



Санкт-Петербург  
**ПОЛЮСТРОВО**  
*Ресторанный Комплекс*



# ❧ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ❧



**РУССКИЙ**



**БОЛЬШОЙ**



**ALMOND**

**8(812)926-86-11**  
[www.restaurant-polustrovo.ru](http://www.restaurant-polustrovo.ru)





**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН**

с фруктовым ассорти и плато из зефира

**5 000р.**

**ФРУКТОВАЯ ВАЗА НА 30 ПЕРСОН**

ананас, клубника, киви, виноград, апельсин, грейп

**2 300р.**

**ФУРШЕТНАЯ ТАРЕЛКА НА 30 ПЕРСОН**

канапе 2 вида по 15 штук с сыром и ветчиной,  
тарталетки 2 вида по 10 штук с русским и крабовым салатом

**3 000р.**

**ФУРШЕТНАЯ ТАРЕЛКА НА 30 ПЕРСОН**

- канапе с сыром, ветчиной и семгой по 10 шт.,
- тарталетки с салатом оливье и сырным салатом по 10 шт.

**4 000р.**

**ГОРКА ИЗ БОКАЛОВ**

**Горка из бокалов для шампанского**

**35 БОКАЛОВ**

**5 500р.**

**Горка из бокалов для шампанского**

**56 БОКАЛОВ**

**6 500р.**

**Горка из бокалов для шампанского**

**86 БОКАЛОВ**

**7 500р.**



# ✿ ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ ✿

## ТАРТАЛЕТКИ

• С КРАСНОЙ ИКРОЙ	12/30/8	150р.
• С САЛАТОМ ПИКАНТНЫЙ	50	85р.
• С САЛАТОМ ОЛИВЬЕ	50	90р.
• С САЛАТОМ ИЗ СЕМГИ	50	130р.
• С СЫРНЫМ САЛАТОМ	50	85р.

## КАНАПЕ

• С СЕМГОЙ С/С	30	140р.
• С БУЖЕНИНОЙ	30	110р.
• С ЯЗЫКОМ	30	110р.
• С РОСТБИФОМ	30	180р.
• С САЛЯМИ	30	110р.
• С СЫРОМ	30	80р.
• ИЗ ФРУКТОВ	30	80р.
• С КРАСНОЙ ИКРОЙ И СЛ.МАСЛОМ	30	150р.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

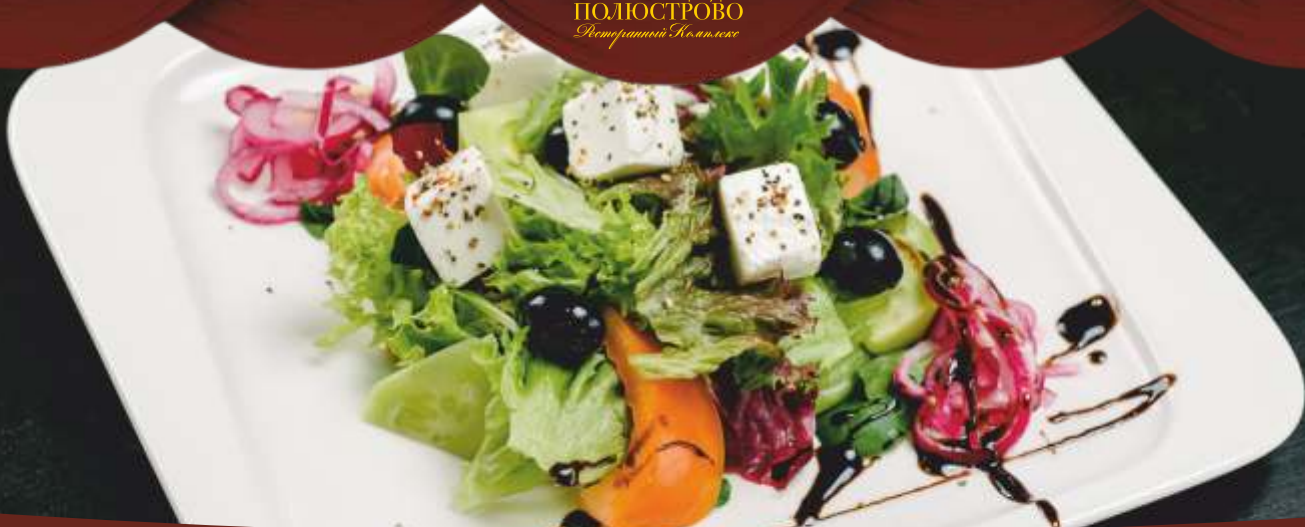
• Мини шашлычки из лосося в соусе терияки	100	450р.
• Мини шашлычки из телятины	100	400р.
• Мини шашлычки из свинины	100	220р.
• Мини шашлычки из курицы	100	220р.





