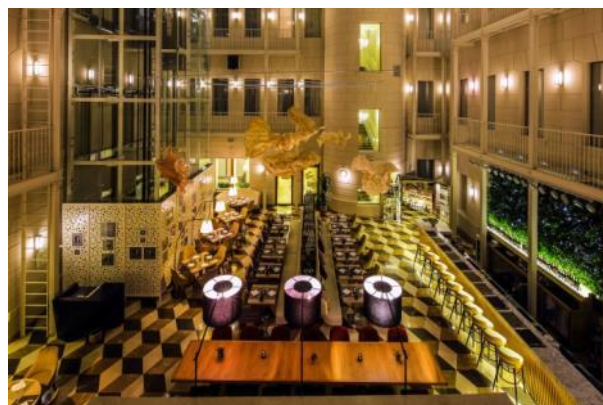


ВАШЕ ТОРЖЕСТВО в Hotel Indigo St. Petersburg-Tchaikovskogo



Банкетный зал Серенада



Отдельный вход с улицы Чайковского

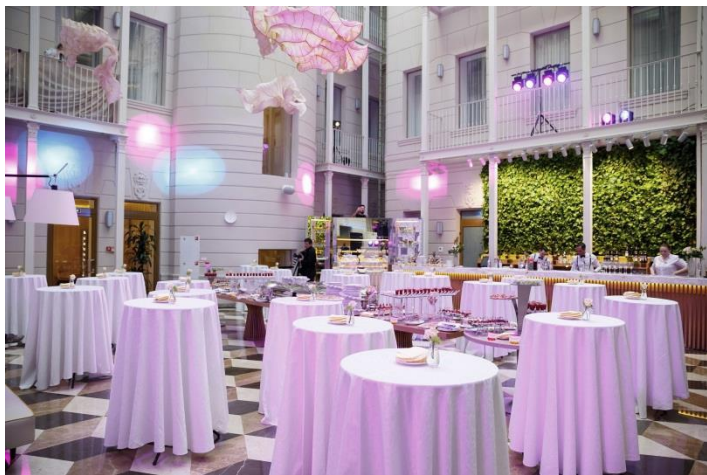
Банкетный зал Серенада



Максимальная вместимость – 50 чел

Ресторан ВИНОВОДА

r e s t a u r a n t



Максимальная вместимость – 120 чел

Банкетный зал

ВИНО&ВОДА
r e s t a u r a n t



Максимальная вместимость – 36 чел

Банкетное меню 1 800 рублей*



Холодные закуски на столе

Мясное ассорти	60 г
Атлантическая сельдь с отварным картофелем	60 г
Ассорти из свежих овощей	80 г
Ассорти маринованных овощей	80 г
Салат «Оливье»	100г
Салат из печеной тыквы с коктейльными креветками	100 г
Салат «Вальдорф» с филе цыпленка и дольками апельсина	100 г
Хлеб, масло	

Основное блюдо порционно

Обжаренная на гриле куриная грудка, с овощами на пару и соусом Амаретто	140/35/120 г
---	--------------

Десерт

Мильфей из безе Мусковадо с кофейным кремом	75 г
---	------

Напитки

Чай или кофе	200мл
Минеральная вода	250мл

Все цены указаны в рублях, включая НДС (18%)

***Сервисный сбор 10 % оплачивается дополнительно**

Вы можете заказать праздничный торт нашему шеф-кондитеру и приобрести алкогольные и безалкогольные напитки дополнительно по банкетным ценам.

Банкетное меню 2 300 рублей*



Холодные закуски на столе

Мясное ассорти	60 г
Паштет из куриной печени с пряным вишневым соусом и крутонами	40/20г
Атлантическая сельдь с отварным картофелем	60 г
Ассорти свежих овощей	80 г
Ассорти маринованных овощей	80 г
Салат «Оливье»	100г
Слоеный салат с форелью и свеклой	100г
Салат «Вальдорф» с филе цыпленка и дольками апельсина	100г
Хлеб, масло	

Горячая закуска порционно

Грибной жульен под хрустящей корочкой	80г
---------------------------------------	-----

Основное блюдо на выбор гостей

Обжаренная на гриле куриная грудка, с овощами на пару и соусом Амаретто	140/35/120г
Или	
Судак со шпинатом, картофельными бочатами и соусом из красной икры	120/60/90/30г

Десерт

Мильфей из безе Мусковадо с кофейным кремом	75 г
---	------

Напитки

Чай или кофе	200мл
Минеральная вода	250мл

Все цены указаны в рублях, включая НДС (18%)

***Сервисный сбор 10 % оплачивается дополнительно**

Вы можете заказать праздничный торт нашему шеф-кондитеру и приобрести алкогольные и безалкогольные напитки дополнительно по банкетным ценам.

