



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

МЕНЮ №1

4 800 ₽ | 1 ГОСТЬ

выход на гостя: 950 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбное ассорти, 60 г

лосось с/с, угорь, белая рыба х/к

Пастроми собственного производства с
дижонской горчицей, 60 г

говядина, индейка, свинина

Овощное плато с соусом айоли, 60 г

Салат «Оливье» с ветчиной, 100 г

Салат с куриным филе, сыром и жареными
шампиньонами, 100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ*

Драники со сметаной, 150 г

Жульен с курицей и грибами под сырной
корочкой, 120 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА*

Медальоны из свиной вырезки с
картофельным пюре и грибным соусом,
275 г

Филе судака с картофелем по-деревенски
и сливочным соусом «Белое вино», 270 г

ХЛЕБ, ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ

Хлебная корзина, 40 г

ржаная, пшеничная, солодовая булочка

Фруктовое ассорти, 100 г

виноград, груша, апельсины, грейпфрут, киви,
яблоко

НАПИТКИ

Морс брусничный, клюквенный, 250 мл

Вода негазированная Мевер, 500 мл

Кофе или чай, 250мл

МЕНЮ №2

5 400 ₽ | 1 ГОСТЬ

выход на гостя: 1 150 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбное ассорти, 60 г

лосось с/с, угорь, белая рыба х/к

Пастроми собственного производства с
дижонской горчицей, 60 г

говядина, индейка, свинина

Овощное плато с соусом айоли, 60 г

Сырное ассорти, 60 г

качотта, бри с белой, плесенью, пармезан, дор
блю

Разносолы, 110 г

капуста квашеная, опята, маринованные,
бочковые огурцы, черемша

Салат «Оливье» с ветчиной, 100 г

Салат с куриным филе, сыром и жареными
шампиньонами, 100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ*

Драники со сметаной, 150 г

Жульен с курицей и грибами под сырной
корочкой, 120 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА*

Медальоны из свиной вырезки с
картофельным пюре и грибным соусом, 275 г

Филе судака с картофелем по-деревенски
и сливочным соусом «Белое вино», 270 г

ХЛЕБ, ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ

Хлебная корзина, 40 г

ржаная, пшеничная, солодовая булочка

Фруктовое ассорти, 100 г

виноград, груша, апельсины, грейпфрут, киви,
яблоко

НАПИТКИ

Морс брусничный, клюквенный, 250 мл

Вода негазированная Мевер, 500 мл

Кофе или чай, 250мл

*Блюдо на выбор

Дополнительно: 10% сервисный сбор от общей суммы.

МЕНЮ №3

6 600 ₽ | 1 ГОСТЬ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбное ассорти, 60 г
лосось с/с, угорь, белая рыба х/к
Пастроми собственного производства с
дижонской горчицей, 60 г
говядина, индейка, свинина
Овощное плато с соусом айоли, 60 г
Сырное ассорти, 60 г
качотта, бри с белой, плесенью, пармезан, дор
блю
Салат с молодым сыром, овощами, киноа
и бальзамическим кремом, 100 г
Салат из говядины с листьями салата,
молодым картофелем и горчичным
соусом, 100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ*

Баклажаны в кисло-сладком соусе с
кинзой и кунжутом, 150 г
Кокиль из морепродуктов под сырной
корочкой, 150 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА*

Филе миньон с картофельным гратеном и
перечным соусом, 250 г
Равиоли с лососем и сливочным сыром,
250 г

ХЛЕБ, ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ

Хлебная корзина, 40 г
ржаная, пшеничная, солодовая булочка
Фруктовое ассорти, 100 г
виноград, груша, апельсины, грейпфрут, киви,
яблоко

НАПИТКИ

Морс брусничный, клюквенный, 250 мл
Вода негазированная Мевер, 500 мл
Кофе или чай, 250мл

*Блюдо на выбор

Дополнительно: 10% сервисный сбор от
общей суммы.