# ✿ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ✿

<b>Икра красная</b> подается на тостах со сливочным маслом	<b>40/60/10</b>	<b>350р.</b>
<b>Ассорти рыбное</b> Семга шеф-посола, терин из судака с болгарским перцем, палтус х/к	<b>250</b>	<b>850р.</b>
<b>Семга шеф - посола</b> Филе норвежской семги. Гарнировано лимоном и пряными травами.	<b>180</b>	<b>860р.</b>
<b>Филе сельди</b> Гарнировано обжаренным картофелем и маринованным красным луком.	<b>220</b>	<b>250р.</b>
<b>Домашние мясные деликатесы</b> Ростбиф из говяжьей вырезки, домашняя буженина, телячий язык, галантин Дополнен букет - аджикой из натуральных томатов.	<b>200/50</b>	<b>790р.</b>
<b>Буженина по - домашнему</b>	<b>180</b>	<b>390р.</b>
<b>Галантин из филе цыпленка</b> С фисташками и паприкой	<b>100</b>	<b>280р.</b>
<b>Сырное плато</b> Гауда, чеддер, моцарелла	<b>220</b>	<b>450р.</b>
<b>«Капрезе»</b> Сочные томаты, сыр Моцарелла под соусом песто и бальзамическим кремом	<b>200</b>	<b>350р.</b>
<b>Рулетики из баклажанов</b> Фаршированные домашним сыром, орехами и пряными травами.	<b>2/100</b>	<b>270р.</b>
<b>Рулетики из сыра с лососем</b> Лосось, сыр, доло росса	<b>80/40</b>	<b>380р.</b>
<b>Рулетики из ветчины с сыром</b>	<b>120</b>	<b>240р.</b>
<b>Томаты «Ривьера»</b> Фаршированные томаты нежным куриным салатом с яблочной стружкой.	<b>250</b>	<b>370р.</b>



## **САЛАТЫ**

<b>САЛАТНЫЙ МИКС С РОСТБИФОМ</b> Микс салатных листьев с рукколой и ростбифом под горчичной заправкой	<b>150</b>	<b>450 р.</b>
<b>Сельдь под шубой</b> Филе сельди, картофель, морковь, свекла, яйцо, подается с листьями салата и помидорами Черри	<b>180/20</b>	<b>210р.</b>
<b>Восхищение</b> Кура отварная, ананас, сыр, огурец, майонез, перец болгарский, апельсин	<b>150</b>	<b>370р.</b>
<b>Семга под шубой</b> Семга с/с, покрытая отварными овощами, с нежным майонезным маринадом и стружкой из яблок	<b>180</b>	<b>310р.</b>
<b>Грибная полянка</b> На картофельной подушке салат с лесными грибами и маринованным огурцом, заправленный оригинальным соусом.	<b>200</b>	<b>250р.</b>
<b>Телячий язык с рукколой</b> Листья рукколы с теплым языком, томатами Черри и перепелиным яйцом.	<b>150</b>	<b>430р.</b>
<b>Оливье классический с телятиной</b>	<b>150</b>	<b>250р.</b>
<b>Австрийский</b> Ростбиф, паприка, маринованные опята, сельдерей, корнишоны, салатная заправка	<b>150</b>	<b>280р.</b>
<b>Марли</b> Отварной язык, красная фасоль, овощной микс с соленым огурцом	<b>240</b>	<b>340р.</b>
<b>Греческий</b>	<b>150</b>	<b>250р.</b>
<b>Цезарь с креветками</b>	<b>230</b>	<b>590р.</b>
<b>Цезарь с курицей</b>	<b>270</b>	<b>420р.</b>
<b>Салат «Норвежский» с французской заправкой</b> Лосось шеф-посола, листья салата, св. овощи под оригинальной французской заправкой	<b>200</b>	<b>480р.</b>





## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



**Жульен овощной**

200

260р.

**Жульен «Морской коктейль»**

100

260р.

Из мидий, креветок, гребешков и кальмаров

**Жульен из филе курицы с грибами**

100

240р.

**Жульен с лесными грибами**

100

230р.

**Жульен с языком по - абхазски**

150

260р.

Телячий язык обжаренный с луком в красном соусе со специями





## **ГОРЯЧЕЕ**

<b>Филе индейки на гриле</b>	<b>140</b>	<b>5 2 0 Р.</b>
<b>Шашлык из свинины (на огне)</b> С соусом сальса	<b>160</b>	<b>4 5 0 Р.</b>
<b>Шашлык из курицы (на огне)</b> С соусом сальса	<b>160</b>	<b>3 8 0 Р.</b>
<b>Медальоны из свинины</b>	<b>150</b>	<b>4 7 0 Р.</b>
<b>Свинина запеченая с грибами</b>	<b>150</b>	<b>5 0 0 Р.</b>
<b>Свинина в сырной корочке</b>	<b>170</b>	<b>4 7 0 Р.</b>
<b>Стейк из лосося с имбирным соусом</b>	<b>100</b>	<b>7 0 0 Р.</b>
<b>Форель радужная «Морской бриз»</b> Целиковая тушка радужной форели с лаймом и пряным соусом	<b>160</b>	<b>6 0 0 Р.</b>
<b>Судак в ореховой корочке</b> со сливочно-лаймовым соусом	<b>150</b>	<b>6 0 0 Р.</b>
<b>Судак «По-русски»</b> запекается с грибами	<b>150</b>	<b>5 5 0 Р.</b>
<b>Стейк из говядины с соусом «CREAM BROWN»</b>	<b>100</b>	<b>6 4 0 Р.</b>
<b>Эскалоп с соусом Социбели</b>	<b>150</b>	<b>5 2 0 Р.</b>
<b>Куриная грудка на гриле с соусом сальса</b>	<b>120</b>	<b>4 0 0 Р.</b>



