



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

AZIMUT СИТИ ОТЕЛЬ САНКТ-ПЕТЕРБУРГ 4*



Кокурин Александр

Шеф-повар

AZIMUT Сити Отель

Санкт-Петербург

Меньшиков 2400₽

Холодные закуски

- Овощной букет со свежими травами 90 гр
- Домашний разносол 135 гр
- Сырная тарелка с конфетами из сухофруктов 85 гр
- Мясное ассорти 50 гр
- Филе Олюторской сельди с молодым картофелем и пряным маслом 120 гр

Ассорти рулетиков

- Баклажан с ореховой начинкой 40 гр
- Цукини с лесными грибами и ароматом трюфеля 40 гр
- Перец Ромиро со сливочным сыром 40 гр

Салаты

- Салат по-Грузински из спелых овощей, кинзой и ореховой заправкой 100 гр
- Салат А-ля Русс с говяжьим языком 100 гр

Горячая закуска

- Жульен из цыпленка с грибами и сливочным соусом 130 гр

Горячее на выбор гостей

- Фаршированная грудка цыпленка со сливочным булгуром и пряной морковью 300 гр
- Медальоны из свиной вырезки с картофельным пюре и соусом из белых грибов 300 гр

Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 0,5



Русский стол 2800₽

Холодные закуски

Рыбное ассорти

- Профитроли с печенью трески, 36,5 гр
- Форшмак из олюторской сельди с яблоками, 37 гр
- Карельская форель слабой соли на багете с зеленым маслом, 43 гр
- Копченая скумбрия с картофелем, 36 гр

Мясное ассорти

- Смалец на бородинском хлебе, 35 гр
- Эклер с паштетом из печени цыпленка и брусникой, 25 гр
- Томленные филей говядины с огурчиками, 40 гр
- Куриный рулет с черносливом, 30 гр
- Буженина из шейки с дымком, 28 гр

Ассорти соленьев «Разносол»

- Огурцы маринованные, патиссоны маринованные, томаты черри маринованные, баклажаны «Тещин язык», 20/20/20/70 гр

Салаты

- Оливье по-домашнему рецепту с телячьей колбасой, 100 гр
- Сельдь под шубой, 100 гр
- Грузинский салат из спелых овощей, кинзой и ореховой заправкой, 100гр

Горячее на выбор гостей

- Филе мурманской трески под маринадом на манер «Аква Пацци» с молодым картофелем и мидиями, 300 гр
- Фаршированная грудка цыпленка со сливочным булгуром и пряной морковью, 300 гр

Хлебная корзинка

- Свежие булочки с двумя видами масла – с зеленью и красным перцем, 75 гр

Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 0,5



Невский 3000₽

Холодные закуски

Рыбное ассорти

- Малосольная форель, жареный угорь, рулет из судака с укропом и ложным крабом, масляная рыба холодного копчения. Подается со свежими салатными листьями, оливками, розами из сливочного масла и свежей зеленью, 20/20/20/20/10 гр

Мясное ассорти

- «Кули» из ростбифа с сыром, маринованным огурчиком и рукколой, сырокопченой свиной окорок, отварной говяжий язык, с гарниром из маринованных помидоров и патиссонов, свежий салатный лист,
- зелень, соус хрен и Русская горчица, 15/20/20/20 гр

Пикантный дуэт рулетов

- Начинка из брынзы с орешками и кинзой в обжаренном ломтике баклажана, рулетик из кабачка с домашним сыром, вялеными томатами и каперсами, с добавлением кинзы, 20/20/20/20/5, гр

Овощная закуска

- Свежие томаты, огурцы, салатный микс, перец, сельдерей стебель, морковь, дайкон, песто, брынза, 20/20/10/20/20/10, гр

Салаты

- Салат из печеных овощей с говяжьим языком и соусом на основе кунжутного масла, 50 гр
- Классический цезарь с куриным филе, сыром пармезан и оригинальной заправкой, 50 гр
- Салат с киноа и спаржей, вялеными томатами, салатным миксом и заправкой на основе оливкового масла, 50 гр
- Салат Сибирский с ростбифом из говяжьей вырезки, корнишонами, сладким перцем, соусом из сметаны, хрена и зелени, 50 гр

