



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ДОРОГИЕ ГОСТИ!

Банкетный зал «Петрь» создаёт не только праздник, мы дарим яркие запоминающиеся эмоции. Для вас мы готовы организовать торжественные мероприятия формата: банкет, свадьба, дни рождения, выпускной балл, конференции, бизнес завтраки, деловые ужины и детские праздники.

Банкетный зал «Петрь» расположен в историческом центре Северной столицы на Гороховой улице дом 1, на территории гостиничного комплекса «Петрь Отель****» в пешей доступности до здания Адмиралтейства и сердца Петербурга – Дворцовой площади.

Два видовых банкетных зала с балконом в классическом стиле расположены на третьем этаже и оформлены в пастельных тонах. Еще более впечатляющая перспектива на Исаакиевский собор и Зимний дворец открывается с панорамной крыши здания. Изысканный интерьер банкетного зала вторит часовне дворца Рикарди во Флоренции, повторяя известную фреску Беноццо Гоццолли «Шествие волхвов». Залы можно использовать одновременно – например, организовав в одном из них танцпол, а в другом банкет, или по отдельности разными событиями. Во время мероприятия гости могут с уютного балкона и через панорамные окна залов наслаждаться видами на Адмиралтейство, Александровский сад и Дворцовую площадь.

В банкетном предложении учитываем все пожелания гостей. Хлопоты по организации вашего праздника «под ключ» наша команда готова взять на себя. Мы с удовольствием проводим свадьбы, выездные регистрации, устраиваем фотосессии и накрываем фуршеты. Разнообразное меню от шеф-повара предлагает гостям на любой вкус классические банкетные и оригинальные фирменные позиции. Часть мясных и рыбных блюд, например, баранью ногу и фаршированную осетрину мы эффектно подадим прямо в зале. По вашим пожеланиям мы также готовы внести изменения в меню и приготовить вегетарианские и кошерные блюда.

К услугам гостей собственная профессиональная кондитерская. Принимаются заказы на изготовление тортов и пирожных (панкейков) любой сложности, оформление Candy Bar или торжественный пирог. Выбор интересных идей вкусного лакомства настолько велик, что каждый гость на любой вкус найдет свой кондитерский эксклюзив. Наши кондитеры по вашему желанию изготовят практически любой сладкий шедевр: модные свадебные торты – новинки и классические торты.

Банкетной рассадкой можно комфортно разместить около 100 гостей. Для мероприятий формата фуршет оба зала вмещают около 130 гостей. Несомненным преимуществом банкетного зала «Петрь» является его локация в самом центре Петербурга и удобный трансфер в любую точку города. Кроме того, к услугам гостей размещение в гостинице «Петрь Отель****», находящемся в этом же здании.

С благодарностью за доверие и выбор банкетного зала «Петрь».



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

ЗАКУСКИ

РЫБНЫЕ:

Ломтик лосося со сливочным сыром и свежим огурцом.

Слайс лосося и свежего огурца, закрученный в рулет, украшенный зеленью и сливочным кремом

30

230

Брускетта с лососем, сыром маскарпоне и огурцом.

Слайс лосося со свежим огурцом и сливочным кремом на поджаренной чиабатте

50

250

Канapé с креветкой и манго.

Обжаренная крупная креветка в соусе из манго, украшенная зеленью

30

190

Креветки катаифи.

Крупная креветка, обернутая в тонкое тесто катаифи, обжаренная в масле.

Подается с соусом из манго

30

190

Корзинка с красной икрой и перепелиным яйцом.

Красная икра, выложенная на тарталетку из песочного теста со сливочным маслом, украшенная с верху долькой перепелиного яйца

15

230

Свежий тунец в кунжутном масле.

Кубик свежего тунца, маринованного в кунжуте, украшается зеленью

30

190

Сельдь на ржаном тосте с маринованным луком.

Кусочек маринованной сельди, выложенный на поджаренный тост с маринованным красным луком

30

130

Профитроль с камчатским крабом и апельсином.

