**Amulet**

**Банкетный ресторан**



**Ресторан Amulet заслужил свою популярность в Санкт-Петербурге**

**прежде всего качественной организацией ярких торжественных мероприятий!**

**Почему заказать банкет в Amulet выгодно вдвойне:**

* **Праздничное банкетное меню от 2500 рублей на персону.**
* **Возможность принести с собой любые алкогольные и безалкогольные напитки в любом объеме и в любом ассортименте, без «пробкового сбора».**
* **Возможность принести с собой фрукты, икру, тарталетки, кондитерские изделия, десерты.**
* **Отсутствие арендной платы**
* **Красивейший просторный светлый зал с панорамными окнами и торжественным интерьерам, который легко оформляется в любые стилистические решения.**
* **Парадная лестница для входа в ресторан**
* **Имеется терраса**
* **Нежилое помещение**

тел. 8(964)320-29-00, 8(911)275-25-50

Пр Народного Ополчения д,6

Ресторан

АМУЛЕТ тел. 8(964)320-29-00, 8(911)275-25-50

**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

**﻿НА ОДНУ ПЕРСОНУ**

**2500 РУБ.**

САЛАТЫ (255гр)

·**Традиционный русский салат** (филе цыпленка с картофелем, свежим зеленым горошком, солеными огурчиками, отварным яйцом и зеленью. Заправляется домашним майонезом) 1/85  
· **Цезарь с куриным филе** (микс листьев салата с хрустящими крутонами, куриным филе жареном на гриле, черри,заправленное домашним соусом « Цезарь») 1/85  
· **Салат « Венский »** ( сыр, ветчина с болгарским перцем, с черри, листьями салата, свежим огурцом и лимонным соком. Заправляется медово -горчичной заправкой от Шефа.) 1/85

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (230гр)

· **Мясные деликатесы**( буженина [,](https://amulet-hall.ru/null)[карбонад копч](https://tilda.cc/page/null),  
рулада из филе цыпленка 2х видов , соус,зелень, маслины) .[1/50](https://tilda.cc/page/null)  
· **Закуска из сельди** норвежской слабого посола с запеченным картофелем  
и маринованным луком. 1/50  
· **Брускетта с домашним паштетом из нежной куриной печени**. 1/50  
· **Соленья домашнего приготовления**  (малосольные огурчики, хрустящая маринованная капуста, томаты маринованные,морковь по- корейски) 1/80  
ИЛИ (на выбор) :  
· **Овощная тарелка** с ароматной зеленью по сезону.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (150гр)

Шашлычок из цыпленка в маринаде от Шефа

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор (180гр)

· Свинина на английский манер в сливочном соусе с белыми грибами   
· Рулет из филе цыпленка фаршированный сыром с песто и запеченный с беконом

ГАРНИРЫ на выбор (150гр)

· Картофель отварной со сливочным маслицем и зеленью   
· Картофель запеченный с пряностями   
· Овощи гриль с соусом песто   
  
· Хлеб черный и белый (100 гр)

Общий выход 1115 гр.

Ресторан

АМУЛЕТ тел. 8(964)320-29-00, 8(911)275-25-50

**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

**﻿НА ОДНУ ПЕРСОНУ**

**2750 РУБ.**

САЛАТЫ (300гр)

· **Салат Аристократ (буженина домашнего приготовления и окорок копченный с маринованными опятами, свежим огурцом и луком пореем)**  
· **Традиционный русский салат** (филе цыпленка, ветчина индейки с картофелем, свежим зеленым горошком, солеными огурчиками и зеленью. Заправляется домашним майонезом) 1/100  
· **Цезарь с куриным филе** (Микс листьев салата с хрустящими крутонами и куриным филе жареном на гриле, черри, сыр, заправленные домашним соусом « Цезарь») 1/100

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (230гр)

· **Мясные деликатесы** (буженина, , карбонад копч ,  
рулада из филе цыпленка 2х видов с соусом, зеленью, маслинами) 1/50  
· **Закуска из сельди** норвежской слабого посола с запеченным картофелем  
и маринованным луком . 1/50  
·**Брускетта с домашним паштетом из нежной куриной печени**. 1/50  
· **Соленья домашнего приготовления**  (малосольные огурчики, хрустящая маринованная капуста , томаты маринованные, морковь по -корейски) 1/80  
ИЛИ (на выбор) :  
**Овощная тарелка** с ароматной зеленью по сезону.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (150гр)  
Нежный жульен в хрустящем валоване из слоеного теста

Шашлычок из цыпленка в маринаде от Шефа

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор (180гр)

· Рулет из филе индейки, фаршированный сыром с песто и запеченный с беконом   
· Запеченное золотистое филе белой рыбы с грибным соусом   
· Телятина на английский манер в сливочном соусе с белыми грибами

ГАРНИРЫ на выбор (150гр)

· Картофель отварной со сливочным маслицем и зеленью   
· Картофель запеченный с пряностями   
· Овощи гриль с соусом песто   
  
· Хлеб черный и белый (100 гр)

Общий выход 1160гр.

