



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

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

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ИКОРНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

наименование	выход, гр	цена, руб
Тост со сливочным маслом для Вашей икры	15	50
Тарталетка с мягким сливочным маслом и перепелиным яйцом для Вашей икры	15	100
Мини оладушки с мягким сливочным маслом и сметаной для Вашей икры (2шт)	100	170
Икорная станция (50 шт мини оладушков, 250 гр красной икры, 250 гр щучьей икры, 200 гр сметана и 100 гр мягкое сливочное масло)	3300	19 500
Икра красная	50	1540
Икра щучья	50	1540
Икра черная	50	Цена по запросу

МИНИ-ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ

наименование	выход, гр	цена, руб
Эклер с кремом из авокадо, тартаром из лосося и соусом манго	50	370
Эклер с кремом из авокадо, тартаром из тунца и соусом манго	50	340
Тартар из лосося на креветочной чипсе	30	260
Канapé с креветкой и соусом Арахисовый чили	30	260
Креветки в панировке с соусом Коктейль	30	230
Профитроль с чернилами каракатицы с красной икрой и сливочным сыром	30	310
Татаки из тунца в черном кунжуте	20	250
Осьминог на печеном картофеле с соусом Вителло	30	390
Севиче из гребешка с красной икрой и соусом Понзу	30	410

Темпo

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

МИНИ-ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ

наименование	выход, гр	цена, руб
Рулетики из ветчины с остро сырной пастой	30	130
Канapé с Пошутó и кубиком ананаса	30	310
Канapé с Чоризо и огурцом на зерновом хлебе	30	160
Канapé из буженины с зерновой горчицей и маринованным корнишоном	30	190
Профитроли с паштетом из телячьей печени и конфитюром из черной смородины	30	160
Канapé Вителло	30	230
Ростбиф из телятины с печеным перцем	30	260
Копченая куриная грудка со свежим огурцом и крем чиз	30	170

МИНИ-ЗАКУСКИ СЫРНЫЕ И ОВОЩНЫЕ

наименование	выход, гр	цена, руб
Канapé с сыром Моцарелла и вялеными томатами	20	230
Карамелизированная груша с сыром Бри	30	240
Хрустящие грисини с прошуто и муссом из Горганзолы	40	230
Крутон с муссом из белых грибов, сливочным сыром и черным трюфелем	15	160
Чернослив с пармезаном и грецким орехом	15	190
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 Песто	50	310
Овощные палочки в шоте с йогуртовым соусом с зеленью	30	110

Темпó

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

наименование	выход, гр	цена, руб
Профитроль с лососем и шпинатом	60	340
Профитроль с цыпленком и брокколи	60	270
Грибные шляпки с сыром сулугуни и зеленью	100	370
Шашлычок из креветок с соусом Сладкий чили	100	610
Шашлычок из ассорти морепродуктов (креветки, осьминог, лосось)	100	990
Куриный шашлычок с томатно-пряным соусом	100	340
Шашлык из лосося со сливочным соусом	100	910
Овощной шашлык (Шашлычок из цукини, болгарского перца, шампиньонов и баклажана)	100	320

БРУСКЕТТЫ

наименование	выход, гр	цена, руб
Брускетта с лососем, свежим огурцом и сливочным сыром	50	310
Брускетта с бужениной, маринованным огурчиком и зернистой горчицей	50	210
Брускетта с ростбифом и печеной паприкой	50	300
Брускетта с тартаром из вяленых томатов и сливочным сыром	50	290
Брускетта с печеной паприкой	50	210
Брускетта с Мортаделлой и трюфельным кремом	50	290

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ВЫПЕЧКА

наименование	выход, гр	цена, руб
Круассан	30	110
Блинчики со сметаной, сгущенкой и вареньем	100	190
Оладьи со сметаной, сгущенкой и вареньем	100	190
Печенье шоколадное с крошкой из белого шоколада	15	90
Печенье апельсиновое с Нутеллой	15	90
Грисини с кунжутом	25	50
Грисини с Пармезаном	25	90
Грисини с Прошутто	25	130

