



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, НАБЕРЕЖНАЯ РЕКИ МОЙКИ, ДОМ 26, ОТЕЛЬ «МАРИЯ»

МЕНЮ

ФУРШЕТ



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	гр.	руб.
Жаренный гребешок с чипсами из бекона и кремом из горошка	50	490
Лосось в листьях нори и салатом чука	25	320
Валован с красной икрой	30	320
Киш лорен с лососем и шпинатом	60	280
Угорь в соусе унаги с мочеными яблоками	30	280
Ролл из рисовой бумаги с овощами, креветкой, соусом сладкий чили	60	260
Мусс из авокадо с креветкой и грейпфрутом	25	220
Обжаренный тунец с кунжутом и кремом из вассаби	20	220
Блинный ролл с лососем и красной икрой	30	220
Тар-тар из тунца	22	180
Мини клуб сэндвич с лососем	32	130
Мини шаверма с лососем	45	120
Сельдь на ржаном хлебе с зеленым луком	27	110
Канопе с луковым мармеладом и уткой	27	160
Куриная печень в соусе терияки в сырной тарталетке с кунжутом	40	120
Мини шаверма с курицей и чесночным соусом	45	110
Мини клуб сэндвич с курицей	25	110
Киш лорен с беконом	60	220
Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном	24	180
Канопе с ростбифом	25	140
Смалец из сала на тосте с луком	25	110
Валован с паштетом по-сорокски	30	110
Рулетики из цукини с вялеными томатами и анчоусами	37	240
Запеченная тыква с сыром бри	35	220
Рулетики с баклажаном с сыром Чанах и соусом Аштарак	35	160
Бриошь с сыром с голубой плесенью	25	160
Мини моцарелла с томатами	30	160
Запеченная груша с сыром пармезан и клубникой	35	160
Бриошь с сыром бри и клубничным мармеладом	28	140
Виноград с сыром чеддер	40	130
Тар-тар из томатов	40	130
Ролл из рисовой бумаги с овощами и соусом сладкий чили	40	110
Жаренный баклажан с соусом терияки и кунжутом	30	110

МЕНЮ

БАНКЕТ



	гр.	руб.
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
Утиное конфи в тесте фило с брусничным соусом	160	740
Грибное рагу с запеченым картофелем и фенхелем	140	740
Равиоли с креветками и соусом америка	100	620
Баклажаны пармеджано	140	580
Томленая белая фасоль с овощами и томатным соусом	150	540
Вареники с квашеной капустой и шкварками	150	450
Драники с грибами и сметаной	150	450
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
Лосось с пастой орзо и бланшированными томатами	255	1580
Филе форели с оливковым тапенадом, кремом из зеленого горошка	210	1480
Судак с нутовым табуле	240	1160
Щучьи котлеты с полбой и щавелем	280	1160
Бефстроганов с картофельным пюре, маринованными корнишонами и луковыми чипсами	270	1380
Медальоны из говядины с картофельным gratenem, зеленым салатом	210	1250
Медальоны из свинины с булгуром, вешенками, вялеными томатами	260	1160
Утиное филе с муссом из тыквы и брусничным соусом	220	1180
Утиная ножка с кус-кусом, сухофруктами и ягодным соусом	330	1160
Запеченое куриное филе с картофельным пюре и можжевелевым жу	270	840
ФРУКТЫ И ЯГОДЫ		
Малин	50	500
Голубика	50	300
Клубника	100	210
Ананас	100	180
Виноград	100	150
Хурма	100	150
Черешня	100	120
Мандарин	100	110
Груша	100	100
Киви	100	80
Грейпфрут	100	80
Апельсин	100	60
Яблоки	100	60

МЕНЮ

БАНКЕТ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр.	руб.
Рыбное ассорти (копченый лосось, осетрина холодного копчения, палтус холодного копчения, лосось слабой соли)	100	890
Филе сельди с картофелем, луком и зеленью	100	360
Телятина тонато с панна коттой из козьего сыра и томатной сальсой	100	940
Мясное ассорти (телячий язык с хреном, буженина, ростбиф, вяленая бастурма)	100	840
Рулетики из языка с грибной икрой и сливочным хреном	100	640
Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном	100	320
Сырное ассорти с вяленными фруктами (чеддер, чечил, сулугуни, чанах) с вишневым соусом	280	860
Рулетики из баклажана с сыром, вялеными томатами и орехами	100	380
Рулетики из цукини с крем сыром, кинзой и гранатом	100	330
Маринованные оливки	100	650
Соленые и маринованные грибы с лучком	100	520
Свежие овощи с зеленью	100	480
Ассорти солений (огурцы соленые, капуста квашеная, помидоры зеленые, черемша)	100	420

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с лососем и крем сыром	50	280
Брускетта с копченым баклажаном и вяленным томатом	50	160
Брускетта капрезе	55	140
Брускетта с запеченным перцем, баклажаном, брынзой и орехами	50	140

САЛАТЫ

Хрустящий баклажан с томатами, говядиной и тайским соусом	100	620
Запеченная тыква с грецкими орехами, мандаринами, зеленым салатом и кремом из сыра бри	100	620
Груша с голубым сыром, зеленый салат и медово-горчичная заправка	100	620
Табуле из киноа с овощами и печеным перцем	100	620
Салат нисуаз с тунцом и оливками	100	620
Зеленые листья салата с креветками, авокадо и соевым соусом	100	620
Моцарелла с томатами	100	580
Салат с ростбифом и грибами	100	520
Салат с куриной грудкой и фунчозой	100	420
Салат Вальдорф с сельдереем, яблоком и куриным филе	100	380
Салат Оливье с копченой куриной грудкой	100	370



