



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

СТОИМОСТЬ 3210 РУБ.



  
GRAND-HOTEL  
EMERALD  
\*\*\*\*\*  
*Saint-Petersburg*



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## Рыбная тарелка

*(Лосось гравлакс, палтус х/к, кальмары на гриле, тунец. Декорируется перепелиным яйцом, красной икрой, листом салата, лимоном, каперсами с черенком, зеленью)*

80 гр

570 руб.



## Мясная тарелка

*(Чоризо, Ветчина, салями, утка копченая, оленина, чили перец, розмарин, каперсы)*

80 гр

560 руб.

## Соленья домашнего приготовления

*(Маринованные корнишоны, маринованные черри, каперсы с черенком, мини оливки/маслины, черемша, грибочки маринованные, маринованный жемчужный лук, зелень)*

90 гр

290 руб.

## Ассорти из свежих овощей

*(Паприка двух видов, томаты, огурцы, редис, стебель сельдерея, зелень)*

100 гр

200 руб.

# САЛАТЫ



Салат с кальмаром гриль, сладкой кукурузой, пряной паприкой, салатом Айсберг со сметанным соусом с чесноком

75 гр

290 руб.

Салат Вальдорф с копченой курицей, стеблем сельдерея, ананасом, семечками и баварской горчицей

75 гр

210 руб.



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## Жюльен из шампиньонов

110гр

220 руб.

# МЯСО



Куриный рулет со шпинатом и апельсином, в миндальной корочке с пюре из батата, брусничным парфе и жареным луком

210 гр

690 руб.

Томленое филе трески в соусе наполи с овощным рататуем

240 гр

690 руб.

# ДОПОЛНИТЕЛЬНО

## Минеральная вода

0,5 л

80 руб.

## Хлебная корзина, масло

100 мл

100 руб.



Выход на персону: 950 гр / стоимость 3210 руб.