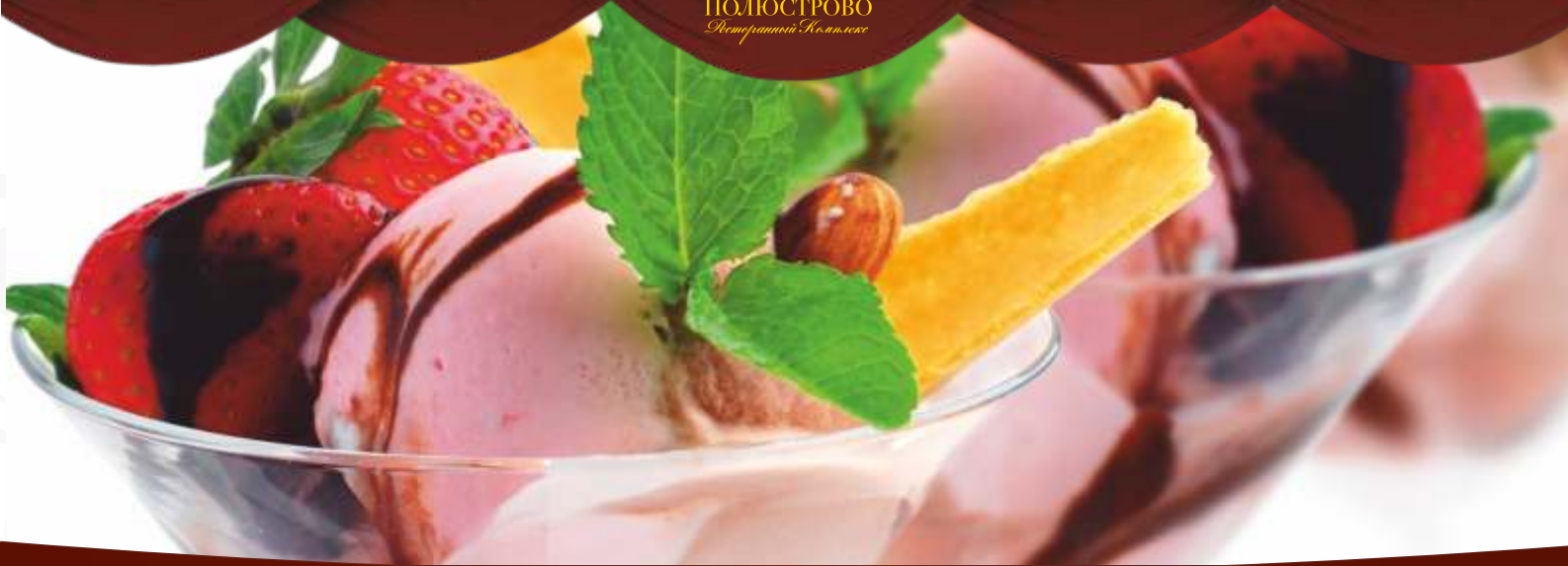


## ✿ ГАРНИРЫ ✿

<b>КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН</b>	<b>150</b>	<b>150р.</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО</b>	<b>150</b>	<b>150р.</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	<b>150</b>	<b>150р.</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ</b>	<b>150</b>	<b>150р.</b>
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b> Цукини, сладкий перец, томаты, специи.	<b>150</b>	<b>180р.</b>
<b>ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В СУХАРЯХ</b>	<b>150</b>	<b>150р.</b>







## ДЕСЕРТЫ

<b>МОРОЖЕНОЕ С ТОПИНГОМ</b>	<b>140/10/10/5</b>	<b>200Р.</b>
<b>«ФРУКТОВАЯ ВАЗА»</b> Ананас, виноград, киви, сезонные фрукты.	<b>1000</b>	<b>890Р.</b>
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА</b> (французский багет)	<b>3 шт</b>	<b>50Р.</b>

## НАПИТКИ

<b>ЧАЙ ГРИНФИЛД ЧЕРНЫЙ/ЗЕЛЕНЫЙ</b>	<b>200</b>	<b>30Р.</b>
<b>КОФЕ ЗЕРНОВОЙ</b>	<b>200</b>	<b>60Р.</b>
<b>МОРС КЛЮКВЕННЫЙ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	<b>1000</b>	<b>200Р.</b>
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА АКВА МИНЕРАЛЕ</b>	<b>600</b>	<b>60Р.</b>
<b>ПЕПСИ, МИРИНДА, 7 UP</b>	<b>600</b>	<b>70Р.</b>
<b>СОК В АССОРТИМЕНТЕ</b>	<b>1000</b>	<b>200Р.</b>