

СИМПОЗИУМ

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

Банкетное меню №1

2200Р НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Хрустящий микс овощей со свежей зеленью и соусом тартар (сладкие томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис красный), 1/50
Ассорти закусок a la russe (тамбовский окорок, ростбиф, паштет из цыпленка, малосольные огурчики и жареные пирожки Гриссини), 1/100

САЛАТЫ

Салат из печеных овощей с зеленью и ароматным маслом, 1/100
Салат с домашней бужениной, айсбергом и молодым картофелем, 1/100
Салат с цыпленком, жареными шампиньонами и сыром, 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с грибами и сливочным соусом
в пшеничном блине, 1/100

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Томленая индейка с картофельным пюре,
грибами и соусом демиглас, 1/270
Говядина с мятым картофелем и сметанным муссом, 1/250

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ДОМАШНИМ МАСЛОМ, 80/20

НАПИТКИ

Домашний ягодный морс, 1/200
Вода с мятой и лимоном, 1/200

СИМПОЗИУМ

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

Банкетное меню №2

2700Р НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Хрустящий микс овощей со свежей зеленью и соусом тартар (сладкие томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис красный), 1/50
Ассорти закусок a la russe (тамбовский окорок, ростбиф, паштет из цыпленка, малосольные огурчики и жареные пирожки Гриссини), 1/100

САЛАТЫ

Салат из спелых овощей с ароматным маслом, 1/100
Салат с цыпленком, жареными шампиньонами и сыром, 1/100
Салат с домашней бужениной, айсбергом и молодым картофелем, 1/100
Салат с индейкой и овощами в сметанной заправке, 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с грибами и сливочным соусом в пшеничном блине, 1/100

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Рулет из цыпленка с птитимом и грибным соусом, 1/250
Судак с картофельным пюре и соусом берблан, 1/250
Говяжьи щечки с картофельным пюре и солеными огурчиками, 1/230

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ДОМАШНИМ МАСЛОМ, 80/20

ДЕСЕРТ

Наполеон с заварным кремом, 1/125

НАПИТКИ

Домашний ягодный морс, 1/200
Вода с мятой и лимоном, 1/200

Санкт-Петербург, ул. Достоевского, 19/21, лит. М
+7 (904) 635-49-94   symposium.rest

СИМПОЗИУМ

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

Банкетное меню №3

3200₽ НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Хрустящий микс овощей со свежей зеленью и соусом тартар (сладкие томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис красный), 1/50
Ассорти закусок a la russe (тамбовский окорок, ростбиф, паштет из цыпленка, малосольные огурчики и жареные пирожки Гриссини), 1/100
Ассорти фермерских сыров (Пармезан, Монтеблун, Грюйер, молодой козий сыр, Гриссини, виноград, инжирный джем), 1/60

САЛАТЫ

Салат из спелых овощей с ароматным маслом, 1/100
Баклажаны с авокадо, сладкими томатами и страчателлой, 1/100
Салат с цыпленком, киноа и соусом карри, 1/100
Салат с домашней бужениной, айсбергом и молодым картофелем, 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с грибами и сливочным соусом в пшеничном блине, 1/100

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Рулет из цыпленка с птитимом и грибным соусом, 1/250
Судак с картофельным пюре и соусом берблан, 1/250
Говяжьи щечки с картофельным пюре и солеными огурчиками, 1/230

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ДОМАШНИМ МАСЛОМ, 80/20

ДЕСЕРТ

Наполеон с заварным кремом, 1/125

НАПИТКИ

Домашний ягодный морс, 1/200
Вода с мятой и лимоном, 1/200

Санкт-Петербург, ул. Достоевского, 19/21, лит. М
+7 (904) 635-49-94   symposium.rest

СИМПОЗИУМ

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

Банкетное меню №4

3700Р НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Хрустящий микс овощей со свежей зеленью и соусом тартар (сладкие томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис красный), 1/50
Мясное ассорти (ростбиф, хамон, пастроми из подкопченной куриной грудки, каперсы, Гриссини, крем из тунца), 1/50
Ассорти фермерских сыров (Пармезан, Монтеблун, Грюйер, молодой козий сыр, Гриссини, виноград, инжирный джем), 1/60
Рыбное ассорти (ладожская форель холодного копчения, масляная рыба, форель слабой соли, хрустящий микс салатов), 1/50

САЛАТЫ

- Салат с подкопченным судаком и цветной капустой, 1/100
Баклажаны с авокадо, сладкими томатами и страчателлой, 1/100
Салат с цыпленком, киноа и соусом карри, 1/100
Салат с домашней бужениной, айсбергом и молодым картофелем, 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Жульен с грибами и сливочным соусом в пшеничном блине, 1/100

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Рулет из цыпленка с птитимом и грибным соусом, 1/250
Судак с картофельным пюре и соусом берблан, 1/250
Говяжьи щечки с картофельным пюре и солеными огурчиками, 1/230

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

С ДОМАШНИМ МАСЛОМ, 80/20

ДЕСЕРТ

- Наполеон с заварным кремом, 1/125

НАПИТКИ

- Домашний ягодный морс, 1/200
Вода с мятой и лимоном, 1/200

Санкт-Петербург, ул. Достоевского, 19/21, лит. М
+7 (904) 635-49-94   symposium.rest

СИМПОЗИУМ

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

Банкетное меню № 5

4200Р НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Хрустящий микс овощей со свежей зеленью и соусом тартар (сладкие томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис красный), 1/50
Мясное ассорти (ростбиф, хамон, пастроми из подкопченной куриной грудки, каперсы, Гриссини, крем из тунца), 1/50
Ассорти фермерских сыров (Пармезан, Монтеблун, Грюйер, молодой козий сыр, Гриссини, виноград, инжирный джем), 1/60
Рыбное ассорти (ладожская форель холодного копчения, масляная рыба, форель слабой соли, хрустящий микс салатов), 1/50

САЛАТЫ

- Салат с подкопченным судаком и цветной капустой, 1/100
Баклажаны с авокадо, сладкими томатами и страчателлой, 1/100
Салат с цыпленком, киноа и соусом карри, 1/100
Салат с домашней бужениной, айсбергом и молодым картофелем, 1/100
Хрустящий салат с креветками в апельсиновой заправке, 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Жульен с грибами и сливочным соусом в пшеничном блине, 1/100

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Руллет из цыпленка с птитимом и грибным соусом, 1/250
Судак с картофельным пюре и соусом берблан, 1/250
Говяжьи щечки с картофельным пюре и солеными огурчиками, 1/230

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

С ДОМАШНИМ МАСЛОМ, 80/20

ДЕСЕРТ

- Наполеон с заварным кремом, 1/125

НАПИТКИ

- Домашний ягодный морс, 1/200
Вода с мятой и лимоном, 1/200

Санкт-Петербург, ул. Достоевского, 19/21, лит. М
+7 (904) 635-49-94   symposium.rest