктов	50
САЛАТЫ			
Салат Греческий с сыром Фета	50		
Салат с кальмаром, свежими овощами и луком фри под сливочным соусом	50		
Оливье с цыпленком су-вид	50		
Салат с утиной ножкой и картофелем пай	50		

Темпo

ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

5500 руб
итого: 1050 гр

наименование	выход, гр	наименование	выход, гр
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Лосось слабой соли	25	Куриный жульен в кокотнице	100
Масляная рыба холодного копчения	25	ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР	
Вителло Тоннато	40	Треска, запеченная в пергаменте по-сицилийски с томатами, каперсами и соусом Песто	250
Буженина с домашним хреном и зерновой горчицей	30	Томленные говяжьи щечки с пюре из картофеля с соусом Деми глас	250
Куриный рулет с вялеными томатами, шпинатом и сыром	30	Запеченная свиная шея с картофелем Айдахо и соусом из лесных грибов	250
Говяжий язык с домашним хреном и зерновой горчицей	30	ВЫПЕЧКА	
Ассорти локальных сыров (Сулугуни, Чечил копченый, Маасдам)	40	Хлебная корзина (чабатта, focaccia с оливками и маслинами, ржаной зерновой хлеб)	30
Рулетики из баклажан с сыром	30	ФРУКТЫ	
Рулетики из баклажан с ореховой пастой	30	Тарелка сезонных фруктов	50
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис)	50		
Капрезе с помидорами и базиликом	40		
Ассорти солений (огурец соленый, помидор Черри маринованный, капуста квашеная)	30		
САЛАТЫ			
Салат с хрустящими баклажанами, спелыми томатами и страчателлой, под соусом свит-чили	50		
Цезарь с цыпленком	50		
Оливье с говядиной	50		
Салат с кальмаром, свежими овощами и луком фри под сливочным соусом	50		

Tempo

ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

6500 руб
итого: 1050 гр

наименование	выход, гр	наименование	выход, гр
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Лосось слабой соли	15	Фритини из цуккини с лососем слабой соли и соусом из Страчателлы со сметаной	100
Палтус холодного копчения	15	ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР	
Масляная рыба холодного копчения	15	Дорадо на гриле со спаржей	250
Ассорти мясных деликатесов (парма, чоризо, милано, мортаделла)	20	Говядина с картофелем стоун и соусом Порчини с белыми грибами	250
Буженина с домашним хреном и зерновой горчицей	40	Утиная ножка конфи с полентой и соусом из груш	250
Вителло Тоннато	40	ВЫПЕЧКА	
Говяжий язык с домашним хреном и зерновой горчицей	40	Хлебная корзина (чабатта, фокачча с оливками и маслинами, ржаной зерновой хлеб)	30
Ассорти локальных сыров (Сулугуни, Чечил копченый, Маасдам)	20	ФРУКТЫ	
Ассорти сырных деликатесов (Таледжио, Пармезан, Маасдам)	20	Тарелка сезонных фруктов	75
Рулетики из баклажан с сыром	40		
Рулетики из баклажан с ореховой пастой	40		
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис)	50		
Капрезе с помидорами и базиликом	40		
САЛАТЫ			
Салат с креветками, томатами Черри, авокадо Хасс, с грейпфрутом и бальзамическим кремом под сыром Пармезан	50		
Оливье с говядиной	50		
Салат с утиной ножкой и картофелем пай	50		
Салат с хрустящими баклажанами, спелыми томатами и страчателлой, под соусом свит-чили	50		

Tempo

ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ «ВЫПУСКНОЙ»

4000 руб
итого: 1000 гр

наименование	выход, гр	наименование	выход, гр
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Лосось слабой соли	20	Куриный рулетик со спаржей	100
Буженина с домашним хреном и зерновой горчицей	50	ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР	
Вителло Таннато	50	Треска, запеченная в пергаменте по-сицилийски с томатами, каперсами и соусом Песто	250
Куриный рулет с вялеными томатами, шпинатом и сыром	50	Бифштекс из рубленой говядины с картофельным пюре и соусом из зерновой горчицы	250
Рулетики из ветчины с остро-сырной пастой	60	Филе индейки в сырной корочке с картофелем стоун, салатом из рукколы и сырным соусом	250
Ассорти локальных сыров (Сулугуни, Чечил копченый, Маасдам)	40	ВЫПЕЧКА	
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис)	50	Хлебная корзина (чабатта, фокачча с оливками и маслинами, ржаной зерновой хлеб)	30
САЛАТЫ		ФРУКТЫ	
Оливье с цыпленком су-вид	70	Тарелка сезонных фруктов	90
Салат с утиной ножкой и картофелем пай	70		
Салат Цезарь с цыпленком	70		

Темпо

БАНКЕТНЫЙ
ЗАЛ

Петръ

г. Санкт-Петербург,
ул. Гороховая, д. 1

тел. +7 921 301 71 10

banket@petr-hotel.com
www.petrbanquet.com