МЕНЮ

БАНКЕТ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА С ПОДАЧЕЙ В ЗАЛЕ

	гр.	руб.
Утка, фаршированная яблоками, капустой и брусникой (от 2 кг)	1000	3500
Индейка, фаршированная яблоками и апельсинами (от 7,5 кг)	1000	3500
Судак, фаршированный форелью и креветками (от 3кг)	1000	5200
Осетр, фаршированный овощами (от 2,5 кг)	1000	6000
Запечённая нога барашка (от 1,5 кг)	1000	8000
Поросёнок, фаршированный белыми грибами и гречей (от 5кг)	1000	8000



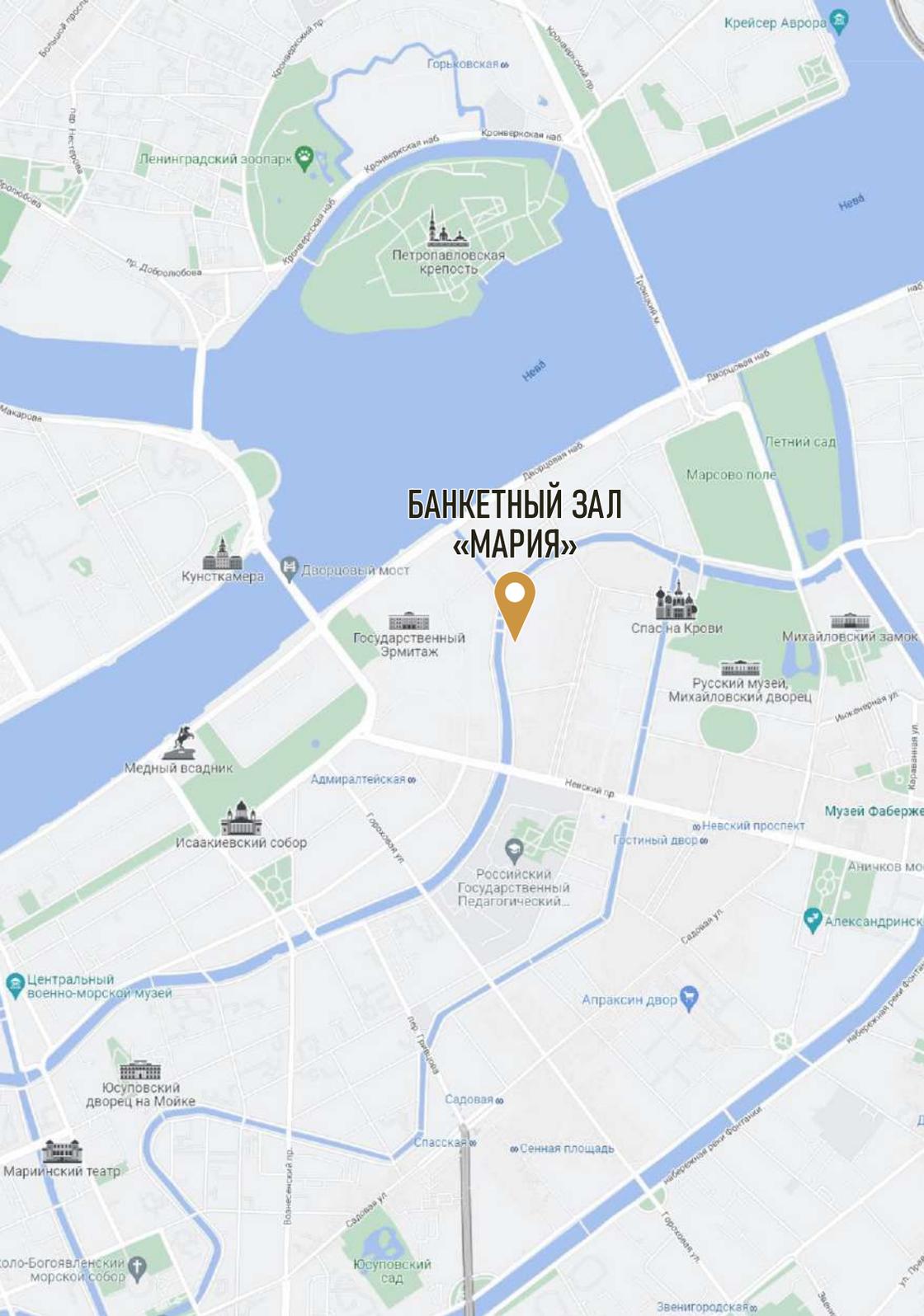
ТОРТ И КРЕНДЕЛЬ

КОНДИТЕРСКАЯ МАСТЕРСКАЯ

Кондитерская мастерская «Торт и крендель» работает ежедневно. Наши кондитеры имеют колоссальный опыт в своем деле, но продолжают изо дня в день оттачивать свои навыки, превращая каждое из своих изделий в произведение искусства.

День рождения в узком и теплом семейном кругу, пышная свадьба, масштабное корпоративное торжество или любое иное мероприятие — кульминацией праздника обязательно станет великолепный торт или утонченные десерты.

Безупречный вкус начинок, классические или оригинальные рецепты, художественный декор любого уровня сложности, натуральные и высококачественные ингредиенты: всё для того, чтобы сделать Ваш праздник идеальным.



БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ «МАРИЯ»

КОНТАКТЫ

Адрес:
наб. реки Мойки, 26, Санкт-Петербург, 191186

Часы работы:
12:00–23:00

Телефон:
+7(996) 794-94-13



Видео



Сайт



Инстаграм



МАРИЯ
БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