ДЕСЕРТЫ

наименование	выход, гр	цена, руб
Фруктовые шоты	50	160
Мини-Шоколадный торт	50	230
Мини-Медовик	50	210
Чизкейк (классический, шоколадный, фисташковый)	50	230
Графские развалины	50	210
Конфеты с белым шоколадом	20	170
Конфеты с соленым шоколадом	20	170
Жасминовая панакота с вишневым кампоте в шоте	50	210
Тирамиссу в шоте	50	290

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

наименование	выход, гр	цена, руб
Лосось слабой соли	100	970
Тунец подкопченный, маринованный в стружке Бонито	100	810
Форель холодного копчения	100	800
Масляная рыба холодного копчения	100	790
Сельдь с обжаренным картофелем и маринованным луком	100	290
Ассорти мясных деликатесов (Парма, Чоризо, Милано, Мортаделла)	100	1200
Вителло Тоннато	100	690
Ростбиф из говядины с перечным соусом	100	930
Говяжий язык с домашним хреном и горчицей	100	860
Буженина с домашним хреном и горчицей	100	570
Куриный рулет с вялеными томатами, шпинатом и сыром	100	540
Копченое куриное филе	100	560
Рулетики из ветчины с сырной пастой	100	430
Ассорти сырных деликатесов (Бри, Пармезан, Масдам, Горгондзола)	100	1200
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	560
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис, зелень)	100	290
Средиземноморские маслины и оливки	100	730
Вяленые томаты	100	1090
Ассорти солений (огурец соленый, томаты Черри маринованные, капуста квашеная, чеснок маринованный, патиссоны маринованные)	100	290
Грузди соленые	100	930

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР

САЛАТЫ

наименование	выход, гр	цена, руб
Салат Греческий с сыром Фета и маслинами	100	470
Зеленый салат из брокколи, свежего огурца, салата Айсберг, авокадо Хасс и Чукка под ореховым соусом	100	420
Винегрет с квашеной капустой и сельдью	100	270
Винегрет с квашеной капустой и солеными груздями	100	310
Салат с теплыми хрустящими баклажанами, спелыми томатами и Страчателлой под соусом Сладкий чили и Песто	100	470
Салат с мясом утиной ножки и картофелем пай	100	420
Салат с копченой куриной грудкой, карамелизированной грушей и грецким орехом	100	440
Салат Цезарь с цыпленком	100	490
Салат Цезарь с креветками	100	610
Салат с креветками, томатами Черри, авокадо Хасс, мякотью грейпфрута и бальзамическим кремом под сыром Пармезан	100	630
Нисуаз с консервированным тунцом, печеным картофелем и свежими овощами	100	510
Теплый салат с кальмаром, свежими овощами и луком фри под сливочным соусом	100	490
Салат из свежих овощей с говядиной по-Генуэзски	100	570
Оливье с говядиной	100	360
Оливье с цыпленком су-вид	100	270
Салат с говяжьим языком, зеленым яблоком, маринованным дайконом под соусом Хрен	100	430

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

Темп

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

наименование	выход, гр	цена, руб
Куриный рулетик со стручковой фасолью и вялеными томатами	100	430
Жульен из белых грибов в кокотнице	100	690
Жульен с цыпленком и шампиньонами в кокотнице	100	490
Фритини из цуккини и моркови с лососем слабой соли и Страчателлой	100	570
Кассероль из цуккини с креветками	100	510
Шашлычок из тигровых креветок и соусом Сладкий чили	100	790
Мидии Киви, запеченные с сыром Горганзола (2 шт)	60	440