Профитроль с начинкой из мяса камчатского краба, салата айсберг, апельсиновым филе с майонезным соусом

30

370

МЯСНЫЕ:

Рулетики из ветчины с остро сырной пастой. Классический рулетик из ветчины

с пастой из сыра, зелени и чеснока с майонезным соусом. подается с томатом черри

30

130

Канapé из пармской ветчины с кубиком ананаса.

Тонкий слайс пармской ветчины обернутый на кубик свежего ананаса

30

290

Фуагра с ежевикой на поджаренном хлебе.

Жареная утиная печень, выложенная на сливочный крем и поджаренный тост, украшается зеленью и ягодой ежевики

30

730

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

МЯСНЫЕ:

Канапе из буженины с зерновой горчицей и маринованным корнишоном.
Кусочек нежной буженины с долькой маринованного огурца, украшается зерновой горчицей

30

130

Профитроли с куриным паштетом.

Профитроль начиненный паштетом из куриной печени, украшенный ягодой клюквы

30

130

Брускетта с прошуто, сливочным сыром и вялеными томатами.

Тонкие слайсы прошуто выложенные на сливочный крем и поджаренную чиабатту.

Украшается зеленью и вялеными томатами

50

210

Ростбиф из телятины с печеным перцем.

Нарезанная слайсами обжаренная телячья вырезка, закрученная в рулет с печеным болгарским перцем

30

170

Милано с физалисом.

Итальянская колбаса Милано обернутая вокруг ягоды физалис

30

310

СЫРНЫЕ:

Сыр Камамбер с долькой клубники.

30

270

Сыр Эмменталь с виноградом

30

210

Мусс Дор блю в корзинке с грецким орехом.

Сливочный крем с сыром дор блю выложенный на тарталетку из песочного теста, украшенный грецким орехом

15

210

Канапе из отварной свеклы с козьим сыром.

Тонко нарезанная свекла обернутая вокруг кнели из козьего сыра и сыра маскарпоне

30

130

Пармезан в горьком шоколаде

30

330

Маскарпоне на крекере с авокадо и грецким орехом.

Крем из авокадо и сливочного сыра на подсоленном крекере
украшенный грецким орехом

30

170

Мягкая моцарелла с помидорами и оливкой в базиликовом масле.

Кубик сливочного сыра моцарелла с оливкой и томатом черри,
политые соусом песто. подается в шоте

30

170

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

ОВОЩНЫЕ:

Овощные палочки в шоте. (Нарезанные брусочками свежая морковь, огурец и болгарский перец, подаются в шоте)

30

90

Канapé из маринованных овощей (корнишон, помидор, шампиньон)

30

130

Брускетта с артишоками и сыром маскарпоне

50

230

Брускетта с помидорами, базиликом и оливковым маслом.
(Тартар из розовых томатов с базиликом на поджаренной чиабатте)

50

150

ГОРЯЧИЕ:

Мини блинчики со сметаной, сгущенкой или вареньем

100

170

Жульен грибной в ржаной булочке. (Жульен из белых грибов и шампиньонов)

80

330

Куриный жульен в ржаной булочке (Жульен из шампиньонов и куриной грудки)

80

210

Оладьи из цукини с лососем и сливочным сыром.
(Оладьи с цукини, сверху выложенный слайс лосося слабой соли и сливочный сыр)

100

370

Тигровые креветки с соусом сладкий чили.
(Тигровые креветки обжаренные и политые соусом сладкий чили, подается в кокотнице)

100

710

Куриный шашлычок с пикантным соусом

100

330

Шашлык из лосося со сливочным соусом

100

1100

Овощной шашлык.
(Шашлычок из цукини, болгарского перца, шампиньонов и баклажана)

100

210

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА:

Фруктовые шпажки

50

130

Шоколадный торт

50

330

Чизкейк

50

370

Конфеты с белым шоколадом

10

90

Конфеты с соленым шоколадом

10

90

Круассан

30

130

Ванильный кекс

65

310

Шоколадный кекс

65

310

Сырники со сметаной, сгущенкой или вареньем

90

170

Мороженное в асс.