Горячая закуска

- Штрудель из слоеного теста с креветками, лососем, соусом шампань и красной икрой, 150/30 гр

Горячее на выбор гостей

- Рыбный дуэт из лосося со шпинатом, приготовлен на пару, сервируется пюре из сельдерея, 150/120 гр
- Фирменный ростбиф с паприкой, картофельные дольки и соус «Мама-сток», 150/120 гр

Хлебная корзинка

- Свежие булочки с двумя видами масла – с зеленью и красным перцем, 75 гр

Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 0,5



Ломоносов 3500Р

Холодные закуски

- Ассорти заморских антипасты 55 гр
- Тарелка сыров с сухофруктами 50 гр
- Букет свежих овощей и трав 70 гр
- Пармская ветчина в ажурных блинчиках с рукколой 50 гр
- Профитроли с паштетом из цыпленка и вишневым кули 20 гр
- Ролетики из печеного перца Ромиро с мягким сыром 40 гр
- Хрустящие пончики с ростбифом и соусом блю-чиз 35 гр
- Мини блинчики с красной икрой 25 гр
- Тарелка сезонных фруктов 70 гр

Салаты

- Салат с ростбифом, подкопченными томатами и соусом из сладкого перца 100 гр
- Салат с креветками, снежным крабом и цитрусовым соусом 100 гр
- Салат Греческий с сыром фета 100 гр

Горячая закуска

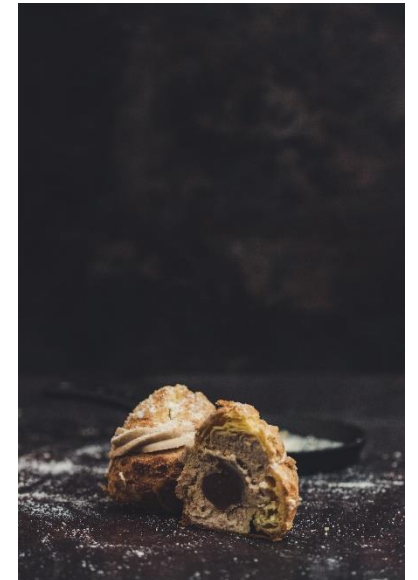
- Жульен из боровичков с ароматом трюфеля под сырной корочкой 115 гр

Горячее на выбор гостей

- Филе судака со шпинатом и луком порей с соусом бешамель 220 гр
- Щечки телятины томленные в соусе порто с копченым картофельным пюре 265 гр

Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 0,5



Изобилие 4500₽

Холодные закуски

Рыбное ассорти

- Ломтики копченой форели с сыром и каперсами, 40 гр
- Филе сельди с молодым картофелем, 50 гр
- Риет из деликатесных рыб с икрой из водорослей, 55 гр

Мясное ассорти

- Буженина с маринованными огурчиками и соусом из хрена, 45 гр
- Ростбиф тонато с перечным соусом, 50 гр
- Куриный рулет с черносливом, 30 гр
- Паштет из печени цыпленка с цукатами и медом, 45 гр
- Смалец на бородинском хлебе, 35 гр

Сырная тарелка

- Сулугуни, Дор блю, Пармезан, Адыгейский, сухофрукты и орехи, 15/15/15/15/7 гр

Овощная закуска

- Крудите из свежих овощей и трав со сливочным соусом песто, 95 гр

Салаты

- Салат с ростбифом, подкопченными томатами и соусом из сладкого перца, 100 гр
- Салат а-ля русс с говяжьим языком и свекольным майонезом, 100 гр
- Салат с хрустящими баклажанами и сыром страчателла, 100 гр

Стоимость указана из расчета на одного человека, с учетом НДС 20% и обслуживания

Горячая закуска

- Жульен из боровичков запеченный под сырной корочкой с трюфельным ароматом, 165 гр