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

наименование	выход, гр	цена, руб
Филе лосося на гриле с брокколи и цветной капустой, запеченные под Пармезаном	250	1940
Дорадо на гриле со стручковой фасолью	250	1840
Филе судака по-Милански со свекольным ризотто и йогуртовым соусом	250	1470
Треска, запеченная в пергаменте с печеными овощами, соусом Песто и каперсами фри	250	1520
Осьминог на гриле с овощами по-Сицилийски	250	2300
Бефстроганов с белыми грибами, картофельным пюре и маринованным огурчиком	250	1170
Стейк из говядины с соусом Демигласс и овощами гриль	250	1890
Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре и соусом Демиглас	250	1390
Бифштекс из рубленой говядины с яйцом пашот, муссом из Пармезана и соусом Демигласс	250	1170
Каре ягненка с овощами гриль и томатным соусом	250	2100
Запечённая свиная шея со сливочным соусом из лесных грибов и картофелем Айдахо	250	1090
Утиная ножка Конфи со сливочным ризотто и вишневым кампоте	250	1690
Филе индейки в сырной корочке с картофелем стоун, салатом из рукколы и чесночным соусом	250	970

Темп

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР

ВЫПЕЧКА

наименование	выход, гр	цена, руб
Хлебная корзина (Чиабатта, Фокачча с оливками и маслинами, ржаной зерновой хлеб)	100	280
Итальянская хлебная корзина (Чиабатта, Фокачча с оливками, Фокачча с Песто, Грисини с кунжутом)	100	300
Фокачча с оливками и маслинами	100	250
Фокачча классическая	150	200
Фокачча с Песто	150	200
Грисини с кунжутом	50	150

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА с подачей в зале

наименование	выход, гр	цена, руб
Лосось, фаршированный креветками под икорным соусом. Заказ от 5 кг	1000	9600
Паркета из свинины. Традиционный итальянский рулет из свинины, запечённый на открытом огне. Подается с грибным соусом. Заказ от 3 кг	1000	4400
Филе ягненка на гриле. Цельная нога ягненка, запечённая на огне, подается с томатно-чесночным соусом и помидорами Черри. Заказ от 3 кг	1000	8400
Стейк «Томагавк» сухого вызревания, зернового откорма, жареный на гриле. Подается с кукурузой и соусом Демиглас. Заказ от 1 кг	1000	9600
Гусь кологривский, фаршированный гречей с белыми грибами. Заказ от 4 кг	1000	6100
Индейка жареная с апельсинами. Цельная запечённая индейка, маринованная с апельсином, подается с томатами Черри. Заказ от 5 кг	1000	5600

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	200
Макарошки «Мак энд Чиз»	200	420
Куриные наггетсы	250	450
Мясные фрикадельки из говядины с пюре и сливочным соусом	250	510
Картофель фри с сырным соусом	150	320
Молочный коктейль (ваниль, шоколад, клубника)	350	400
Мороженое (ваниль, шоколад, клубника, фисташка)	50	250

ПИЦЦА

наименование	выход, гр	цена, руб
Маргарита	300	630
4 сыра	300	1370
Капричоза	300	970
Пепперони	300	1250
Жульен	300	910

Темп

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЗАКАЗ

наименование	выход, гр	цена, руб
Шоколадный фонтан (ананас, бананы, клубника, маршмеллоу)	4200	21 000
Сырный фонтан (гренки из Чиабатты, Грисини, картофельные крокеты)	3500	10 900
Каскад для игристых вин (до 55 бокалов)	-	5500
Горка игристых вин (до 55 бокалов)	-	9500
STAFF питание (салат, гор.блюдо, выпечка, напиток)	-	1200

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

наименование	выход, мл	цена, руб
Морс облепиховый	1000	350
Морс клюквенный	1000	500
Морс вишневый	1000	700
Морс малиновый	1000	700
Морс черносмородиновый	1000	550
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 Кока-Кола	330	250
Сок в ассортименте	1000	450
Чай заварной в ассортименте с лимоном или кофе зерновой с молоком / сливками, с сахаром (Предварительный заказ)	180	250
Чай заварной в ассортименте с лимоном или кофе зерновой с молоком / сливками, с сахаром (Заказ по факту в день банкета)	180	300
Чай заварной в ассортименте с лимоном или кофе зерновой с молоком / сливками, с сахаром (Безлимитные горячие напитки)		450



ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ



Вишня-
мята

выход: 5000 мл

4 500 руб



Клубника-
базилик

выход: 5000 мл

4 500 руб



Малина-
розмарин

выход: 5000 мл

4 500 руб



Черника-
яблоко

выход: 5000 мл

4 500 руб

Темп

ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

4500 руб
итого: 1010 гр

наименование	выход, гр	наименование	выход, гр
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Масляная рыба холодного копчения	20	Куриный рулетик со стручковой фасолью и вялеными томатами	100
Форель холодного копчения	20	ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР	
Сельдь с обжаренным картофелем и маринованным луком	50	Филе судака по-Милански со свекольным ризотто и йогуртовым соусом	250
Буженина с домашним хреном и горчицей	40	Бефстроганов с белыми грибами, картофельным пюре и маринованным огурчиком	250
Куриный рулет с вялеными томатами, шпинатом и сыром	40	Филе индейки в сырной корочке с картофелем стоун, салатом из рукколы и сырным соусом	250
Рулетики из ветчины с сырной пастой	60	ВЫПЕЧКА	
Ассорти локальных сыров (Сулугуни, Чечил копченый, Маасдам)	30	Хлебная корзина (Чиабатта, Фокачча с оливками и маслинами, ржаной зерновой хлеб)	30
Рулетики из баклажан с сыром	30	ФРУКТЫ	
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис, зелень)	50	Фруктовая тарелка (виноград, ананас, мандарины, груша)	60
Ассорти солений (огурец соленый, помидоры Черри маринованные, капуста квашеная, чеснок маринованный, патиссоны маринованные)	30		
САЛАТЫ			
Салат Греческий с сыром Фета и маслинами	50		
Теплый салат с кальмаром, свежими овощами и луком фри под сливочным соусом	50		
Оливье с цыпленком су-вид	50		
Салат с мясом утиной ножки и картофелем пай	50		

Темп

ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

5500 руб
итого: 1040 гр

наименование	выход, гр	наименование	выход, гр
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Лосось слабой соли	25	Жульен с цыпленком и шампиньонами в кокотнице	100
Масляная рыба холодного копчения	25	ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР	
Вителло Тоннато	40	Треска, запеченная в пергаменте с печеными овощами, соусом Песто и каперсами фри	250
Буженина с домашним хреном и горчицей	30	Бифштекс из рубленой говядины с яйцом пашот, муссом из Пармезана и соусом Демигласс	250
Куриный рулет с вялеными томатами, шпинатом и сыром	30	Запечённая свиная шея с соусом из лесных грибов и картофелем Айдахо	250
Говяжий язык с домашним хреном и горчицей	30	ВЫПЕЧКА	
Ассорти локальных сыров (Сулугуни, Чечил копченый, Маасдам)	40	Хлебная корзина (Чиабатта, Фокачча с оливками и маслинами, ржаной зерновой хлеб)	30
Рулетики из баклажан с сыром	30	ФРУКТЫ	
Рулетики из баклажан с ореховой пастой	30	Фруктовая тарелка (виноград, ананас, мандарины, груша)	60
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис, зелень)	50		
Капрезе с помидорами и базиликом	40		
Ассорти солений (огурец соленый, томаты Черри маринованные, капуста квашеная, чеснок маринованный, патисоны маринованные)	30		
САЛАТЫ			
Салат с теплыми хрустящими баклажанами, спелыми томатами и Страчателлой под соусом Сладкий чили	50		
Салат с копченой куриной грудкой, карамелизированной грушей и грецким орехом	50		
Оливье с говядиной	50		
Нисуаз с консервированным тунцом, печеным картофелем и свежими овощами	50		