МЕНЮ №4

7 000 ₽ | 1 ГОСТЬ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбное ассорти, 60 г
лосось с/с, угорь, белая рыба х/к
Пастроми собственного производства с
дижонской горчицей, 60 г
говядина, индейка, свинина
Овощное плато с соусом айоли, 60 г
Сырное ассорти, 60 г
качотта, бри с белой, плесенью, пармезан, дор
блю
Хумус с вялеными томатами и жареными
грибами, кинзой и чипсами, 60 г
Вителло тоннато, 60 г
филе телятины с соусом из тунца, анчоусов и
каперсов
Средиземноморский салат с
морепродуктами и печеными овощами,
100 г
баклажаны, паприка, цукини
Салат из говядины с листьями салата,
молодым картофелем и горчичным
соусом, 100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ*

Жареные креветки на шафрановом ризотто,
150 г
Хрустящие сырные палочки из сыра Чеддер
с брусничным соусом, 150 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА*

Филе форели с картофельным хашбраун и
стручковой фасолью под соусом
«Шампань», 300 г
Телячьи щечки томленные в красном вине с
картофельным кремом и соусом «Мама
сток», 300 г

ХЛЕБ, ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ

Хлебная корзина, 40 г
ржаная, пшеничная, солодовая булочка
Фруктовое ассорти, 100 г
виноград, груша, апельсины, грейпфрут, киви,
яблоко

НАПИТКИ

Морс брусничный, клюквенный, 250 мл
Вода негазированная Мевер, 500 мл
Кофе или чай, 250мл

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

3 500 ₽ | 1 ГОСТЬ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Овощная нарезка, 100 г
перец болгарский, томаты, огурцы
Пастроми собственного производства с
дижонской горчицей, 60 г
говядина, индейка, свинина
Рулеты из ветчины с сырным муссом, 60 г
Салат «Оливье» в курином филе, 100 г
Салат крабовый, 100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ*

Драники со сметаной, 150 г
Горячий бутерброд, 150 г
чабатта, ветчина, томаты, сыр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА*

Наггетсы из куриного филе с картофелем
фри и кетчупом, 500 г
Котлеты куриные домашние (2 шт.), 400 г
картофельное пюре, свежие овощи
Чикен бургер, картофельные дольки и
свежие овощи, 500 г

ХЛЕБ, ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ

Хлебная корзина, 40 г
ржаная, пшеничная, солодовая булочка
Фруктовое ассорти, 100 г
виноград, груша, апельсины, грейпфрут, киви,
яблоко

НАПИТКИ

Морс брусничный, клюквенный, 250 мл
Вода негазированная Мевер, 500 мл
Кофе или чай, 250мл

ШЕФ-ШОУ

КАРВИНГ СТАНЦИЯ

Эксклюзивная подача блюд с
элементами презентации во время
вашего торжества!

2 БЛЮДА НА ВЫБОР:

14 000 ₽ | на 10 человек | 3 000 г

Запеченная баранья нога «Gigot»,
маринованная в пряных травах с
чесноком и оливковым маслом.
Гарнируется виноградом,
маринованным в глинтвейне и
подается с мясным соусом «Деми
гласс».

17 000 ₽ | на 10 человек | 3 000 г

Форель «Gravlax» в соленом
панцире, маринованная в смеси
специй и апельсиновой цедре.
Подается с соусом «Лемонграсс».

Стоимость презентации
шеф-поваром блюда: 5 000 ₽

*Блюдо на выбор

Дополнительно: 10% сервисный сбор от общей суммы.

Цены включают НДС (22%).

Дополнительно: 10% сервисный сбор от общей суммы.

Просьба заранее сообщить о наличии аллергии на майонез, яичный белок, лактозу, грибы, томаты.

☎ +7 (812) 407 37 57

✉ sales@musehotel.ru

📍 г. Санкт-Петербург,
наб. Канала Грибоедова, 133Б