Горячее на выбор гостей

- Утиная ножка конфи с грушей в красном вине, 300 гр
- Медальоны из телятины с жульеном из корня сельдерея и перечным соусом, 300 гр

Десерт

- Фруктовая тарелка сезонная, 100 гр

Хлебная корзинка

- Свежие булочки с двумя видами масла – с зеленью и красным перцем, 75 гр

Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 0,5



Матрешка 4500₽

Холодные закуски

Рыбное ассорти

- Зубатка холодного копчения, угорь унаги, норвежский слабосоленый лосось со свекольным оттенком, 20/20/20 гр

Мясное ассорти

- Телячий язык в желе с хреном, куриный рулет с грецким орехом, ростбиф), 20/20/20 гр

Домашние соленья

- Капуста по-грузински, соленые огурцы, патиссоны, соленые томаты, черемша), 20/20/20/20/3 гр

Овощное ассорти

- Свежие томаты, огурцы, перец, редис, зелень, соус из мацони, 30/20/10/5/3/10 гр
- Паштет из печени кролика с французским багетом и брусничным конфитюром, 35 гр

Сырная тарелка

- Дор блю, Тильзитер, Брынза, виноград, орехи, мед, крекер, 70/75 гр

Салаты

- Салат из телячьего языка с козьим сыром, 90 гр
- Салат с копченой грудкой, кедровыми орехами и грейпфрутом, 75 гр
- Салат из копченого лосося с картофелем и йогуртовой заправкой, 110 гр
- Салат с киноа, авокадо и вялеными томатами, 110 гр

Горячие закуски

- Жареный сыр Камамбер с брусничным джемом, 90 гр
- Креветки в хрустящем тесте с соусом «Сладкий чили», 45 гр

Горячее на выбор гостей

- Стейк из семги с овощами гриль и соусом «Терияки», 120/120/50/50 гр
- Стейк из телятины с картофелем «стоун» под ягодным соусом «Жу», 130/120/50/15 гр

Десерты

- Фруктовая тарелка, 100 гр
- Мусс из маракуйи и карамелью, 75/5 гр

Хлебная корзинка

- Свежие булочки с двумя видами масла – с зеленью и красным перцем, 75 гр

Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 0,5



Конструктор банкетов

Холодные закуски	гр/мл	₽
Рыбное ассорти №1 (лосось шеф-посола, филе балтийской сельди, макрель горячего копчения, зелень)	20/20/20	320
Рыбное ассорти №2 (лосось шеф-посола, масляная рыба, маслины, горчица, зелень)	20/20/20	420
Рыбное ассорти №3 (зубатка холодного копчения, угорь унаги, норвежский слабосоленый лосось со свекольным оттенком)	75	450
Мясное ассорти №1 (буженина, ростбиф, рулет, соус из хрена)	20/20/20/15	320
Мясное ассорти №2 (ветчина куриная, свиной окорок, сервелат, зелень)	20/20/20	420
Мясное ассорти №3 (Телячий язык в желе с хреном, куриный рулет с грецким орехом, ростбиф)	80	450
Домашние соленья: соленые помидоры-черри, малосольные огурцы, черемша, квашеная капуста, зелень	20/15/5/20	110
Домашние соленья №2 (капуста по-грузински, соленые огурцы, патиссоны, соленые томаты, черемша)	85	120
Сырная тарелка (Дор блю, Тильзитер, Брынза, виноград, орехи, мед, крекер)	70/75	300
Заливное из языка с соусом из хрена	35/10	120
Овощное ассорти (свежие томаты, огурцы, перец, редис, зелень, соус из мацони)	60/20	110
Овощное крудите с соусом «Блю Чиз»	50/20	110

Холодные закуски	гр/мл	₽
Закуска из филе сельди, маринованной свеклы и домашнего творога	20/20/10	120
Рулетики из баклажанов с куриным филе, брынзой и зеленью	50/10	110
Паштет из печени кролика с французским багетом и брусничным конфитюром	35	150
Паштет из печени цыпленка с цукатами и фундуком	25/20	110
Террин из куриного филе с ветчиной и фисташками в беконе	45/10	200
Террин из малосольной семги со сливочным сыром и коктейльными креветками	40/10	280
Салаты		
Оливье с ветчиной	100	200
Оливье с отварной говядиной	100	240
Селедка под шубой классический рецепт	100	200
Салат с копченой курицей и ананасом	100	200
Крабовый со свежим огурцом и сладкой кукурузой	100	200
Салат с бужениной, маринованным огурцом и дижонской горчицей	100	240
Салат с куриной грудкой, грушей и миндалем	100	220
Салат с индейкой и перепелиными яйцами	100	240

Конструктор банкетов

Салаты	гр/мл	₽
Салат из кальмаров и свежих овощей	100	320
Салат с авокадо и розовыми креветками	100	360
Салат с малосольной семгой и свежими овощами	100	360
Салат с ростбифом и перцем-гриль	100	360
Салат из телячьего языка с козым сыром	90	240
Салат с копченой грудкой, кедровыми орехами и грейпфрутом	75	300
Салат из копченого лосося с картофелем и йогуртовой заправкой	110	360
Салат с киноа, авокадо и вялеными томатами	110	240
Горячие закуски		
Блинчики с копченой семгой и домашним сыром	160	300
Кулебяка с двойной начинкой	190	300
Жареный сыр Камамбер с брусничным джемом	90	300
Креветки в хрустящем тесте с соусом «Сладкий чили»	45	160
Антреме		
Клюквенный граните с водкой	50	110
Горячие блюда		
Треска с медово-цитрусовым соусом	150/50	780
Куриный рулет с черничным соусом	150/50	780
Запеченное филе судака с соусом из петрушки	150/50	940
Филе свинины с клюквенным соусом	150/50	940

Горячие блюда	гр/мл	₽
Филе семги-гриль с апельсиново-анисовым соусом	150/50	1080
Запеченное филе индейки, подается с томатной сальсой	150/50	1080
Запеченное филе палтуса с шафрановым соусом	150/50/75	1440
Говяжья вырезка, приготовленная при низких температурах с соусом из зернистой горчицы	150/50	1440
Стейк из семги с соусом «Терияки»	120/50/50	1440
Стейк из телятины под ягодным соусом «Жу»	130/65	1440
Гарнир		
Овощи, приготовленные на гриле	120	150
Картофельный мусс с базиликом и свежими овощами	120	150
Овощной жульен	120	150
Яблочный чатни на подушке из шпината	120	150
Булгур и печеные баклажаны	120	150
Овощной рататуй	120	150
Мусс из печеной тыквы с луком конфи	120	150
Картофель-стоун	120	150
Десерты		
Фруктовая тарелка	100	180
Хлебная корзинка Свежие булочки с двумя видами масла – с зеленью и красным перцем	75/10/10	100

Алкогольные напитки

Игристое вино	мл	₽
Аристов брют, Россия	750	1100
Фреттино Десерт полусладкое, Италия	750	1300
Белое вино	мл	₽
Каса-Нери сухое, Испания	750	1300
Ребарель сухое, Франция	750	1300
Красное вино	мл	₽
Каса-Нери сухое, Испания	750	1300
Ребарель сухое, Франция	750	1300
Водка	мл	₽
Русский стандарт Оригинальная	500	1500

Безалкогольные напитки

Фруктовые напитки	мл	₽
Морс	1000	250
Сок «Добрый» (в ассортименте)	1000	250
Сок «Rich» (в ассортименте)	250/1000	220/360
Сок «Rich» ананасовый	1000	480
Газированные напитки	мл	₽
Соса Cola, Соса Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic (в стеклянной бутылке)	330	180
Соса Cola, Соса Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic	500	180
Вода	мл	₽
Минеральная вода АЗИМУТ, негаз	500	60
Bon Aqua стекло газ/негаз	330	120
San Pellegrino стекло газ	500	420
Aqua Panna стекло негаз	500	420