



C R O W N H O T E L

ST. PETERSBURG

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ В CROWN HOTEL

# МЕНЮ «ТРАДИЦИИ» - 4000 РУБ.

Приветственный бокал игристого вина

## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

### Рыбное ассорти: лосось и палтус

ассорти холодного копчения, маринованное с морской солью, копченая на ольховых стружках подается с горчишно-медовым соусом в сопровождение каперсов и укропа

### Мясное ассорти:

Свинина, запеченная, куриный рулет, говядина, колбаса твердого копчения, приготовленные по фирменному рецепту

### Филе сельди на карпаччо из свеклы

подается с красным луком

### Овощная нарезка

из спелых томатов, хрустящих огурцов и сладкого перца, подается с ароматной свежей зеленью

### Традиционный Салат «Оливье»

приготовлен традиционным методом по специальному рецепту от Шефа из отварных овощей и имитации краба

### Салат «Столичный»

отличная альтернатива классическому салату Оливье по фирменному рецепту с куриной грудкой

### Сырная закуска

с орехами, свежим сыром, укропом, яйцом, паприкой

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

(подается порционно)

### Грибной жульен с сырной корочкой

(110 г)

## ОСНОВНОЕ БЛЮДО

(подается порционно на выбор)

### Обжаренное филе говядины

подается с грибами и мясным соусом  
(130/40/10г)

### Кулебяка

русское кулинарное изделие из теста, судака, жаренных грибов и красной икры  
(150/30/5 г)

## ДЕСЕРТ

### Праздничный торт с натуральным составом

с логотипом компании от Шефа-кондитера отеля  
(100г/на персону)

**Сервисный сбор 10% дополнительно к стоимости меню.**

В меню включены: чай, кофе, вода. Стоимость меню указана на человека, включает НДС 20%

# МЕНЮ «ЗАМОРСКОЕ» - 5000 РУБ.

Приветственный коктейль от бармендара отеля

## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

### Мясная нарезка

приготовленная на европейский манер  
с использованием лучших рецептур  
(Пармская ветчина, Брезола, Сальчичьён)

### Австрийский салат

необычное сочетание индейки, томлёного  
картофеля и корнишонов с горчичным дрессингом

### Салат из свежих овощей

спелые томаты, сыр Фета и соус из оливкового  
масла и белого бальзамического уксуса

### Салат с филе мраморной говядины

с овощами, маринованными в оливковом масле  
первого отжима с добавлением  
средиземноморских трав

### Ассорти лосося:

лосось маринованный в виски и форель  
холодного копчения, подаются с хрустящими  
листьями салата

### Икра из баклажан

приготовлена по средиземноморскому рецепту  
с лёгким маринадом из овощей  
на ржаном крекере

## ОСНОВНОЕ БЛЮДО

(подаётся порционно на выбор)

### Утиная ножка

Запечённая до хрустящей корочки подаётся  
с красной капустой и вишневым соусом  
(130/90г)

### Филе палтуса

в сопровождении зелёной спаржи конфи, воздушного  
картофельного пюре и соуса из вяленых томатов  
(100/20/10 г)

## ДЕСЕРТ

### Праздничный торт с натуральным составом

с логотипом компании от Шефа-кондитера отеля  
(100г/на персону)

**Сервисный сбор 10% дополнительно к стоимости меню.**

В меню включены: чай, кофе, вода. Стоимость меню указана на человека, включает НДС 20%

# МЕНЮ «ПРЕМИУМ» - 6500 РУБ.

Гастрономическое путешествие для настоящих гурманов  
с изысканной курсовой подачей блюд

## ПРИВЕТСТВЕННЫЕ КАНАПЕ

Копчёный лосось с горчичным соусом  
(20 г)

Сыр «Эмменталь» с красным виноградом  
(20 г)

Приветственный бокал игристого вина

## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Русский дуэт Красной и щучьей икры  
с гарнирами и блинами  
(25/25г)

**Ассорти из мясных деликатесов:**  
приготовленная на европейский манер ветчина «Прошутто»,  
сыровяленая говядина «Брезаола», сервированная с салатом руккола

**Салат «Капрезе»**  
спелые томаты, сыр Страчтелла и соус из свежего  
домашнего базилика

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО**  
(подается порционно на выбор)

**Жареное филе мраморной говядины**  
на подушке из грибов, картофеля «Мильфей»  
и мясного соуса с ароматом трюфеля  
(130/50/80/30 г)

**Филе атлантического лосося**  
готовится на низкой температуре с зелёной спаржей конфи,  
томатами черри и пикантным свекольным соусом  
(130/60/30/30 г)

## СОРБЕТ

**Освежающий лимонный сорбет**  
с интересным сочетанием водки и мяты  
(50г)

## ДЕСЕРТ

**Праздничный торт с натуральным составом**  
с логотипом компании от Шефа-кондитера отеля  
(100г/на персону)

Курсовая подача до 30 человек максимум. Сервисный сбор 10% дополнительно к стоимости меню.  
В меню включены: чай, кофе, вода. Стоимость меню указана на человека, включает НДС 20%



C R O W N H O T E L

ST. PETERSBURG