

**Меню праздничного банкета на одного гостя стоимостью 2950 рублей.**

№	Наименование, состав	Выход/гр.
<b>Холодные закуски</b>		
1	Икра лососевая со сливочным кремом в воловане	15/10/3
2	Мясное ассорти «Охотный ряд» (Элитные сырокопченые колбаски, язык говяжий, ростбиф из говяжьей вырезки с можжевельными ягодами, буженина домашняя с хреном)	10/15/10/10
3	Рыбное ассорти «Дары моря» (Тигровые креветки, маринованные в белом вине и обжаренные на гриле, лосось шеф – посола, палтус х/к, сиг по-карельски). Подается с лимоном, маслинами, сливочным маслом и зеленью.	10/15/15/10
4	Студень из говядины с хреном «По-русски»	80
5	«Сырные изыски» (ассорти сыров с виноградом, чипсами из овощей с грецким орехом, медом, мятой и клубникой)	10/10/5
6	Ассорти из свежих овощей (помидор, огурец, перец болгарский, редис, салатный микс, зелень)	15/15/15/15/ 10
7	Зеленый букет (базилик, укроп, петрушка, кинза, лук зеленый)	15
8	Греческие маслины халкидики и каламата	50
<b>Салаты</b>		
9	Салат «Губернаторский» с говяжьим языком (язык говяжий, шампиньоны, огурец маринованный, соус «Губернаторский»)	70
10	Салат «Капрезе» (томаты, сыр Моцарелла, соус «Песто», базилик)	50 /20
11	Салат «Цезарь» с тигровыми креветками (тигровые креветки, обжаренные на гриле в травах, сыр пармезан, салат айсберг, томаты черри, соус «Цезарь»)	50 /20
<b>Горячая закуска (два вида на человека)</b>		
12	Волован с куриным жульеном	35/15
13	Волован с жульеном из морепродуктов	35/15
<b>Горячее блюдо на выбор (на банкеты до 40 человек по опросу)</b>		
14	Свинная вырезка гриль с фруктовым соусом	110/20
15	Лосось по-купечески с икорным соусом	110/30
<b>Гарнир</b>		
16	Картофельный гратен	60
17	Овощи гриль	60
<b>Дополнительно</b>		
18	Хлебная корзина (чабата, многозерновой, багет)	50
19	Фуршетные пирожки в выпечной корзине (с мясом, курой и грибами, зеленым луком и яйцом)	3 шт.*30гр.



**HOTEL RUSS**  
*Saint-Petersburg*

**ГОСТИНИЦА “РУСЬ”**

Россия, 191014 Санкт-Петербург, ул. Артиллерийская, 1  
тел: +7(812) 600-05-70; 8 (921) 960-79-26  
restoran@hotelruss.spb.ru; www.1001banquet.com

20	<b>Фруктовая ваза (сезонные фрукты в ассортименте)</b>	<b>350</b>
21	<b>Пирог с малиной и заварным кремом</b>	<b>50</b>
22	<b>Пирог песочный Венский «Двойной лимон»</b>	<b>50</b>
<i>Напитки</i>		
23	<b>Морс ягодный собственного приготовления</b>	<b>300 мл</b>
24	<b>Лимонад имбирный с лаймом и мятой</b>	<b>300 мл</b>
25	<b>Чай/ кофе натуральный на выбор</b>	<b>200 мл</b>
		.
<b>Итого: 2 950 рублей с персоны</b>		

**В стоимость включено:**

- аренда зала,

- сервировка столов.

Пробкового сбора нет, стекло для напитков гостей предоставляется.

Обслуживание 10% оплачивается дополнительно.

**Заказывайте аренду зала по телефону: +7(812) 600-05-70; +7 (921) 960-79-26**