Ассамблея
ресторан

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ПРАЗДНИКИ В РЕСТОРАНЕ «АССАМБЛЕЯ»

Проведите Ваш праздник в самом сердце Санкт-Петербурга на Площади Восстания!

Ресторан «Ассамблея» расположен в центре Северной Столицы на пересечении Невского и Лиговского проспектов, что делает его особенно привлекательным с точки зрения близости к основным достопримечательностям и транспортной доступности.

Ресторан находится в CITYTEL Отеле «Октябрьская», 4*, что гарантирует качество услуг и сервиса на уровне мировых стандартов, принятых в индустрии гостеприимства. Ресторан славится своим элегантным классическим стилем, который проявляется во всём, начиная от безукоризненных интерьеров и заканчивая представленными в меню блюдами русской и европейской кухни. Аристократизм и европейская интеллигентность в сочетании с русским гостеприимством и высоким качеством обслуживания создают неповторимую атмосферу ресторана «Ассамблея».

Ресторан предлагает своим гостям 2 зала. Интерьеры первого зала выполнены в духе петербургских дворцов и идеально подходят для проведения мероприятий в классическом стиле. Второй зал оформлен в современном стиле и вмещает до 250 гостей.

Команда ресторана — это более 200 профессионалов, специалистов ресторанного и выездного обслуживания, успешно работающих на рынке услуг уже более 10 лет. За время своей работы ресторан зарекомендовал себя как надёжный партнёр по организации мероприятий различного формата – от международных приёмов до корпоративных праздников, свадеб и вечеринок.

Индивидуальный подход к каждому гостю, разнообразное меню и организация праздника «под ключ» - основные принципы работы ресторана «Ассамблея».

БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Ресторан «Ассамблея» предлагает организацию праздников в формате банкетного накрытия. Для вас есть варианты меню, построенные на различных гастрономических и ценовых предпочтениях.

Команда ресторана индивидуально подходит к организации каждого мероприятия, поэтому в любом из предложенных готовых вариантов меню есть возможность замещения отдельных позиций.



БАНКЕТНЫЕ НАКРЫТИЯ







Ассамблея ресторан

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
Классическое

3500 ₽
НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр.
Дуэт паштетов с конфитюром из цедры апельсина паштеты: из кролика и куриный; подаются с луковым мармеладом и пшеничными багет	1/110
Моцарелла с томатами с салатными листьями, с соусом Песто под заправкой из оливкового масла	1/70
Мясное плато ростбиф, буженина, говяжий язык, куриный рулет с курагой и черносливом; подаются с хреном, горчицей и маринованными огурцами	1/70
Рыбное плато лосось слабой соли, муксун и лосось холодного копчения, балык масляной рыбы; подаются с соусомТартар, с маслинами и лимоном в сопровождении ржаных галет	1/65
Сырное плато сыры: Пармезан, Камамбер, Дорблю, Чеддер; подаются с мёдом, виноградом и грецкими орехами в сопровождении луковых гриссини	1/75
Овощное плато овощи: огурцы, томаты, болгарский перец, редис, зелень с сыром Сулугуни и оливковым маслом	1/30

САЛАТЫ

Салат с сыром Камамбер салатный микс с грейпфрутом, кешью, мандаринами конфи, с копчёным Камамбером под прованским соусом с грушевым чипсом	1/100
Салат с индейкой вяленые томаты, индейка в соусе Песто, с салатным миксом и овечьим домашним сыром, с добавлением кедровых орешков и карамелизированной тыквы под прованским соусом	1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен с цыплёнком куриное филе с шампиньонами в соусе Бешамель под сыром Моцарелла; подаётся с пшеничным багетом	1/240

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Стейк из свиной шеи с картофелем и грибами Свинина с жареным картофелем, грибами и луком, с соусом Барбекю	1/350
Филе ладожского судака с овощами Филе судака в сопровождении овощного соте	1/220

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	1/35

НАПИТОК

Клюквенный морс с корицей и мёдом	1/200

Ассамблея
ресторан

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
Традиционное

4000 ₽
НА ГОСТЯ

	гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Моцарелла с томатами с соусом Песто и хрустящей чиабаттой	1/50/50/20
Паштет из печени индейки с кремом из сыра Маскарпоне и с персиковым конфитюром на французском багете	1/40/40
Филе лосося горячего копчения с карельским соусом из деревенской сметаны и зерновым хлебом	1/100
Овощная нарезка томаты, огурцы, перец болгарский, редис, сельдерей с оливковым маслом и свежей зеленью	1/100
Мини-эклеры с форшмаком из филе сельди с яблоками, ялтинским луком и икорным маслом	1/30
САЛАТЫ	
Салат со свёкольными равиоли с домашним творожным сыром и орехами под базиликовым соусом с салатным миксом	1/100
Салат с копчёной треской с картофелем, томатами и красным салатным луком	1/100
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР	
Цыплёнок табака с соусом Сацебели и запечённым в фольге картофелем	1/250/150/40
Филе судака с кремом из корня сельдерея и с гранатовым соусом	1/100/100/50
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	25/25/25/10
НАПИТОК	
Клюквенный морс с корицей и мёдом	1/200