Темп

ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

6500 руб
итого: 1050 гр

наименование	выход, гр	наименование	выход, гр
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Лосось слабой соли	20	Кассероль из цукини с креветками	100
Форель холодного копчения	20		
Масляная рыба холодного копчения	20		
Ассорти мясных деликатесов (Парма, Чоризо, Милано, Мортаделла)	20	ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР	
Буженина с домашним хреном и горчицей	40	Дорадо на гриле со стручковой фасолью	250
Копченая куриная грудка	40	Томленные говяжьи щечки с картофельным пюре с соусом Демиглас	250
Говяжий язык с домашним хреном и горчицей	40	Утиная ножка Конфи со сливочным ризотто и вишневым кампоте	250
Ассорти локальных сыров (Сулугуни, Чечил копченый, Маасдам)	20		
Ассорти сырных деликатесов (Таледжио, Пармезан, Маасдам, Горганзола)	20	ВЫПЕЧКА	
Рулетики из баклажан с сыром	40	Хлебная корзина (Чиабатта, Фокачча с оливками и маслинами, ржаной зерновой хлеб)	30
Рулетики из баклажан с ореховой пастой	40		
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис, зелень)	50	ФРУКТЫ	
Капрезе с помидорами и базиликом	40	Фруктовая тарелка (виноград, ананас, мандарины, груша)	60
САЛАТЫ			
Салат Цезарь с креветками	50		
Оливье с говядиной	50		
Салат с мясом утиной ножки и картофелем пай	50		
Салат с теплыми хрустящими баклажанами, спелыми томатами и Страчателлой под соусом Сладкий чили	50		

Tempo

ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

9000 руб
итого: 1090 гр

наименование	выход, гр	наименование	выход, гр
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Лосось слабой соли	30	Шашлычок из тигровых креветок и соусом Сладкий чили	100
Тунец подкопченный, маринованный в стружке Бонито	30	ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР	
Масляная рыба холодного копчения	30	Филе лосося на гриле с брокколи и цветной капустой, запеченные под Пармезаном	250
Ассорти мясных деликатесов (Парма, Чоризо, Милано, Мортаделла)	20	Стейк из говядины с соусом Демигласс и овощами гриль	250
Буженина с домашним хреном и горчицей	30	Осьминог на гриле с овощами по-Сицилийски	250
Ростбиф из говядины с перечным соусом	40	Каре ягненка с овощами гриль и томатным соусом	250
Говяжий язык с домашним хреном и горчицей	30	ВЫПЕЧКА	
Копченая куриная грудка	30	Итальянская хлебная корзина (Чиабатта, Фокачча с оливками, Фокачча с Песто, Грисини с кунжутом)	30
Ассорти сырных деликатесов (Таледжио, Пармезан, Маасдам, Горганзола)	40	ФРУКТЫ	
Рулетики из баклажан с сыром	40	Фруктовая тарелка (виноград, ананас, мандарины, груша)	60
Рулетики из баклажан с ореховой пастой	40		
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис, зелень)	50		
Капрезе с помидорами и базиликом	40		
САЛАТЫ			
Салат с креветками, томатами Черри, авокадо Хасс и бальзамическим кремом под сыром Пармезан	50		
Салат из свежих овощей с говядиной по-Генуэзски	50		
Зеленый салат из брокколи, свежего огурца, салата Айсберг, авокадо Хасс и Чукка под ореховым соусом	50		
Салат с теплыми хрустящими баклажанами, спелыми томатами и Страттеллой под соусом Сладкий 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 стручковой фасолью и вялеными томатами	100
Буженина с домашним хреном и горчицей	50	ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР	
Копченое куриное филе	50	Филе судака по-Милански со свекольным ризотто и йогуртовым соусом	250
Куриный рулет с вялеными томатами, шпинатом и сыром	50	Бефстроганов с белыми грибами, картофельным пюре и маринованным огурчиком	250
Рулетики из ветчины с сырной пастой	60	Филе индейки в сырной корочке с картофелем стоун, салатом из рукколы и сырным соусом	250
Ассорти локальных сыров (Сулугуни, Чечил копченый, Масдам)	40	ВЫПЕЧКА	
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис, зелень)	50	Хлебная корзина (Чиабатта, Фокачча с оливками и маслинами, ржаной зерновой хлеб)	30
САЛАТЫ		ФРУКТЫ	
Оливье с цыпленком су-вид	80	Фруктовая тарелка (виноград, ананас, мандарины, груша)	60
Салат с мясом утиной ножки и картофелем пай	80		
Салат Цезарь с цыпленком	80		

Темпo

БАНКЕТНЫЙ
ЗАЛ

ПетрЪ

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

тел. +7 921 301 71 10

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