Ресторан

АМУЛЕТ тел. 8(964)320-29-00, 8(911)275-25-50

**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

**﻿НА ОДНУ ПЕРСОНУ**

**3000 РУБ.**

САЛАТЫ (300гр)

·**Традиционный русский салат**  (ветчина , курица с картофелем, свежим зеленым горошком, солеными огурчиками, отварным яйцом и зеленью. Заправляется домашним майонезом) 1/100  
· **Салат « Аристократ»** ( буженина домашнего приготовления и окорок копченый с маринованными опятам. ,свежими огурцами, луком пореем, зеленью и заправкой от Шефа на основе майонеза) 1/100  
· **Салат из нежной рыбки Шеф-посола** ( семга домашнего посола, масляная рыбка с отварным картофелем, яйцом, свежим огурцом и зеленью. Заправляется домашним майонезом ) 1/100

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (300гр)

**· Мясные деликатесы**( буженина , карбонад копч ,  
рулада из филе цыпленка 2х видов с соусом) 1/70  
· **Рыбное ассорти** (лосось Шеф-посола, масляная рыба с лимон, маслинами и зеленью) 1/60  
· **Рулетики из цукини с мягким сыром, базиликом и кедровыми орешками** 1/70  
· **Овощное ассорти с зеленью по сезону** (помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень) 1/100  
ИЛИ (на выбор) :  
**Домашние разносолы** (малосольные огурчики, хрустящая маринованная капуста , томаты маринованные, морковь по- корейски)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА на выбор (150гр)

· Мини шашлычок из со﻿чной свинины   
· Нежный жульен в хрустящем валоване из слоеного теста

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор (180 гр)

· Стейк из свиной шеи с соусом «Брусничный порто»   
· Телятина на английский манер в сливочном соусе с белыми грибами   
· Запеченное золотистое филе белой рыбы с грибным соусом   
· Рулет из филе индейки, фаршированный сыром с песто, запеченный с беконом

ГАРНИРЫ на выбор (150гр)

· Картофель отварной с зеленью   
· Картофель запеченный с пряностями   
· Овощи гриль с соусом песто  
  
· Хлеб черный и белый (100 гр)

Общий выход 1230гр.

Ресторан

АМУЛЕТ тел. 8(964)320-29-00, 8(911)275-25-50

**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

**﻿НА ОДНУ ПЕРСОНУ**

**﻿3550 РУБ.**

САЛАТЫ (400гр)

·**Стейк салат с кунжутной заправкой** (говядина, микс салатов - ромейн, лола росса,  
руккола,, черри, перец болгарский, кунжутная заправка от Шеф - повара) 1/100  
·**Филе цыпленка на гриле**, глазированное в соусе «Терияки» с жареным кунжутом, миксом салатных листьев , хрустящими картофельными крутонами и помидорами черри. 1/100  
· **Салат Деликатесный (горбуша г/к,свежий огурец,картофель,маринованный огурец,лук,морковь,зелень,запрака домашний майонез)**  
· **Традиционный русский салат из говядиной** ( филе говядины, с картофелем, свежим зеленым горошком, солеными огурчиками и зеленью. Заправляется домашним майонезом.) 1/100

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ( 280гр)

· **Мясные деликатесы**(буженина, карбонад копч ,  
рулада из филе цыпленка 2х видов, зелень, маслины, соус) 1/70  
.**Рыбное плато** (рулет из форели с сыром Буко, лосось Шеф-посола, масляная рыбка, лимон, маслины, зелень) 1/70  
· **Рулетики из баклажан** с сырным муссом, чесноком  
и грецким орехом . 1/70  
Или ( на выбор):  
**Рулетики из цукини** с мягким сыром, базиликом  
и кедровыми орешками . 1/70  
· **Сырное плато** (ассорти сыров с медом, грецкими орешками и виноградом) 1/70

