



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

СТОИМОСТЬ 3550 РУБ.




GRAND-HOTEL
EMERALD

Saint-Petersburg



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная тарелка <i>(Лосось гравлакс, палтус х/к, кальмары на гриле, тунец. Декорируется перепелиным яйцом, красной икрой, листом салата, лимоном, каперсами с черенком, зеленью)</i>	80 гр	570 руб.
Ассорти из мясных деликатесов <i>(Буженина, ростбиф, утка копченая, рулет куриный с курагой и черносливом, язык говяжий отварной, горчица, хрен, лист салата, чили перец, корнишоны)</i>	80 гр	410 руб.
Соленья домашнего приготовления <i>(Маринованные корнишоны, маринованные черри, каперсы с черенком, мини оливки/маслины, черемша, грибочки маринованные, маринованный жемчужный лук, зелень)</i>	90 гр	290 руб.
Ассорти из свежих овощей <i>(Паприка двух видов, томаты, огурцы, редис, стебель сельдерея, зелень)</i>	100 гр	200 руб.



САЛАТЫ

Салат Цезарь с креветками	75 гр	370 руб.
Салат с говяжьим языком, картофелем Бейби, вялеными томатами, сладкой паприкой и соусом пряный хрен	75 гр	210 руб.
Салат с баклажанами, томатами, кунжутом и соусом Свит Чили	100 гр	210 руб.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен из шампиньонов	110гр	220 руб.
------------------------------	-------	----------

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Шашлычок из бедра индейки с запеченной тыквой, мочеными яблоками, сладким перцем и брусничным соусом	210 гр	690 руб.
Томленое филе трески в соусе наполи с овощным рататуем	240 гр	690 руб.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Фруктовая нарезка сезонных фруктов	100 гр	200 руб.
Минеральная вода	0,5 л	80 руб.
Хлебная корзина, масло	100 мл	100 руб.



Выход на персону: 1150 гр / стоимость 3550 руб.