



# AMBASSADOR

St. Petersburg

SINCE 2005

## **Банкетное меню 3000**

### **Холодные закуски и салаты**

*Салат из печеной говядины с нежным сельдереем и яблоком*  
1/50

*Салат оливье с индейкой*  
1/50

*Салат из судака с грибами*  
1/50

*Домашние маринады и соленья*  
(томаты маринованные 1/30, огурцы малосольные 1/30,  
капуста маринованная 1/30)

*Мини-закуски*  
(шашлычок овощной с маслиной 1/30, томаты, фаршированные мягким сыром  
1/30, хрустящие баклажаны с соусом терияки 40/10)

*Рыбная тарелка*  
(лосось шеф-посол 1/40, сельдь с маринованным луком и картофелем шато  
40/10/30)

*Мясная тарелка*  
(ветчина с пикантным сыром 1/30, рулет куриный с грецким орехом 1/40,  
буженина 1/40)

### **Горячая закуска**

*Жульен грибной с корочкой из пармезана*  
1/75

### **Горячие блюда на Ваш выбор**

*Филе морского окуня, подается с пастой из цуккини, морковным пюре и соусом  
белое вино*  
120/50/70/30

*Стейк из свинины, подается с печеным картофелем, томатами черри и грибным  
соусом*  
120/100/15/20/5

### **Дополнительно**

*Хлебная корзинка с домашним маслом*  
60/30

*Чай, кофе*  
1/200



## AMBASSADOR

St. Petersburg

SINCE 2005

### **Банкетное меню 3400**

#### **Холодные закуски и салаты**

*Пряный салат из нежного куриного филе с яблоком,  
заправленный соусом карри*

*1/50*

*Традиционный салат Оливье с говядиной*

*1/50*

*Салат Княжеский из судака, цуккини и грибов*

*1/50*

*Домашние маринады и соленья*

*(микс из маринованных огурцов 1/20,  
томатов 1/20 и шампиньонов 1/20)*

*Ассорти закусок*

*(черри, фаршированные мягким сыром с хреном 1/30, шашлычок овощной с  
маслиной 1/30., баклажаны, хрустящие с соусом терияки 40/10)*

*Рыбная тарелка*

*(лосось шеф-посола 1/30, руккола 1/5, сельдь с маринованным луком 1/40, рулет из  
судака на пару с курагой 1/40г)*

*Мясная тарелка*

*(печеная свинина 1/40, пате из говяжьей печени в блинах 1/40, телячий язык с  
овощным жульеном 1/30)*

#### **Горячая закуска**

*Жульен из лосося и судака под сырной корочкой*

*1/75*

#### **Горячие блюда на Ваш выбор**

*Рулет из свиной шеи, начиненный беконом, грибами и луком конфи. Запекается с  
зёрнами горчицы, подается с овощами гриль и дижонским соусом*

*140/70/30*

*Жареное филе мурманской трески, подается с муссом из свеклы,  
сливочным картофелем и соусом белое вино*

*120/30/70/30*

#### **Дополнительно**

*Хлебная корзинка с домашним маслом*

*60/30*

*Чай, кофе*

*1/200*



**AMBASSADOR**

St. Petersburg

SINCE 2005

## **Банкетное меню 4200**

### **Холодные закуски и салаты**

*Салат из телячьего языка и печеных овощей*

*1/50*

*Свежий салат с цыпленком, креветками, ананасом и яблоками под лимонной заправкой*

*1/100*

*Салат «Аля-Прованс» с лососем и грибами*

*1/50*

*Домашние маринады и соленья*

*(огурцы малосольные 1/20, томаты маринованные 1/20, шампиньоны маринованные 1/20)*

*Сезонные овощи и зелень*

*(томаты 1/40, сладкий перец 1/30, огурцы 1/30, зелень 10)*

*Рыбная тарелка*

*(лосось шеф-посола 1/30, авокадо 1/20г, семга х/к 1/40, сельдь с маринованным луком и картофелем шато 40/10/30)*

*Мясная тарелка*

*(паштет из печени фермерского цыпленка 1/50, крем из белых грибов со сливом «Пармы» и рукколой на булочке бриошь 1/55, рулет из утки с яблоком 1/40)*

### **Горячая закуска**

*Утиная грудка «Магрет» с вишневым соусом и карамельным луком*

*50/20/15*

### **Горячее блюдо на Ваш выбор**

*Лосось на пару, подается с пюре из тыквы, сливочным шпинатом, грибами и соусом «Белое вино»*

*120/50/50/30*

*Рулет из кролика с пастой из цуккини, пюре из сельдерея и*

*соусом «Деми глянсе»*

*120/50/50/20*

### **Дополнительно**

*Хлебная корзинка с домашним маслом*

*60/30*

*Чай, кофе*

*1/200*