

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD SNACK

- | | ГР. |
|--|------|
| - Мясное плато (сырокопченая говядина, буженина, шпигованная ароматными кореньями, роллеты из филе курицы с паприкой и сыром, террин из свинины с фисташками. Подается на листьях салата с сливочным соусом Велюте) Meat plateau (smoked beef, pork, fragrant roots, rolls of chicken fillet with paprika and cheese, pork terrine with pistachios). | 1/80 |
| - Рыбное ассорти (семга шеф-посола, палтус холодного копчения, лосось холодного копчения, креветки-гриль в тимьяновом масле с лимоном, зеленью и икрой) Fish platter (salmon chef salted, cold smoked halibut, salmon cold-smoked shrimp grilled in a thyme butter with lemon, greens and caviar). | 1/80 |
| - Коллекция рулетов (цукини в кляре с сыром Филадельфия и кунжутом, баклажаны с твердым сыром и грецким орехом, овощи сое в томатной тортилье) Collection of rolls (zucchini battered with Philadelphia cheese and sesame, eggplant with hard cheese and walnut, sautéed vegetables in tomato tortilla). | 1/80 |
| - Крудите из овощей (перец болгарский, огурцы свежие, томаты, стебель сельдерея, кинза, базилик, тимьян) Crudite vegetables (Bulgarian pepper, cucumbers, tomatoes, celery stalk, cilantro, Basil, thyme). | 1/80 |
| - Плато сыров (Горгонзола пиканте, Овечий, Пармеджано-Реджано (12 мес). Подаются с медово-сливочном соусе и грушей «Конференц», томленной в белом вине с шафраном) Cheese plateau (Gorgonzola Picante, Sheep, Parmigiano Reggiano (12 months). Served with honey-cream sauce and pear "conference", stewed in white wine with saffron). | 1/40 |

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
ОТ 2000 РУБЛЕЙ*
НА ПЕРСОНУ



САЛАТЫ / SALADS

- | | ГР. |
|---|-------|
| - Салат «Цезарь» с цыпленком сю-вид (листья салата в классической заправке с томатами «Черри», нежного филе цыпленка и слайсами сыра «Грана Подано»)
Caesar salad with chicken with Yu-vid (lettuce in classic dressing with cherry tomatoes, tender chicken fillet and slices of Grana Cheese) | 1/110 |
| - Салат «Джованни» (томаты, огурцы, болгарский перец в соусе «Песто» с листьями салата и базиликовыми кнелями из сливочного сыра)
Salad "Giovanni" (tomatoes, cucumbers, bell peppers in sauce "Pesto" with lettuce and Basil dumplings with cream cheese). | 1/120 |
| - Салат «Лангет Соте» (руккола с сырокопченой индейкой, свежими огурцами, черри томатами, сыром "Пармезан" в соусе из зернистой горчицы)
Salad "Langet Sauté" (arugula with smoked Turkey, fresh cucumbers, cherry tomatoes, cheese "Parmesan" in a sauce of granular mustard). | 1/100 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT SNACKS

- | | |
|--|------|
| - Цукини с пармезаном (запеченные цукини с черри томатом, пикантным соусом под сырной корочкой из пармезана) Zucchini with Parmesan (baked zucchini with cherry tomato, spicy sauce under a cheese crust Parmesan). | 1/90 |
| - Форель в соусе Шофруа (подается в сливочном соусе лесными грибами)
Trout with sauce Sofra (served in a creamy sauce with forest mushrooms). | 1/60 |

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
ОТ 2000 РУБЛЕЙ*
НА ПЕРСОНУ



СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ
КЕЙТЕРИНГОВАЯ
КОМПАНИЯ

МЕНЮ БАНКЕТА "ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ" EUROPEAN CUISINE

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ / COLD DRINK

- | | ГР. |
|--|-------|
| - Вода минеральная Mineral water | 1/300 |
| - Домашний морс клюквенно-брусничный Cranberry-cranberry juice | 1/300 |

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT DRINK

- | | |
|---|-------|
| - Кофе заварной, молоко, сливки Custard coffee, milk, cream | 1/120 |
| - Чай в ассортименте, лимон Tea, lemon | 1/150 |

ПРИГЛАШАЕМ К НАМ В ГОСТИ / WE INVITE YOU TO VISIT US

* - стоимость меню на персону зависит от выбранных Вами блюд, адреса доставки, необходимого инвентаря для проведения мероприятия.

Мы находимся в центре города / Address:

191124, г. Санкт-Петербург, ул. Ставропольская д. 10 лит А.
помещение 17 Н (с 1 по 21) м. Чернышевская
191124, Saint-Petersburg, Stavropolskaya 10 st., Chernyshevskaya railway station

Телефон / Phone number:

8 (812) 622-42-52

E-mail:

info@amande.ru, amande.spb@yandex.ru

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
ОТ 2000 РУБЛЕЙ*
НА ПЕРСОНУ



ТЕЛ.: + 7 (812) 622-42-52 WWW.AMANDE.RU

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО / MAIN COURSE

- **Филе трески** в лимонной панировке, подается с микс зеленью |
Cod Fillet in lemon batter, served with mixed greens.

ГР.
1/180/
20

- **Говядина по-веллингтонски** (вырезка говядины, фаршированная пастой из ассорти орехов и шпината. Подается с ежевичным соусом) |
Beef Wellington (beef tenderloin stuffed with pasta from assorted nuts and spinach. Served with BlackBerry sauce).

1/180/
30

ГАРНИР / SIDE

- **Овощи-гриль** (баклажаны, цукини, черри томаты, шампиньоны, перец болгарский) | **Grilled vegetables** (eggplant, zucchini, cherry tomatoes, mushrooms, bell pepper).

1/150

- **Картофельные крокеты** (воздушный пудинг со сливками под сырной корочкой) |
Potato croquettes (light pudding with cream under cheese crust).

1/150

ХЛЕБ / BREAD

- **Хлебная корзина** (ассорти ржаных багетов и пшеничных булочек с маслом сливочным) | **Bread basket** (assorted rye baguettes and wheat buns with butter)

1/80

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
ОТ 2000 РУБЛЕЙ*
НА ПЕРСОНУ