60

190

Венские вафли

90

130

Эклер ванильный

30

170

Эклер с ягодным кремом

30

170





НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Лосось слабой соли	100	930
Строганина из дорадо	100	1100
Карпаччо из тунца с соусом манго	100	830
Зубатка горячего копчения с томатами	100	430
Сельдь с обжаренным картофелем и маринованным луком	100	210
Брускетта с кремом из анчоусов и печеным чесноком. (Поджаренная чиабатта с кремом из сливочного сыра с анчоусами и цельным печеным чесноком)	100	290
Ассорти мясных деликатесов (парма, чоризо, милано, с вяленными томатами и оливками)	100	890
Запечённая телятина на соусе из тунца. (Нежная вырезка телятины су-вид под соусом из тунца, украшается томатами черри)	100	530
Ростбиф из говядины с перечным соусом	100	770
Кубики языка с домашним хреном и зерновой горчицей	100	830
Буженина с домашним хреном и зерновой горчицей	100	390
Рулетики из ветчины с остро-сырной пастой	100	370
Ассорти сырных деликатесов (дор блю, эмменталь, пармезан)	100	890
Рулетики из цукини с твороженным сыром и томатами	100	270
Кавказские сыры (Чечил, адыгейский, сулугуни с медом и грецким орехом)	100	430
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис)	100	270
Дип из печеных баклажан и паприки. (Закуска в виде холодного соуса с кусочками печеных овощей и чесноком)	100	230
Средиземноморские маслины и оливки	100	530
Маринованные артишоки	100	1300
Вяленые томаты	100	330
Ассорти солений (огурец соленый, помидор соленый, капуста квашенная)	100	230
Огурцы малосольные	100	270
Помидоры малосольные	100	370
Пряная капуста в свекле по-грузински	100	210
Грузди маринованные	100	870

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

САЛАТЫ:

Микс салатов с лососем слабой соли и авокадо.

(Салаты айсберг, ромейн заправленные оливковым маслом, специями

и лимонным соком, смешаны с кубиками лосося слабой соли, авокадо и черри)

100

470

Капрезе с помидорами и базиликом.

(Кубиками нарезанная моцарелла и розовые помидоры, выложены

на листья салата айсберг и ромейн и политые соусом песто с базиликом)

100

370

Листья салата с жаренной креветкой и кедровыми орехами.

(Листья салата айсберг и ромейн, смешанные с жаренной креветкой,

кедровыми орехами и томатами черри, заправленные соусом песто)

100

470

Салат с печеной свеклой и сельдью.

(Слоями выложенные мелко нарезанные овощи: картофель, свекла, морковь.

мелко нарезанная сельдь и куриное яйцо, заправленные майонезным соусом)

100

230

Зеленый салат с ростбифом и сливочным соусом.

(Ростбиф медиум с жареным картофелем стоун, листьями ромейна, айсберга

и томатами черри, заправляется сливочно-чесночным соусом)

100

530

Салат с баклажаном, томатами, телятиной и соусом сладкий чили.

(Обжаренные кубики баклажана, смешиваются с розовыми томатами,

телячьей вырезкой су-вид и заправляется соусом сладкий чили)

100

470

Салат из цыпленка с черносливом и грецким орехом.

(Мелко нарезанные: жаренная куриная грудка, куриные яйца, маринованные

огурцы, грецкий орех, чернослив, заправляется майонезным соусом

и украшается томатами черри и зеленью)

100

330

Оливье с говядиной

100

330

Оливье с курицей

100

270

Оливье с колбасой

100

270

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ:

Теплый овощной салат с телятиной и дор блю.

(Обжаренные нарезанные соломкой овощи: баклажан, цукини, болгарский перец, выложенные на тарелку, сверху выложены телячья вырезка су-вид тонко нарезанная и кусочки сыра дорблю. Украшается бальзамическим кремом)

100

390

Теплый салат с утиной грудкой и сыром дор блю.