Ассамблея ресторан

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
Русский стиль

4700 ₽
НА ГОСТЯ

	гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Филе лосося слабой соли с зерновыми тостами и со сливочно-оливковым кремом	1/30/20/15
Мясное ассорти домашняя буженина, телячий отварной язык, пастрами	1/60/30
Рулетики из баклажанов-гриль с сырным кремом и грецкими орехами	1/60/20
Свежие овощи с зеленью подаются с оливковым маслом	1/100
Домашние разносолы квашеная капуста, солёные и маринованные огурцы, патиссоны; подаются в ржаном хлебе	1/100
Архангельские солёные грибы грузди, боровики, маслята; подаются с домашней сметаной в ржаных колодцах	1/50/50
САЛАТЫ	
Салат Столичный с подкопчённой индейкой	1/100
Краб-лосось под шубой	1/100
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Блинчики «Меньшикова» с телятиной и грибами	1/100
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР	
Филе ладожского судака на пюре из молодой моркови с «битыми» огурцами; подаётся с икорным соусом на основе крабового биска	1/130/100/50/5
Свиное филе на подушке из лисичек с молодым картофелем и с брусничным соусом	1/130/80/50/30
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	25/25/25/10
НАПИТОК	
Клюквенный морс с корицей и мёдом	1/200

Ассамблея ресторан

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
Авторское

5200 ₽
НА ГОСТЯ

	гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Филе лосося холодного дыма с апельсиново-горчичным соусом, каперсами, маслинами и оливками, замаринованными в прованских травах; подаётся с пшеничными тостами	1/30/20/20/10
Рулетики с пармской ветчиной с руколой и подвяленными томатами	1/30/30
Моцарелла с томатами в остром соусе с кинзой и чёрным перцем	1/50/50
Татаки из тунца с ореховым соусом и салатом Чука	1/30/30/15
Вителло тоннато из телятины под соусом из копчёного картофеля и тунца с листьями салата и с трюфельным маслом	1/30/30
САЛАТЫ	
Салат с куриной грудкой глазированной в соусе Терияки, с жареными вешенками и тыквенным паем	1/100
Салат с креветками-гриль в манговом соусе	1/100
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Жюльен из лесных грибов под сырной корочкой	1/100
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР	
Мурманская треска конфи в соусе Вилюте с копчёной фасолью и пармантье из молодой моркови	1/100/80/50/20
Фондан из говядины и хереса с луком конфи и чипсами из сельдерея	1/100/50/40/20/20
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	25/25/25/10
НАПИТОК	
Клюквенный морс с корицей и мёдом	1/200

Ассамблея ресторан

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
Стиль Фьюжн

5300 ₽
НА ГОСТЯ

	гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Сицилийское мясное плато вяленая колбаса салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прошутто, вяленая говяжья вырезка Брезаола, сыровяленая колбаса Романа; подаётся с хрустящей чиабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушёными каперсами и вялеными томатами	1/30/30/5/10
Строганина из говядины с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой	1/50/50/20
Гравлакс из северного лосося с фрешем из апельсинового сока и горчицы, с зелёным маслом из укропа и ржаными кростини	1/50/30/20
Паштет из печени индейки с сыром Маскарпоне, персиковым вареньем и французской бриошью с фисташковой пудрой	1/50/30/20
Риет из утки с луковым конфитюром	1/50/20/20
САЛАТЫ	
Салат из огурцов с укропом и луком-сибулет под деревенской сметаной	1/80
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Блинчики с жюльеном из лосося	1/100
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР	
Утиная ножка в глазури Терияки с пюре из сельдерея и молодого картофеля с тартаром из груши и с вишнёвым соусом	1/150/80/30/50
Филе лосося горячего копчения со спагетти из цукини под соусом из свежего тархуна, сливочного масла и желтков Беарнез	1/100/50/50/10
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	25/25/25/10
НАПИТОК	
Клюквенный морс с корицей и мёдом	1/200

