

RUSSIAN STYLE BANQUET MENU 4200 RUB БАНКЕТНОЕ МЕНЮ В РУССКОМ СТИЛЕ 4200 РУБ.

Minimum – 20 persons
Минимально – 20 человек

Banquet menu includes:

- fish plate
- meat plate
- cold starters
- 1 hot starter
- 1 main course*
- dessert
- freshly brewed coffee and tea, milk, soy milk and sweeteners, artisan bread and salted butter

Банкетное меню включает:

- рыбное ассорти
- мясное ассорти
- холодные закуски
- 1 горячая закуска на выбор
- 1 основное блюдо на выбор*
- 1 десерт
- свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители, домашний хлеб и масло слабой соли

*A choice of the main course option – additional 750 RUB required per person

*Для выбора из двух основных блюд на месте к сумме меню добавляется 750 РУБ. на человека

FISH PLATE / РЫБНОЕ АССОРТИ

Hot smoked sturgeon
Осетрина горячего копчения
Eel
Угорь
Home style marinated salmon
Маринованный лосось
Smoked halibut
Копченый палтус
Smoked salmon roulade with cream cheese and red caviar
Копченый рулет из лосося со сливочным сыром и красной икрой

MEAT PLATE / МЯСНОЕ АССОРТИ

Boiled veal tongue with horseradish
Вареный телячий язык с хреном
Parma ham with cantaloupe
Пармская ветчина с дыней
Cold veal with tuna sauce
Холодная телятина с соусом из тунца
Beef Carpaccio
Карпаччо из говядины

COLD STARTERS / ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Chicken salad "Stolichny"
Куриный салат "Столичный"
Chilled prawns with avocado, rocket salad and gazpacho sauce
Креветки с авокадо, листьями рукколы и соусом гаспачо
Mozzarella, grilled eggplant, tomatoes with Italian dressing
Моцарелла, баклажан на гриле, помидоры с итальянской заправкой
Herring fillet with hot potatoes and beetroot salad "Vinegret"
Филе сельди с горячим картофелем и салатом "Винегрет"
Hummus, grilled peppers
Хумус, перец на гриле
Assortment of garden vegetables with fresh herbs
Ассортимент садовых овощей со свежей зеленью
Traditional Russian pickles
Традиционные русские соленья
Salted and marinated mushrooms
Соленые и маринованные грибы

CHOICE OF ONE HOT STARTER / 1 ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

PLEASE CHOOSE ONE / ВЫБЕРИТЕ 1 БЛЮДО:

Pike perch pelmeni with tomato compote and smetana
Пельмени из судака с томатным компотом и сметаной
Meat solyanka
Мясная солянка

CHOICE OF ONE MAIN COURSE / 1 ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

PLEASE CHOOSE ONE / ВЫБЕРИТЕ 1 БЛЮДО:

Salmon coulbiac with carrot and spinach, dill sauce
Кулебяка из лосося с морковью и шпинатом, соус из укропа
Our style beef tenderloin stroganoff
Бефстроганов из говядины в нашем стиле

DESSERT / ДЕСЕРТ

Pressed apple and caramel napoleon, caramelized almonds, apple cider ice cream
Наполеон с яблоками и карамелью, карамелизированный миндаль, мороженое «Яблочный сидр»

PRICES ARE QUOTED IN ROUBLES AND INCLUSIVE OF 18% VAT. AN ADDITIONAL SERVICE FEE OF 5% WILL BE ADDED TO THE BILL. MENU SELECTIONS ARE SUBJECT TO PRICE ADJUSTMENT AS MARKET PRICE DICTATE. MENU ITEMS AND PRICES ARE SUBJECT TO CHANGE UNTIL SUCH TIME AS BANQUET EVENT ORDERS (BEOS) HAVE BEEN SIGNED AND RETURNED. SIGNATURE INDICATES ACCEPTANCE OF THE ABOVE SPECIFICATIONS AND THE HOTEL'S TERMS AND CONDITIONS. FOOD & BEVERAGE AND EVENT ROOM ASSIGNMENTS & SETUP ARE SUBJECT TO CHANGE BASED UPON GUARANTEED GUEST COUNT. GUARANTEES ARE DUE 3 BUSINESS DAYS PRIOR TO THE EVENT (MON-FRI, EXCLUDING HOLIDAYS). IF A GUEST GUARANTEE IS NOT RECEIVED BY THAT TIME, THE AGREED NUMBER OF GUESTS WILL BE USED AS YOUR GUARANTEE OR THE ACTUAL NUMBER OF GUESTS SERVED, WHICHEVER IS GREATER. MENU CHOICE HAS TO BE DONE 5 WORKING DAYS BEFORE THE EVENT.

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ И ВКЛЮЧАЮТ НДС 18%. К ИТОГОВОМУ СЧЕТУ ДОБАВЛЯЕТСЯ СЕРВИСНЫЙ СБОР В РАЗМЕРЕ 5% ОТ ОБЩЕЙ СУММЫ СЧЕТА. ЦЕНЫ В МЕНЮ СООТВЕТСТВУЮТ РЫНОЧНЫМ. ЦЕНЫ МОГУТ БЫТЬ ПОДВЕРЖЕНЫ ИЗМЕНЕНИЯМ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ЗАКАЗ МЕРОПРИЯТИЯ (ВЕО) НЕ БУДЕТ ПОДПИСАН ЗАКАЗЧИКОМ И ВОЗВРАЩЕН ОТЕЛЮ. ПОДПИСЬ ОЗНАЧАЕТ СОГЛАСИЕ С ВЫШЕУКАЗАННЫМИ УСЛОВИЯМИ, А ТАКЖЕ С УСЛОВИЯМИ И СРОКАМИ РАБОТЫ ОТЕЛЯ. АССОРТИМЕНТ ЕДЫ, НАПИТКОВ, ПРИСВОЕННЫХ НОМЕРОВ И САМА ОРГАНИЗАЦИЯ МЕРОПРИЯТИЯ МОГУТ МЕНЯТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СУММЫ ОПЛАТЫ, ГАРАНТИРОВАННОЙ ЗАКАЗЧИКОМ. ГАРАНТИИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ НЕ ПОЗДНЕЕ, ЧЕМ ЗА 3 ДНЯ ДО МЕРОПРИЯТИЯ (С ПН ПО ПТ, ИСКЛЮЧАЯ ПРАЗДНИЧНЫЕ ДНИ). ЕСЛИ ИНФОРМАЦИЯ О ГАРАНТИРОВАННОМ КОЛИЧЕСТВЕ УЧАСТНИКОВ МЕРОПРИЯТИЯ НЕ БЫЛА ПОЛУЧЕНА ОТ ЗАКАЗЧИКА В УКАЗАННЫЙ СРОК, ТО ГАРАНТИРОВАННЫМ ПРИНИМАЕТСЯ НАИБОЛЬШЕЕ КОГДА-ЛИБО ОБСУЖДАЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО, ЛИБО РЕАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ, КОТОРЫМ БЫЛИ ОКАЗАНЫ УСЛУГИ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТОГО, КАКОЕ КОЛИЧЕСТВО ОКАЗАЛОСЬ БОЛЬШЕ. ВЫБОР ПО МЕНЮ ДОЛЖЕН БЫТЬ СДЕЛАТЬ ЗА 5 РАБОЧИХ ДНЕЙ ДО МЕРОПРИЯТИЯ.



ST. PETERSBURG