Аист

Ресторан в самом центре
Санкт-Петербурга

Банкетное меню
1 500 руб.

Холодные закуски

Мясное ассорти *(25/25/25/25/25)*
(буженина собственного приготовления, нежный рулет из курицы с паприкой, слайсы сырокопченой колбасы, подается с апельсинами, листьями салата и острым соусом)

Профитроль с нежным печеночным паштетом и зеленью*(30)*

Ролл из лаваша с овощным жульеном и сливочным сыром *(30)*

Ассорти из свежих овощей и садовой зелени *(15/15/15/10)*
(спелые помидоры, молоденькие огурчики, сочный перец,салатный микс, зелень)

Соленья бочковые*(15/15/10)*
(томаты маринованные остренькие, огурцы солёные хрустящие, капуста квашеная с брусникой)

Сельдь слабой соли *(100)*
с крымским маринованным луком и горчичной заправкой

Салаты

Салат с мясной гастрономией и зеленым горошком (*100)*

Салат с ломтиками куриного филе
под листиками салатного микса, томатами и фирменным маринадом (100)

Горячее блюдо на выбор (50/50)

Ножка цыпленка в имбирном соусе с картофелем фри (120/150)

Куриная грудка в апельсиновом маринаде с отварным рисом и цветным рататуем по-гавайски *(120/150)*

Хлеб

Хлеб из собственной пекарни
подается с маслом и специями (100/15)

Напитки

Морс ягодный собственного приготовления (200)
Кофе/чай (сахар, молоко, лимон) (200)

- **Сервисный сбор - 10% от суммы меню**
- **За первые 5 часов аренда не взимается, далее рассчитывается за каждый зал индивидуально**
- **Стоимость аренды после 23:00 от 5000 до 8000 руб. в час**
- **Можно принести все свои алкогольные и безалкогольные напитки.**

Выход на 1 человека 1015 гр + напитки