Ассамблея ресторан

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
Итальянский стиль

6200 ₽
НА ГОСТЯ

	гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Сицилийское мясное плато вяленая колбаса салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прошутто, вяленая говяжья вырезка Брезаола, сыровяленая колбаса Романа; подаётся с хрустящей чиабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушеными каперсами и вялеными томатами	1/30/30/5/10
Сырное плато сыры Чеддер, Камамбер, Пармезан, козий; подаётся с конфитюром из кураги, сырными гриссини, орехами и свежими ягодами	1/30/10/10
Риет из утки с зерновыми и овощными кростини, апельсиновым мармеладом и с выпаренным соусом на основе портвейна Педро Хименес	1/50/40
Татаки из тунца с манговым тартаром и авокадо-гриль со стружкой тунца Бонито	1/40/30/20
Марлин холодного копчения с тартаром из малосольных огурцов и с соусом на основе сметаны и свежей зелени; подаётся с зерновыми кростини и кедровыми орешками в зелёном масле из петрушки	1/20/20/20/10
САЛАТ В СТОЛ	
Салат с креветками и свежей клубникой под манго-майонезом с листиками кинзы, вяленым чесноком и жареной фунчозой	1/100
САЛАТЫ ПОРЦИОННЫЕ	
Бурата с копчёной грушей и чипсами из томатов с соусом Юдзу	1/30/30/10
Салат с подкопчённой говядиной грибами и картофелем пай под бруснично-имбирным соусом	1/90
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР	
Филе сибаса горячего копчения с пармантье из цветной капусты под соусом из деревенской сметаны и красной икры	1/100/70/50
Свиная грудинка-гриль в соусе Кимчи с кремом из белокочанной капусты	1/150/70/70/40
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	25/25/25/10
НАПИТОК	
Клюквенный морс с корицей и мёдом	1/200

Ассамблея
ресторан

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
Фирменное

6300 ₽
НА ГОСТЯ

	гр.
РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ	
Филе лосося слабой соли с зерновыми тостами и со сливочно-оливковым кремом	1/65
Марлин холодного копчения с тартаром из малосольных огурцов с соусом на основе сметаны и свежей зелени; подаётся с зерновыми кростини и кедровыми орешками в зелёном масле из петрушки	1/70
МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ	
Строганина из говядины с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой	1/90
Сицилийское мясное плато салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прошутто, вяленая говяжья вырезка Брезаола, сыровяленая колбаса Романо; подаётся с хрустящей чиабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушёными каперсами и вялеными томатами	1/75
ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ	
Овощная нарезка из томатов, болгарского перца, огурцов, сельдерея и редиса с оливковым маслом и свежей зеленью	1/100
Сырное плато сыры Чеддер, Камамбер, Пармезан, козий; подаётся с конфитюром из кураги, сырными гриссини, орехами и свежими ягодами	1/100
САЛАТЫ	
Краб-лосось под шубой	1/100
Салат с креветками и свежей клубникой под манго-майонезом с листиками кинзы, вяленым чесноком и жареной фунчозой	1/100
Салат с подкопчённой говядиной с бруснично-имбирным соусом, грибами и картофелем пай	1/110
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Блинчики с жульеном из лосося	1/100
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР	
Фондан из говядины и хереса с луком конфи и сельдереем в трёх текстурах	1/240
Утиная ножка в глазури Терияки с пюре из сельдерея и молодого картофеля, с грушевым тартаром и с вишнёвым соусом	1/310
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	25/25/25/10
НАПИТОК	
Клюквенно-брусничный морс с корицей и мёдом	1/200

Ассамблея
ресторан

ТОРТЫ

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ НАЧИНКУ ПО СВОЕМУ ВКУСУ.



МОРКОВНЫЙ ТОРТ
Ароматный бисквит с яблоками, морковью и корицей, пропитанный сливочно-сырным кремом и украшенный свежими ягодами.



БАНАНОВО-МАЛИНОВЫЙ МУСС
Миндальный дженуаз с банановомалиновым муссом на основе свежих ягод и фруктов.



ТРИ ШОКОЛАДА
Три мусса из молочного, чёрного, белого шоколадов на шоколадном кексе.



ПТИРАТОН
Домашний торт на воздушном медовом бисквите, пропитанный сметанно-сливочным кремом и украшенный свежими ягодами.

Ассамблея ресторан

ТОРТЫ

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ НАЧИНКУ ПО СВОЕМУ ВКУСУ.



ЗАХЕР
Шоколадный бисквит с марципаном, шоколадом и украшением из свежей клубники.



КРАСНЫЙ БАРХАТ
Нежный бисквит, пропитанный сливочно-сырным крем и вишнёвым конфи.



ЧЕРНИЧНЫЙ ТОРТ
Воздушный миндальный бисквит с домашним йогуртом, с творожным сыром и со свежей черникой.



МЕДОВИК
Нежные медовые коржи с кремом из варёной сгущёнки и сметаны с добавлением гречишного мёда.

Наши гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к вашему официанту, который расскажет об ингредиентах, используемых в меню.

Ассамблея
ресторан