

## Новогодний банкет 2024 в гостинице «Азимут» (Санкт-Петербург)

### Праздничное меню:

Блюда	Описание	Состав	Выход
<b>Холодные закуски и салаты (сервируется в стол)</b>			
Сырное ассорти с конфетами из сухофруктов	Ассорти сыров с конфетами из восточных сухофруктов (кураги, чернослива, меда и грецкого ореха). Сервируется с крекером и свежей мятой	Пармезан, дор-блю в кокосовой стружке, камамбер, чечил, тильзитер, конфеты из сухофруктов, крекер, мята	96
Мясное ассорти (рулет из птицы, буженина из свинины, ростбиф из мраморной телятины, колбаса ск, окрок тамбовский)	Ассорти из мясных деликатесов. Подаются на листе салата с томатами черри, оливками	Рулет из цыпленка фаршированного сухофруктами, буженина из фермерской свинины, ростбиф из телятины, сырокопченая колбаса, тамбовский окорок, томаты черри, листья салата, оливки.	115
Овощной букет (томаты, огурцы, болгарский перец, листья салата, свежие травы, редис)	Букет из свежих овощей и трав. Сервируется на листьях салата и украшается ароматным оливковым маслом	Свежие томаты, свежие огурцы, сладкий перец, листья салата, петрушка, укроп, базилик, редис, розмарин, оливковое масло	110
Ассорти заморских солений (оливки, печеные перцы Ромиро, Артишоки, огурчики в бурбоне)	Традиционный салат оливье с фермерской ветчиной из индейки и перепелиными яйцами	Ветчина из фермерской индейки, картофель, морковь, огурцы корнишоны, зеленый горошек, яйцо перепелиное, майонез, лук зеленый	1105
Фруктовые шашлычки (3 шт. на 1 персону)	Шашлычок из ассорти сезонных фруктов	Виноград, ананас, киви, сезонный фрукт (на данный момент клубника или персик)	150
Ассорти рыбное (форель слабой соли, лосось холодного копчения, угорь, масляная холодного копчения)	Рыбное ассорти – местная карельская форель слабой соли, лосось копченый на ольхе, жареный японский угорь, подкопченный эсколар, подается на листьях свежего салата с долькой лимона и свежими травами	Карельская форель, лосось холодного копчения, японский угорь, эсколар (масляная рыба), листья салата, свежая зелень	85
Салат Оливье с телятиной	Салат оливье по авторскому рецепту с ростбифом из нежной телятины, перепелиными яйцами и икрой из водорослей. Икра из водорослей раскрывается в этом блюде как вкус «умами», что только подчеркивает вкус нежного мяса	Ростбиф из телятины, картофель, морковь, огурцы корнишоны, зеленый горошек, яйцо перепелиное, майонез, лук зеленый, икра из водорослей	150
Салат с креветками, снежным крабом и цитрусовым соусом	Авторский салат с морепродуктами приправленный цитрусовым соусом, маринованным такуаном и свежей кинзой	Креветки тигровые, снежный краб, салат айсберг и романо, свежие огурцы и авокадо, маринованный такуан (японский маринованный дайкон), редис, кинза и цитрусовый соус	100

Салат из спелых овощей с киноа и копченой брынзой	Магрибский салат на основе киноа, свежих овощей, копченой брынзы и фундука. Приправленный лимонно-медовым дрессингом	Свежие томаты черри, свежие огурцы, сладкий перец, брынза, копченый фундук, киноа, дрессинг лимонно-медовый, свежие травы	150
Хлебная корзина с пряным маслом	Хлебная корзина из крафтового хлеба пекарни отеля «Азимут». Подается со сливочным маслом с добавлением свежих трав и паприки	Кукурузный хлеб, литовский хлеб, бородинский хлеб, масло с добавлением трав, масло с добавлением паприки	75
<b>Горячая закуска</b>			
Жульен из цыпленка с лесными грибами	Жульен из томленого цыпленка в сливках с добавлением лесных грибов. Подается в слоеном тесте с салатом из рукколы, приправленной ароматным трюфельным маслом	Филе цыпленка, лесные грибы, слоенное тесто, салат руккола, соус бешамель, соус крем-бальзамик, трюфельное масло, сливки	135
<b>Горячие блюда</b>			
Филе телятины с копченым картофельным пюре и соусом из белых грибов	Филе говядины, приготовленное на гриле, подается с ароматным картофельным пюре с запахом дымка и соусом на основе белых грибов. Украшается ароматным маслом из трав	Филе говядины, картофельное пюре, соус на основе белых грибов и сливок, ароматное масло из трав	280
Филе Ладожского судака с соте из молодых овощей, соусом берблан	Запеченный ладожский судак подается с соте из свежих овощей, припущенных в соусе на основе белого вина. Украшается ароматным маслом из трав	Ладожский судак, шпинат, картофель бейби, морковь, тыква, зеленый горошек, лук, соус из белого вина на основе сливок	250
<b>Десерт</b>			
Торт «Шоколад-Вишня»	Нежный шоколадный торт с «пьяной вишней»	Бисквит, вишня, темный шоколад, ванильная пропитка	165