Банкетное меню 2 800 рублей*



Холодные закуски на столе

Мясное ассорти	60 г
Паштет из куриной печени с пряным вишневым соусом и крутонами	40/20г
Яйцо с красной икрой	40г
Ассорти маринованной и копченой рыбы	100г
Ассорти свежих овощей	80г
Ассорти маринованных овощей	80г
Салат «Оливье» с раковыми шейками и перепелиным яйцом	100г
Слоеный салат с форелью и свеклой	100г
Салат «Вальдорф» с филе цыпленка и дольками апельсина	100г
Хлеб, масло	

Горячая закуска порционно

Грибной жульен под хрустящей корочкой	80г
---------------------------------------	-----

Основное блюдо на выбор гостей

Свинная вырезка с картофельным gratin, овощами на пару и грибным соусом	120/80/60/40г
Или	
Судак со шпинатом, картофельными бочатами и соусом из красной икры	120/60/90/30г

Десерт

Мильфей из безе Мусковадо с кофейным кремом	75 г
---	------

Напитки

Чай или кофе	200мл
Минеральная вода	250мл

Все цены указаны в рублях, включая НДС (18%)

***Сервисный сбор 10 % оплачивается дополнительно**

Вы можете заказать праздничный торт нашему шеф-кондитеру и приобрести алкогольные и безалкогольные напитки дополнительно по банкетным ценам.

Банкетное меню 3 700 рублей*

Холодные закуски на столе

Буженина с маринованными овощами	50/15г
Ростбиф с соусом из печеных яблок с хреном	50/20г
Долма с пряной говядиной	65/20г
Рулет из цыпленка и кураги	50/10г
Ассорти маринованной и копченой рыбы	100г
Яйцо с красной икрой	40г
Ассорти маринованных овощей	80г
Ассорти свежих овощей	80г
Салат «Вальдорф» с филе цыпленка и дольками апельсина	100г
Салат из копченого лосося со свежим огурцом и мятным соусом из йогурта	100г
Салат из печеной тыквы с коктейльными креветками	100г
Салат из овощей гриль с козым сыром	80г
Хлеб, масло	

Горячая закуска порционно

Гребешок гриль с ризотто и соусом из зеленого горошка	35/85 /10г
---	------------

Основное блюдо на выбор гостей

Стейк из говядины в соусе Мадейра с овощами и полентой с прованскими травами	100/30/60/80г
Или	
Стейк из лосося с картофельными бочатами, овощами и соусом из лука порей	120/90/60/30г

Десерт

Теплый яблочный пирог с малиновым соусом	120/20 г
--	----------

Напитки

Чай или кофе	200мл
Минеральная вода	250мл

Все цены указаны в рублях, включая НДС (18%)

***Сервисный сбор 10 % оплачивается дополнительно**

Вы можете заказать праздничный торт нашему шеф-кондитеру и приобрести алкогольные и безалкогольные напитки дополнительно по банкетным ценам.

Банкетное меню 4 700 рублей*

Холодные закуски на столе

Буженина с маринованными овощами	50/15г
Ростбиф с соусом из печеных яблок с хреном	50/20г
Паштет из куриной печени с пряным вишневым соусом и крутонами	40/20г
Долма с пряной говядиной	65/20г
Рулет из цыпленка и кураги	50/10г
Ассорти маринованной и копченой рыбы	100г
Яйцо с красной икрой	40г
Ассорти маринованных овощей	80г
Ассорти свежих овощей	80г
Салат «Оливье» с раковыми шейками и перепелиным яйцом	100г
Салат из тунца с зеленой фасолью, томатами конкассе и картофелем «Рате»	100г
Острый Тайский салат с говядиной, овощами, перцем Чили и соусом из кинзы	100г
Салат «Вальдорф» с филе цыпленка и дольками апельсина	100г
Салат из овощей гриль с козьим сыром	80г
Хлеб, масло	

Горячая закуска порционно

Гребешок гриль с ризотто и соусом из зеленого горошка	35/85 /10г
---	------------

Основное блюдо на выбор гостей

Каре ягненка на косточке с картофельным пирогом, шпинатом и соусом «Розмарин»	125/80/25/10г
Или	
Стейк из лосося с картофельными бочатами, овощами и соусом из лука порей	120/90/60/30г

Десерт

Шоколадный брауни с домашним ванильным мороженым	100/50 г
--	----------

Напитки

Чай или кофе	200мл
Минеральная вода	250мл

Все цены указаны в рублях, включая НДС (18%)

***Сервисный сбор 10 % оплачивается дополнительно**

Вы можете заказать праздничный торт нашему шеф-кондитеру и приобрести алкогольные и безалкогольные напитки дополнительно по банкетным ценам.

Коллекция тортов от нашего Шеф-кондитера*

Наш Шеф-кондитер предлагает целый ряд кулинарных шедевров.

Основа торта на Ваш выбор:

- Ванильно – ягодная
- Шоколадно – банановая
- Медовик
- Чизкейк

Торт покрывается сахарной пастой.

Его внешний вид Вы можете придумать сами, например такой:



*

***Стоимость торта составит от 2500 рублей за кг
в зависимости от сложности**

Будем рады ответить на все Ваши вопросы

+7 (812) 454-55-77

или по почте

sales@indigospb.com

