

Гостинично-Ресторанный
комплекс ГАЙОТ



Банкетное
МЕНЮ

зима-весна 2017

тел: +7(965)043 50 37
www.guyot.spb.ru

Меню 1
1700 р.

Холодные закуски

Филе индейки подкопченное на яблочной щепе
Рулет из сыра и ветчины
Филе деликатесной серой макрели холодного копчения
Норвежская сельдь с теплым отварным картофелем
и маринованным луком
Ассорти из домашних солений и маринадов шеф-посола

Салаты

Салат Столичный с филе цыпленка
Филе норвежской сельди под шубой
Салат дачный из сезонных овощей с яйцом

Горячие блюда на выбор

Куриная грудка на гриле с соусом Конфи
Тар-Тар из филе белорыбицы

Гарниры на выбор

Картофель печеный со свежей зеленью
Рис жасмин с базиликом

Дополнительно

Хлебосольная корзина
Морс ягодный или компот из сухофруктов на выбор
Вода газированная и вода без газа

выход: 1000 гр

Меню 2
2200 р.

Холодные закуски

Норвежский лосось легкого посола от шеф-повара
Филе деликатесной серой макрели холодного копчения
Язык телячий отварной с хреном
Филе индейки подкопченное на яблоневого щепе
Ассорти домашних солений и маринадов шеф посола
Биф томаты с сыром Моцарелла

Салаты

Овощи запеченные с сыром Фета
Салат с норвежским лососем и виноградом сотэ
Салат с ростбифом и картофелем Пай

Горячие закуски

Жюльен с шампиньонами и филе цыпленка в тарталетках

Горячие блюда на выбор

Свинная корейка гриль с перечным соусом
Спидини из дальневосточного лосося с соусом Тар-тар
Шиш из филе цыпленка с соусом аджика

Гарниры на выбор

Овощи обжаренные
Картофель деревенский
Рис-жасмин с базиликом

Дополнительно

Хлебосольная корзина и масло сливочное
Морс ягодный или компот из сухофруктов на выбор
Вода газированная и вода без газа

выход: 1100 гр

Меню 3
2800 р.

Холодные закуски

Норвежский лосось легкого посола от шеф-повара
Деликатесное филе палтуса холодного копчения
Ростбиф Prime Rib с бальзамическим соусом
Буженина домашнего приготовления с горчичным соусом
Плато мясных деликатесов с овощами
Ассорти домашних солений и маринадов шеф посола
Рулеты из баклажанов с сыром Фета

Салаты

Салат Цезарь с филе цыпленка гриль
Салат Греческий с творожным сыром и свежей зеленью
Салат-коктейль с розовыми креветками

Горячие закуски

Запеченные профитроли: с ассорти морепродуктов/
с шампиньонами/ с филе цыпленка

Горячие блюда на выбор

Спидини из ягненка с соусом аджика
Стейк из дальневосточного лосося со сливочно-икорным соусом
Рулет из говяжьей вырезки с соусом Блю-чиз

Гарниры на выбор

Ассорти овощей обжаренных на гриле
Картофель по-деревенски со свежей зеленью
Фасоль кенийская с базиликом и кедровыми орешками

Дополнительно

Хлебосольная корзина и 2 вида фирменного масла от шефа
Морс ягодный или компот из сухофруктов на выбор
Вода газированная и вода без газа

выход: 1200 гр

Эксклюзивные предложения



- Индивидуальный подход к составлению банкетного меню
- Банкетное меню от 1 700 рублей на персону
- Организация праздника «под ключ»
- Бесплатное консультирование по оформлению зала с профессиональным декоратором
- Накрытие текстилем входит в стоимость меню
- Эксклюзивный автомобиль ЗИЛ для фотосессий

Welcome

Фуршет «Сытный» от 500 ₹

Фуршет «Сладкий» от 400 ₹

Шоколадный фонтан от 8000 ₹

Brand walls от 10 000 ₹



+7(965)043 50 37 Екатерина



Дополнительные услуги

Оформление банкетного зала

Оформление стола «президиума» для молодоженов от 5 000₽

Оформление фона за молодоженами от 5 000₽

Оформление столов для гостей от 700₽

Оформление общего пространства от 4 000₽

Свадебные аксессуары

Таблички с именами гостей от 50₽

Номерки на столы от 50₽

План рассадки от 1 000₽

Свечи на столы и другие



МЫ РАБОТАЕМ ЕЖЕДНЕВНО
с 08:00 до последнего гостя

НАШ АДРЕС:
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
УЛИЦА ПРОФЕССОРА ПОПОВА,23

КОНТАКТНЫЙ ТЕЛЕФОН:
+7(812)612-20-12

БАНКЕТНАЯ СЛУЖБА:
+7(812)612-20-16

АДРЕС САЙТА:
WWW.GUYOT.SPB.RU