### Детское меню:

Блюда	Описание	Состав	Выход
<b>Холодные закуски и салаты (сервируется в стол)</b>			
Сырное ассорти с конфетами из сухофруктов	Ассорти сыров с конфетами из восточных сухофруктов (кураги, чернослива, меда и грецкого ореха). Сервируется с крекером и свежей мятой	Пармезан, дор-блю в кокосовой стружке, камамбер, чечил, тильзитер, конфеты из сухофруктов, крекер, мята	96
Мясное ассорти (рулет из птицы, буженина из свинины, ростбиф из мраморной телятины, колбаса ск, окрок тамбовский)	Ассорти из мясных деликатесов. Подаются на листе салата с томатами черри, оливками	Рулет из цыпленка, фаршированного сухофруктами, буженина из фермерской свинины, ростбиф из телятины, сырокопченая колбаса, тамбовский окрок, томаты черри, листья салата, оливки	115
Салат Оливье с ветчиной	Традиционный салат оливье с фермерской ветчиной из индейки и перепелиными яйцами	Ветчина из фермерской индейки, картофель, морковь, огурцы корнишоны, зеленый горошек, яйцо перепелиное, майонез, лук зеленый	140
Фруктовые шашлычки (3 шт. на 1 персону)	Шашлычок из ассорти сезонных фруктов	Виноград, ананас, киви, сезонный фрукт (на данный момент клубника или персик)	150
Ассорти рыбное (форель слабой соли, лосось холодного	Рыбное ассорти – местная карельская форель слабой соли, лосось копченый на ольхе,	Карельская форель, лосось холодного копчения, японский	85

копчения, угорь, масляная холодного копчения)	жареный японский угорь, подкопченный эсколар, подается на листьях свежего салата с долькой лимона и свежими травами	угорь, эсколар (масляная рыба), листья салата, свежая зелень	
Салат с креветками, снежным крабом и цитрусовым соусом	Авторский салат с морепродуктами, приправленный цитрусовым соусом, маринованным такуаном и свежей кинзой	Креветки тигровые, снежный краб, салат айсберг и романо, свежие огурцы и авокадо, маринованный такуан (японский маринованный дайкон), редис, кинза и цитрусовый соус	100
Салат из спелых овощей с киноа и копченой брынзой	Магрибский салат на основе киноа, свежих овощей, копченой брынзы и фундука. Приправленный лимонно-медовым дрессингом	Свежие томаты черри, свежие огурцы, сладкий перец, брынза, копченый фундук, киноа, дрессинг лимонно-медовый, свежие травы	150
Хлебная корзина с пряным маслом	Хлебная корзина из крафтового хлеба пекарни отеля «Азимут». Подается со сливочным маслом с добавлением свежих трав и паприки	Кукурузный хлеб, литовский хлеб, бородинский хлеб, масло с добавлением трав, масло с добавлением паприки	75
Мандарины в детской комнате	Свежие спелые сезонные мандарины	Мандарины	100
<b>Горячая закуска</b>			
Блинчики морковные с жульеном из цыпленка с грибами в сливочном соусе	Тонкие ароматные морковные блинчики с томленным филе цыпленка в сливочном соусе	Морковное тесто на блинчики, филе цыпленка, сливки, шампиньоны, соус бешамель	235
<b>Горячие блюда</b>			
Котлетки из индейки с сыром чеддер, картофелем фри и кетчупом	Нежные запеченные котлетки из индейки, подаются с картофелем фри, кетчупом и ароматным маслом из трав	Грудка индейки, сыр чеддер, картофель фри, кетчуп, ароматное масло из трав	300
<b>Десерт</b>			
Торт «Чизкейк» с ягодным соусом	Нежный классический чизкейк сервируется с соусом из лесных ягод.	Сливочный сыр, бисквит, соус на основе черной смородины и малины	150

## Стоимость и план рассадки:

### 1-й уровень:



# Балкон:

