

НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2024
AZIMUT СИТИ ОТЕЛЬ САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Банкетный сет №1

3100₽

Холодные закуски

- Овощной букет со свежими травами 85 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

Салаты

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

Горячее на выбор гостей

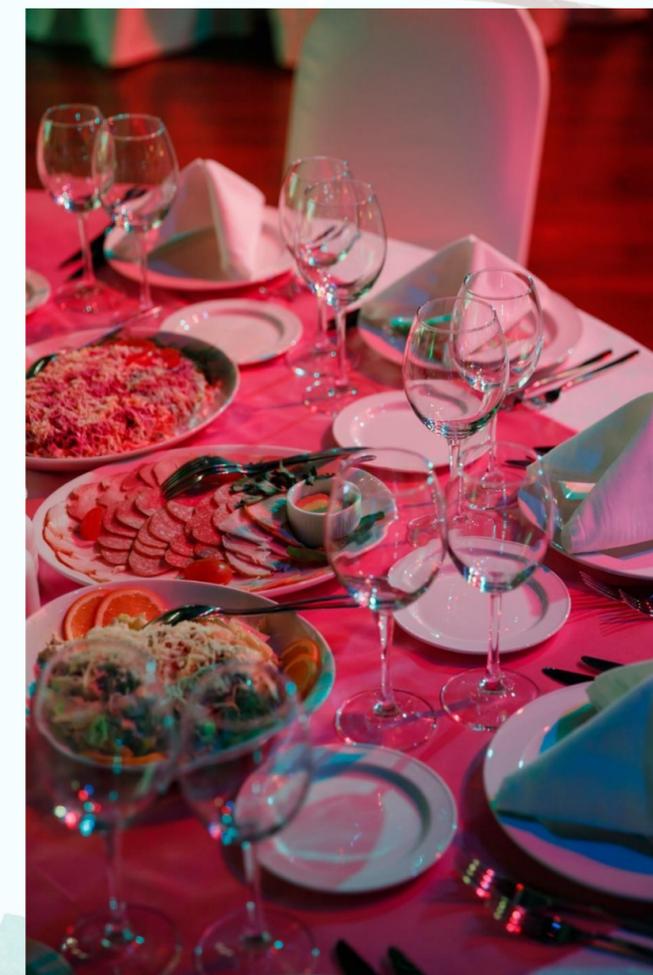
- Фаршированная грудка цыпленка со сливочным булгуром и пряной морковью 280 гр
- Медальоны из свиной вырезки с картофельным пюре и соусом из белых грибов 300 гр

Хлеб

- Свежие булочки с двумя видами масла
- с зеленью и красным перцем

Напитки

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



Банкетный сет №2

3500₽

Холодные закуски

Рыбное ассорти

- Профитроли с печенью трески, 37 гр
- Форшмак из олюторской сельди с яблоками, 17/15/3 гр
- Карельская форель слабой соли на багете с зеленым маслом, 20/10/1/4 гр

Мясное ассорти

- Смаец на бородинском хлебе, 35 гр
- Эклер с паштетом из печени цыпленка и брусникой, 25 гр
- Томленые филей говядины с огурчиками, 40 гр
- Куриный рулет с черносливом, 30 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

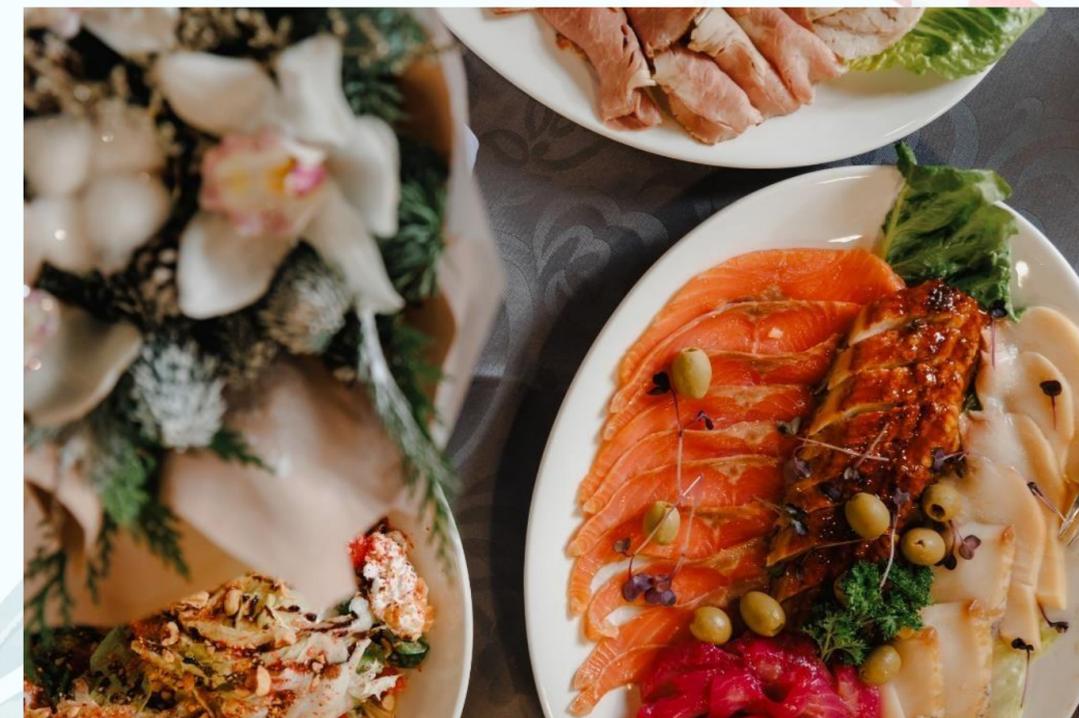
- Филе мурманской трески под маринадом на манер «Аква Паци» с молодым картофелем и мидиями, 250/80/35 гр
- Фаршированная грудка цыпленка со сливочным булгуром и пряной морковью, 280 гр

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
- Морс из карельских ягод



Банкетный сет №3

4000₽

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 Сибирский с ростбифом из говяжьей вырезки, корнишонами, сладким перцем, соусом из сметаны, хрена и зелени, 50 гр

Горячая закуска

- Жульен в слоеном тесте из цыпленка с грибами, 140 гр

Горячее на выбор гостей

- Рыбный дуэт из лосося со шпинатом, приготовлен на пару, сервируется пюре из сельдерея, 170/75 гр
- Фирменный ростбиф с паприкой, картофельные дольки и соус «Мама-сток», 130/170 гр Хлебная корзинка
- Свежие булочки с двумя видами масла —с зеленью и красным перцем, 75 гр

Напитки

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



Банкетный сет №4 4500₽

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
- 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
- Классический цезарь с куриным филе, сыром пармезан и оригинальной заправкой, 50 гр
- Салат Греческий с сыром фета 100 гр

Горячая закуска

- Норвежский пирог с креветками, лососем и икорным соусом, 165 гр

Горячее на выбор гостей

- Филе судака со шпинатом и луком порей с соусом бешамель 220 гр
 - Щечки телянка томленные в соусе порто с копченым картофельным пюре 265 гр
- 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
- Морс из Карельских ягод
- Вода Азимут 0,5



Банкетный сет от шеф-повара 5500 ₽

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

Ассорти антипасты

Паштет из печени цыпленка с французским багетом и брусничным конфитюром

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
- 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 креветками, снежным крабом и цитрусовым соусом, 100 гр
- Салат с копченой грудкой, кедровыми орехами и грейпфрутом, 75 гр
- Салат из телячьего языка с козьим сыром, 90 гр

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

Горячая закуска

- Жареная моцарелла с брусничным джемом
- Креветки в хрустящем тесте с соусом "Сладкий чили"

Горячее на выбор гостей

- Стейк из семги с соусом "Терияки"
- Овощи гриль
- Стейк из телятины под ягодным соусом "Жу"
- Картофель "Стоун"

Десерт

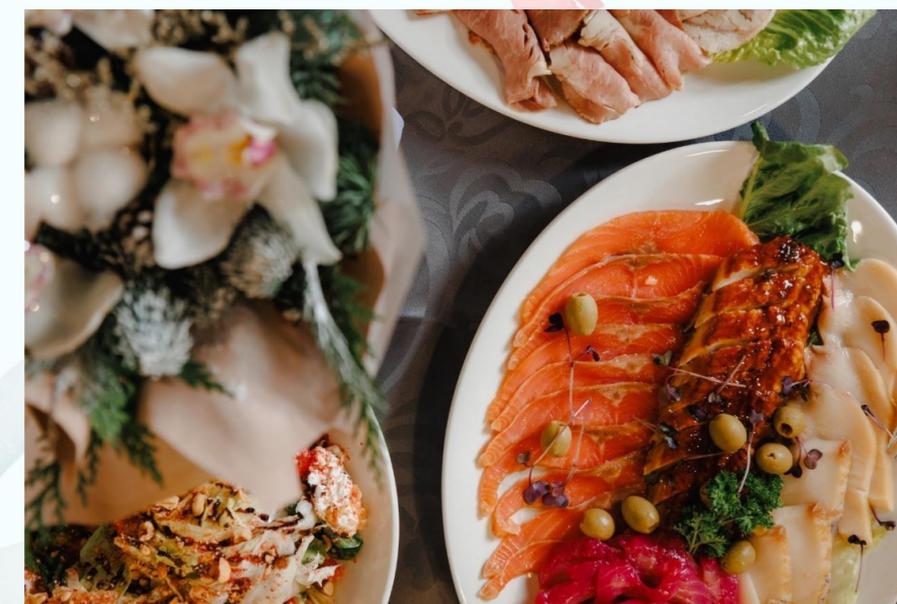
- Мусс из маракуйи с карамелью
- Фрукты сезонные

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
- Морс из Карельских ягод



Банкетный сет № 6

6500₽

Холодные закуски

- Рыбное ассорти "Царское"
- Ассорти мясных деликатесов
- Ассорти Тосканских закусок
- Ассорти деликатесных сыров

Салаты

- Салат с хрустящими баклажанами, спелыми томатами и сыром страчателла
- Салат с телятиной, свежими листьями салата и заправкой из черного тмина
- Салат А-ля Русс с ростбифом перепелиными яйцами и икрой из водорослей

Горячее на выбор гостей

- Черная треска на гриле "Мацухиса" с соте из перцев и лимонным соусом
- Индейка в стиле Велингтон со сливочно-перечным соусом, грибным дюкселем и кремом из пастернака

Десерт

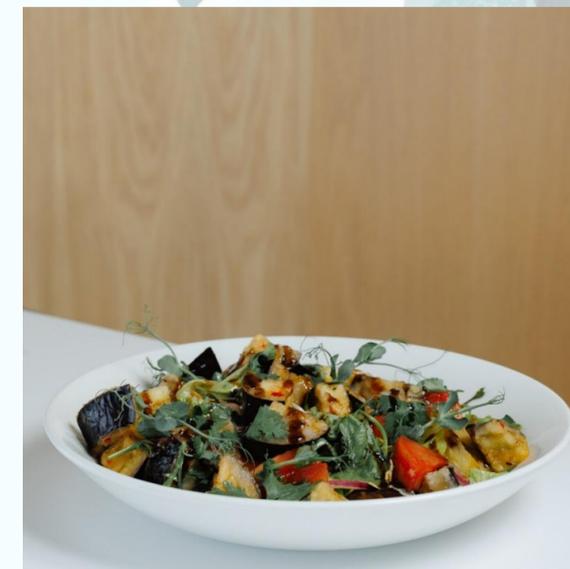
- Фруктовое ассорти
- Торт на выбор

Хлеб

- Хлебная корзина с ароматным маслом

Напитки

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



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

Банкетный сет №7

7500₽

Холодные закуски

- Рыбное ассорти "Царское"
- Ассорти мясных деликатесов
- Ассорти Тосканских закусок
- Ассорти деликатесных сыров

Салаты

- Салат с розовой телятиной, бакинскими и зелеными томатами с медово-кунжутным дрессингом
- Салат с копченой брынзой, свежими овощами и киноа
- Салат Цезарь с индейкой тандури и томатами черри
- Салат с желтоперым тунцом гриль, свежими овощами и соусом из каперс

Горячая закуска

- Крокеты из креветок, лосося и кальмара гриль с двумя видами капусты и соусом Том Ям

Горячее на выбор гостей

- Филе лосося на гриле со шпинатом, икрой из морских водорослей и соусом бешамель
- Томленые щечки телятины с картофельным кремом, копченым маслом и винным соусом

Десерт

- Фруктовое ассорти
- Торт на выбор

Хлеб

- Хлебная корзина с ароматным маслом

Напитки

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



Конструктор банкетов

Холодные закуски

	гр/мл	₽
Рыбное ассорти №1 (Зубатка, угорь, лосось свекольный)	20/20/20	490
Рыбное ассорти №2 (форель, угорь, рулет из судака с ложным крабом)	80/15	490
Мясное ассорти №1 (Окорок в/к, курица в/к, колбаса в/к, буженина из свинины, ветчина куриная)	50	300
Мясное ассорти №2 (кули из ростбифа, окорок, язык)	20/20/20	490
Мясное ассорти №3 (Телячий язык в желе с хреном, куриный рулет с грецким орехом, ростбиф)	80	490
Смалец на бородинском хлебе	35	150
Домашние соленья: соленые помидоры-черри, малосольные огурцы, черемша, квашеная капуста, зелень	20/15/5/20	190
Ассорти соленьев "Разносол"	130	190
Домашний разносол	135	190
Овощная тарелка (свежие томаты, огурцы, перец, редис, зелень, соус из мацони)	60/20	130
Овощная закуска	100	130
Овощной букет со свежими травами	85	130
Крудите из свежих овощей и трав со сливочным соусом песто	95	120

Холодные закуски

	гр/мл	₽
Филе сельди с молодым картофелем	20/20/10	150
Филе Олюторской сельди с молодым картофелем и пряным маслом	120	290
Копченая скумбрия с картофелем	37	190
Карельская форель слабой соли на багете с зеленым маслом	43	250
Ломтики копченой форели с сыром и каперсами	42	470
Риет из деликатесных рыб с икрой из водорослей	57	390
Форшмак из олюторской сельди с яблоками	37	150
Профитроли с печенью трески	37	270
Пикантный дуэт рулетов	40/40	170
Рулетик из баклажан с ореховой начинкой	40	120
Цуккини с лесными грибами и ароматом трюфеля	40	120
Рулетики из печеного перца Ромиро с мягким сыром	40	130
Сырная тарелка с конфетками из сухофруктов	85	270
Сырная тарелка №2	70/75	310
Тарелка сыров с сухофруктами	50	270
Жареный камамбер с брусничным джемом	90	510
Сырная тарелка №1	70	270

Холодные закуски

	гр/мл	₽
Буженина с маринованными огурчиками и соусом из хрена	46	130
Ростбиф тонато с перечным соусом	50	290
Куриный рулет с черносливом	30	130
Томленые филей говядины с огурчиками	40	170
Буженина из шейки с дымком	28	120
Ассорти заморских антипасты	55	210
Штрудель из слоеного теста с креветками, лососем, соусом шампань и красной икрой	140	590
Хрустящие пончики с ростбифом и соусом блю-чиз	45	150
Креветки в хрустящем тесте с соусом "Сладкий чили"	45/10	250
Мини блинчики с красной икрой	35	310
Пармская ветчина в ажурных блинчиках с рукколой	30	210
Жульен из боровичков запеченый под сырной корочкой с трюфельным ароматом	165	410
Жульен из цыпленка с грибами и сливочным соусом	130	370
Паштет из печени цыпленка с французским багетом и брусничным конфитюром	35	130
Эклер с паштетом из печени цыпленка и брусникой	25	95
Паштет из печени цыпленка с цукатами и медом	45	110
Профитроли с паштетом из цыпленка и вишневым кули	20	110

Салаты

	гр/мл	₽
Классический цезарь с куриным филе, сыром пармезан и оригинальной заправкой	50	210
Салат с киноа и спаржей, вялеными томатами, салатным миксом и заправкой на основе оливкового масла	50	230
Салат Сибирский с ростбифом из говяжьей вырезки, корншонами, сладким перцем, соусом из сметаны, хрена и зелени	50	230
Салат с ростбифом, подкопченными томатами и соусом из сладкого перца	100	370
Сельдь под шубой	100	210
Салат с креветками, снежным крабом и цитрусовым соусом	100	370
Салат Греческий с сыром фета	100	210
Салат а-ля русс с говяжьим языком и свекольным майонезом	100	330
Салат по-Грузински из спелых овощей, кинзой и ореховой заправкой	100	210
Салат оливье по-домашнему рецепту с телячьей колбасой	100	210
Салат с хрустящими баклажанами и сыром страчателла	100	370
Салат из копченого лосося с картофелем и йогуртовой заправкой	110	370
Салат из печеных овощей с говяжьим языком и соусом на основе кунжутного масла	50	230
Салат с копченой грудкой, кедровыми орехами и грейпфрутом	75	300
Салат из телячьего языка с козьим сыром	90	370
Салат с киноа, авокадо и вялеными томатами	110	270

Горячие блюда

	гр/мл	₽
Филе судака со шпинатом и луком порей с соусом бешамель	220	950
Щечки телятины томленные в соусе порто с копченым картофельным пюре	280	1550
Фаршированная грудка цыпленка со сливочным булгуром и пряной морковью	280	950
Медальоны из свиной вырезки с картофельным пюре и соусом из белых грибов	300	950
Утиная ножка конфи с грушей в красном вине	300	1450
Медальоны из телятины с жульеном из корня сельдерея и перечным соусом	300	1650
Рыбный дуэт из лосося со шпинатом, приготовлен на пару, сервируется пюре из сельдерея	170/75	1550
Филе мурманской трески под маринадом на манер "Аква Пачи" с молодым картофелем и мидиями	250/80/35	950
Фирменный ростбиф с паприкой, картофельные дольки и соус "Мама-сток"	130/170	1650
Стейк из семги с соусом "Терияки"	120/50/50	1750
Стейк из телятины под ягодным соусом "Жу"	130/65	1550

Гарниры

	гр/мл	₽
Овощи гриль	120	210
Картофель "Стоун"	125	210

Десерты

	гр/мл	₽
Тарелка сезонных фруктов	60	170
Фруктовая тарелка сезонная	102	180
Мусс из маракуйи с карамелью	80	230
Фрукты сезонные	100	210

Хлеб

	гр/мл	₽
Свежие булочки с двумя видами масла - с зеленью и красным перцем	75/10/10	160

Напитки

Сок "Добрый" (в ассортименте)	200	90
Минеральная вода Азимут 0,5	500	80
Чай черный/зеленый с сахаром и лимоном	200	100
Кофе заварной с молоком	100	100
Морс домашний	200	130

Банкетные напитки

Игристое вино

	мл	₽
Аристов брют, Россия	750	1500
«НУВОЛЕ/НУВОЛЕ», брют, Россия	750	1500
Алеотти Ламбруско дель Эмилия, полусладкое, Италия	750	1600
Алеотти Ламбруско дель Эмилия Розато, полусладкое, Италия	750	2300
Фиестино Брют, Италия	750	1800
Био Био Бабблс, Италия	750	2900
Кава Доминио дель Деррамадор Брют, Испания	750	2700

Белое вино

	мл	₽
Мамико Цинандали, сухое, Грузия	750	1500
Пино Гри-Мускат, сухое, Россия	750	1500
Тьерра Наталь бланко, сухое, Испания	750	1600
Альма Романа Пино Гриджо, полусухое, Италия	750	1750
Терре Аллегре Треббьяно Апулия, полусладкое, Италия	750	1850
Селлар Селекшн Совиньон Блан, сухое, Чили	750	1750
Риго Риго Шенен Блан, сухое, Южная Африка	750	1850
Дос Капричос Бланко, сухое, Испания	750	1950
Верначча ди Сан Джиминьяно, сухое, Италия	750	1950
Трапиче Шардоне, белое, Аргентина	750	2100
Вега дель Кампо Вердехо, сухое, Испания	750	2300
Санте Риве Соаве, сухое, Италия	750	2500

Розовое вино

	мл	₽
Кампо Делия Ла Манча Росадо, сухое, Испания	750	1850
Пино Гриджо Розе, полусухое, Италия	750	2300

Красное вино

	мл	₽
Мерло-Каберне, сухое, Россия		1500
Тьерра Наталь тинто, сухое, Испания	750	1600
Риго Риго Пинтаж, сухое, Южная Африка	750	1850
Бруни Монтепульчано д'Абруццо, сухое, Италия	750	1850
Терре Аллегре Санджовезе Апулия, полусладкое, Италия	750	1850
Дос Капричос Тинто, сухое, Испания	750	1950
Кейп Ориджинал Пинотаж	750	2100
Трапиче Каберне Совиньон	750	2100
Селлар Селекшн Карменер, полусухое, Чили	750	1750
Каролина Ресерва Каберне Совиньон	750	2500
Кьянти, Конти Серрестори, сухое, Италия	750	2300

Виски	мл	₽
Дюарс Уайт Лейбл	500	4900
Джим Бим	500	6900

Водка	мл	₽
Русский Стандарт	500	1500
Русский Стандарт	1000	2400
Русский Стандарт Голд	1000	2700
Русский Стандарт Платинум	1000	2900
Царская Золотая	1000	3000
Белуга Нобл	1000	5100

Виски	мл	₽
Дюарс Уайт Лейбл	500	4900
Джим Бим	500	6900

Водка	мл	₽
Русский Стандарт	500	1500
Русский Стандарт	1000	2400
Русский Стандарт Голд	1000	2700
Русский Стандарт Платинум	1000	2900
Царская Золотая	1000	3000
Белуга Нобл	1000	5100

Безалкогольные напитки

Фруктовые напитки	мл	₽
Морс	200/1000	100/350
Сок «Добрый» (апельсин/яблоко)	200/1000	100/350
Сок "Рич" (апельсин/яблоко)	1000	500

Газированные напитки	мл	₽
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic (стекло)	330	180
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic	500	180

Вода	мл	₽
Минеральная вода АЗИМУТ, негаз	500	80
Воп Aqua стекло газ/негаз	330	120
Вода минеральная Аква-Дью, стекло, газ/негаз	500	200

БУДЕМ РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС!

Связаться с нами

+7 (812) 740-27-79

+7 (960) 260-43-83

spb@azimuthotels.com

reservation@azimuthotels.com

salesspb@azimuthotels.com



azimuthotels.com

Наши социальные сети



г. Санкт-Петербург, Лермонтовский пр. 43/1, Литера А