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ на выбор (150гр)  
-Жульен с курочкой и грибами со сливками в хрустящем валоване из слоеного теста

- Баклажаны запеченные с сыром и томатами

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор (180гр)

· Судак запеченный с грибами и сыром  
· Стейк из свиной шеи с брусничным соусом   
· Рулет из филе индейки фаршированный сыром с песто под шпинатным соусом   
· Сочные медальоны из телячьей вырезки, обернутые беконом с ягодным соусом

ГАРНИРЫ на выбор (150гр)

· Картофель отварной с зеленью   
· Картофель запеченный с пряностями   
· Овощи гриль с соусом песто   
·

Хлеб белый и черный (100 гр)

Общий выход 1310гр

Ресторан

АМУЛЕТ тел. 8(964)320-29-00, 8(911)275-25-50

**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

**﻿НА ОДНУ ПЕРСОНУ**

**4250 РУБ.**

САЛАТЫ (400гр)

·**Шеф-салат «Имбирный»** (семга м/с, имбирь маринованный, свежий огурец, листья салата, креветки, заправка от Шефа) 1/100  
ИЛИ  
**Шеф-салат с кедровыми орешками**(салат айсберг, салат руккола, ветчина, жареный бекон, маринованный красный лук, кедровые орешки, заправка от Шефа) 1/100  
· **Стейк салат с кунжутной заправкой** (говядина, микс салатов - ромейн, лола росса, руккола, помидоры черри, перец болгарский, кунжутная заправка от Шеф - повара) 1/100  
ИЛИ  
**Филе индейки на гриле** (глазированное в соусе «Терияки» с жареным кунжутом, миксом салатных листьев , хрустящими картофельными крутонами и вялеными томатами) 1/100  
· **Салат «Царский»**(свежие огурцы, нежное филе индейки, лук порей, шампиньоны, яйцо, зелень, маринованные огурцы) 1/100  
· **Цезарь с Королевскими креветками** (микс салата, Королевские креветки,  
Хрустящие пшеничные крутоны, яйцо перепелиное, помидоры черри, сыр, заправка «Цезарь» ) 1/100

﻿ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (380гр)

· **Мясная симфония** (буженина, карбонад копч ,  
рулада из филе цыпленка 2х видовб, ростбиф телячий,зелень, маслины, соус) 1/70  
.**Рыбная симфония** (масленая рыба, лосось шеф-посола, рулеты из форели слабой соли со сливочным сыром, лимон, оливки. Декорируются креветками ) 1/70  
· **Капрезе** (домашняя моцарелла, томаты, базилик, оливковое масло, крем бальзамик) 1/70  
· **Рулетики из цукини** с мягким сыром, базиликом  
и кедровыми орешками 1/70  
· **Овощной букет с зеленью** (помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень) 1/100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ на выбор (150гр)

· Баклажаны запеченные с сыром и спелыми томатами на манер «Пармеджано»   
· Жульен с белыми грибами и цыпленком со сливками на русский манер

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор (180)

· Сочные медальоны из говяжьей вырезки, обернутые беконом с ягодным соусом   
· Стейк из лосося с сливочно- шпинатным соусом   
· Горячий ролл из лосося с мягким сыром Буко в сливочном соусе с базиликом   
· Торнадо из телятины с беконом и грибами

ГАРНИРЫ на выбор (150гр)

· Картофель отварной со сливочным маслицем и зеленью   
· Картофель запеченный с пряностями   
· Овощи гриль с соусом песто

· Хлеб черный и белый (100 гр)

Общий выход 1610гр

Ресторан

АМУЛЕТ тел. 8(964)320-29-00, 8(911)275-25-50

***Банкетное предложение от***

***Шеф-Повара***

******

**1. Свиной окорок запеченный « Фламбе » 2700 р/кг**

(соус киви, томатный)

**2-8 кг**

**2. Индейка фаршированная** (овощами или яблоками) **3000 р/кг**

**5-8 кг**

**3. Семга фаршированная** (соус тар-тар классический) **4100 р/кг**

**4-8 кг**

**4. Окорок молодого барашка « Фламбе» 3000р/кг**

**3-6 кг**

**5. Стерлядь фаршированная с соусом тар-тар и 4100 р./кг**

**красной икрой**

**3-7кг**

Ресторан

АМУЛЕТ тел. 8(964)320-29-00, 8(911)275-25-50

 

***Детское меню***

***Куриное филе в сухариках***

***С картофельным пюре 220гр***

***Морс 200мл***

***Мороженное 100 гр***

***Стоимость: 900 руб.***

***Мороженное 100гр***

***Морс клюквенный 200мл***

***Мини пицца детская 120гр***

***Стоимость: 800 руб.***

***Салат «Курочка Ряба»***

***в тарталетке 50гр***

***мини сосиски детские, 2шт 115гр***

***картофель фри 100гр***

***мороженое с ягодным сиропом 100гр***

***Морс клюквенный 200мл***

***Стоимость: 1000 руб.***

Ресторан

АМУЛЕТ тел. 8(964)320-29-00, 8(911)275-25-50

**Десерты от Нашего Шефа**

**** 



**Сицилийский кремовый чизкейк**

**2600р/кг**

**Трюфельный торт с шоколадным**

**муссом 2800р/кг**

**Торт «Красный бархат» 2800р/кг**

Ресторан

АМУЛЕТ тел. 8(964)320-29-00, 8(911)275-25-50

**Дополнительные услуги ресторана**

**Хлебная корзина 100р**

* 1. **Горячие напитки** (чай и кофе)

**1)Чай** (чёрный, зелёный) **– 100р.**

**2)Кофе** (Американо, Эспрессо) **– 200р.**

**3)Кофе** (Капучино) **– 250р.**

**4)Безлимит чай и кофе – 250р./гость**

* 1. **Безлимит воды с мятой и лимоном – 60р./гость**
  2. **Домашние лимонады:**

**1) Лимонад «Мохито»** (5 литров) **- 5000р.**

**2) Лимонад «Ягодный»** (5 литров) - **5000р.**

* 1. **Шоколадный фонтан** (предоставляется на весь вечер проведения мероприятия, с фруктами и зефиром от ресторана) – **7000р.**
  2. **Украшение зала** (выберите Ваш цвет):

**Пакетное оформление 5000р.**

* 1. **Музыкальное оборудование: 5000 р.**
  2. **Проектор с экраном – 1500р.**
  3. **Кондитерский фейерверк – 200р./шт.**

**Дополнительные услуги наших партнёров**

1. **Ведущий** мероприятий **Вячеслав Поташов**

тел. +7(931)215-15-77 <https://vk.com/potashovevent>

1. **Ведущий** мероприятий **Валерий Ларионов**

тел. +7(931)233-98-05 https://vk.com/proekt\_v/

1. **Ведущий** мероприятий **Владислав Райский**

тел. +7-921-356-05-26  <https://vk.com/vladislavrai>

4.**Ведущий** мероприятий **Василий Мартин**

тел.  +7(981)825-22-63 https://vk.com/martinfamily\_ru /

1. **Ведущая** мероприятий **Марина Трухина**

тел. +79119213010 <https://vk.com/truhina/>

6. **Ведущий** мероприятий **Алексей Колганов**

тел.  8-911-115-85-58 <https://vk.com/kolganovalexey/>

7.**Ведущий** мероприятий **Александр Беляков**

тел.  8(911)234-12-77, ... т. 923-12-77  <https://vk.com/tamada9231277>

8.**Ведущий** мероприятий  **Игорь Непутин**

тел. 89110248884 <https://vk.com/igorneputin/> сайт NEPUTIN.RU

9.**Ведущий** мероприятий **Ян Авербух**

тел. +7(921)931-91-79 https://vk.com/jan\_show

10**. *Вокалистка Марианна Кудряшова***

*тел. +7(952) 367-10-97* [*https://vk.com/marianna0421*](https://vk.com/marianna0421)

## 11.Фотограф Артур Мелеев

## тел. +7-931-981-96-95 <http://vk.com/club29854991/>

## 12. Фотограф – Видеограф Максим Гулимов

## тел. +7(921)763-30-70 <https://vk.com/mpridestudio>

13.**Пирамида из бокалов шампанского** **и** **Тяжёлый дым на первый танец молодожёнов**

Дмитрий тел. 8 (964) 374-94-25 https://vk.com/id600846

14.**Декор и флористика «Цветочная мастерская «Клюква»**

Ксения тел. 8 (931) 970-75-70; 8 (911) 257-50-09 <https://vk.com/cranberry_spb>

15..**Декор и флористика «AKdecor»**

Анна Кудрявцева тел. 8 (964) 391-90-89 <https://vk.com/ak_decor_spb>