(Обжаренные нарезанные соломкой овощи: баклажан, цукини, болгарский перец, выложенные на тарелку, сверху выложены утиная грудка су-вид тонко нарезанная и кусочки сыра дорблю. Украшается бальзамическим кремом)

100

470

Салат Цезарь с цыпленком. (Листья салата айсберг и ромейн заправляются соусом цезарь с анчоусами на основе домашнего майонеза, сверху выкладывается нарезанная куриная грудка су-вид, пшеничные гренки и розовые помидоры)

100

370

Салат цезарь с креветками.

(Листья салата айсберг и ромейн заправляются соусом цезарь с анчоусами на основе домашнего майонеза, сверху выкладываются обжаренные креветки, пшеничные гренки и розовые помидоры)

100

490

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Запеченный баклажан с сыром моцарелла и томатом

100

470

Жульен из белых грибов в кокотнице

100

630

Куриный жульен в кокотнице

100

390

Панкейк из цукини с лососем слабой соли и мягким сыром

100

430

Ассорти морепродуктов в сливочно-ананасовом соусе с томатами черри.

(Обжаренные креветки, кальмары, вонголе, томаты черри в сливочно-ананасовом соусе)

100

970

Креветки в кляре с пикантным соусом.

(Тигровые креветки, обжаренные в кляре подаются с сливочно-чесночным соусом)

100

830

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:

Филе лосося на гриле со сливочно-шпинатным соусом и жареным цукини.

(Стейк из лосося, обжаренный на гриле с гарниром из жаренных цукини.

подается с сливочно-шпинатным соусом и украшается лимонной икрой)

250

1570

Палтус с лимонным соусом и нежным шпинатом.

(Стейк палтуса, обжаренный с гарниром из жаренного шпината,

подается с сливочно-лимонным соусом и украшается зеленым маслом)

250

1800

Филе трески с соусом из маслин и томатов с припущенной брокколи.

(Томленое филе трески в томатном соусе с добавлением маслин

и каперсов, подается с гарниром из припущенной брокколи)

250

1230

Отбивная из телятины в чесночном соусе с жареным лимоном

и припущенными овощами.

(Медальон из телячьей вырезки, с обжаренным лимоном, подается

с миксом припущенных овощей и украшается зеленым маслом)

250

930

Стейк из говядины в соусе демигласс с овощами гриль.

(Классический стейк из говядины прожарки медиум, подается

на соусе демиглас со сливками и овощами на гриле)

250

1370

Томленая говядина с овощами и соусом маринара.

(Томленное мясо говядины с крупными овощами в томатном соусе)

250

870

Нежный язык в вине с картофельным пюре.

(Нежные кусочки говяжьего языка томленые в красном вине подаются

с гарниром из картофельного пюре)

250

1730

Запечённая свиная шея с соусом из лесных грибов и Айдахо.

(Стейк из буженины, обжаренный на гриле, подается

со сливочно-грибным соусом и запечённым картофелем Айдахо)

250

970

Утиная ножка конфи с ягодным соусом с печеным картофелем.

(Томленая в собственном соку утиная ножка, подается с соусом

из красного вина и ягод с гарниром из жаренного картофеля стоун)

250

1130

Филе индейки су-вид с томатным соусом и картофельным пюре.

(Филе индейки су-вид с чесночно-томатным соусом подается

с гарниром из картофельного пюре)

250

570

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

ГАРНИРЫ:

Ризотто с овощами	100	250
Пюре картофельное	100	180
Картофель Айдахо	100	180
Овощи на гриле. (Цукини, баклажан, перец болгарский, шампиньоны, томаты черри)	100	230
Припущенные овощи. (Морковь, брокколи, цветная капуста, томаты черри)	100	180

ВЫПЕЧКА:

Три вида булочек с зеленым маслом. (Зерновая булочка, белая булочка, сырная булочка, сливочное масло с чесноком и зеленью)	100	300
Хлебная корзина (чабатта, фокачча, мафалда)	100	230
Грисини с кунжутом	60	70

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ С ПОДАЧЕЙ В ЗАЛЕ:

Рулет из лосося и дорадо. (Крупный рулет из филе лосося и филе дорадо, с начинкой из вяленых томатов и маслин, украшается болгарским перцем и томатами черри. Подается цельным и режется в зале на порции) заказ от 1 кг	1000	16000
Филе индейки су-вид с томатами черри, на соусе из ежевики. (Цельное маринованное филе грудки индейки су-вид, подается на соусе из ежевики и красного вина, украшается салатом айсберг и томатами черри. Подается цельным и режется в зале на порции) заказ от 1 кг	1000	3700
Ростбиф со свежими овощами и перечным деми глас. (Запечённая говяжья вырезка подается с болгарским перцем, салатом айсберг, томатами черри и соусом сливочный демиглас. Подается цельным и режется в зале на порции) заказ от 1 кг	1000	9700

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА С ПОДАЧЕЙ В ЗАЛЕ:

Запечённое филе лосося.

(Запечённое филе лосося, подается с листьями салата айсберг, томатами черри и сливочно-шпинатным соусом.

Украшается лимонной икрой, подается цельным и режется в зале на порции)

заказ от 3 кг

1000

13000

Паркета из свинины. (Традиционный итальянский рулет

из свинины с кожей, запечённый на открытом огне, подается с грибным соусом, подается цельным и режется в зале на порции)

заказ от 2 кг

1000

4100

Филе ягненка на гриле.

(Цельная нога ягненка запечённая на огне, подается

с томатно-чесночным соусом и помидорами черри.

Подается цельным и режется в зале на порции) заказ от 2 кг

1000

6900

Индейка, жаренная с апельсинами.

(Цельная запечённая индейка, маринованная апельсином, подается с томатами черри, подается цельным и режется в зале на порции)

заказ от 4 кг

1000

1900

Ризотто с белыми грибами в голове пармезана (заказ от 5 порц.)

250

1500

Тальолини с креветкой и цукини в голове пармезана (заказ от 5 порц.)

250

1300

ФРУКТЫ:

Клубника

100

600

Виноград

100

150

Ананас

100

1300

Мандарины

100

80

Груша

100

110

Манго

100

330

Фруктовая тарелка

500

1470

ДЕТСКОЕ МЕНЮ:

Куриный супчик

200

210

Овощные палочки

150

170

Спагетти с сыром

200

390

Куриные наггетсы

250

470

Куриные котлетки с пюре

250

410

Картофель фри

150

290

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

ПИЦЦЫ:

Маргарита	300	570
4 сыра	300	1270
Капричоза	300	870
Пепперони	300	1100
Жульен	300	810
С грушей и горганзоллой	300	1230

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЗАКАЗ:

Шоколадный фонтан (ананас, бананы, клубника, маршмеллоу)	4200	17000
Каскад для игристых вин (до 55 бокалов)		5500
Горка игристых вин (до 55 бокалов)		8500
Свадебный каравай	1000	1200

НАПИТКИ:

Морс облепиховый	1000	300
Морс клюквенный	1000	400
Морс малиновый	1000	600
Вода питьевая в асс (пластик)	500	110
Вода питьевая в асс (стекло)	500	200
Вода в кувшине со льдом, лимоном и мятой	1000	200
Лимонад в асс (Добрый-кола и т. д.)	330	200
Сок в ассортименте	1000	400
Чай заварной в ассортименте с лимоном или кофе зерновой с молоком / сливками, с сахаром (Предварительный заказ)	180	200
Чай заварной в ассортименте с лимоном или кофе зерновой с молоком / сливками, с сахаром (Заказ по факту в день банкета)	180	250
Чай заварной в ассортименте с лимоном или кофе зерновой с молоком / сливками, с сахаром (Безлимитные горячие напитки)		350
Чай пакетированный в ассортименте с лимоном или кофе заварной с молоком / сливками, с сахаром (Вариант для кофе-брейка)	180	150

[illegible]

БАНКЕТНЫЙ
ЗАЛ
Петръ



БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ «ПЕТРЪ»,
г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ул. ГОРОХОВАЯ, д. 1,
тел.: +7 921 301 71 10,
BANKET@PETR-HOTEL.COM,
WWW.PETRBANKET.COM