

Банкетные залы «Оазис»
Санкт-Петербург, Луначарского пр., д. 60

+7 (812) 517-99-12

+7 (931) 301-41-43

5179912@mail.ru

banketoasis.ru

Банкетное меню
Холодные закуски

Ассорти мясное

Нарезанные ломтиками: домашняя буженина, нежный говяжий язык, колбаса сырокопченая, свежие овощи, хрен и горчица в тарталетках 150/50/40/10 300 руб

Ассорти рыбное

Норвежский лосось шеф-посола, масляная рыба, форель холодного копчения, лимон, маслины, свежая зелень 150/20/15/10 350 руб

Ассорти овощное

Свежие овощи, маслины, свежая зелень 200/5 200 руб

Ассорти сырное

Четыре вида сыра (камамбер, дор блю, пармезан, маасдам), мед, грецкие орехи, виноград, свежая мята 100/30/40 300 руб

Соленья под водочку

Огурчики (соленые, маринованные), черемша, морковь по-корейски, капуста квашеная, маринованный красный лук и чеснок, оливки, свежая зелень 150/20/3 200 руб

Сельдь по-деревенски

Сельдь слабой соли с картофелем, приправленным деревенским маслом, маринованный красный лук, свежая зелень 100/100/50 200 руб

Рулетики из баклажанов

С сыром “фета”, в соусе из желтого перца (3 шт. на порцию) 100/50/5 200 руб

Рулетики из цукини

С сыром “буко” и кедровыми орешками (3 шт. на порцию) 100/50/5 200 руб

Рулетики из ветчины

С сырной начинкой (3 шт. на порцию) 120/10 160 руб

Тосты с красной икрой

Валованы с красной икрой и сливочным сыром “филадельфия” (четыре тоста на одну порцию) 40/60/50 300 руб

Маслята маринованные

Маринованные маслята, свежий салат, оливковое масло, зелень 100/5 180 руб

Маслины

Черные и зеленые в ассортименте 100/5 180 руб

Салаты

Цезарь

Салат "ромейн", салат "айсберг", кусочки нежного куриного филе, томаты "черри", крутоны из белого багета, сыр "пармезан", соус "цезарь" 150/2 220 руб

Цезарь с королевскими креветками

Салат "ромейн", салат "айсберг", королевские креветки, сыр "пармезан", томаты "черри", сухарики, анчоусная заправка 170/2 280 руб

Салат с сельдереем и копченым мясом

Говядина по-боярски, жареные шампиньоны, болгарский перец, корень сельдерея, лук-порей, французская заправка 150/5 200 руб

Застольный

Куриное филе, свежие и маринованные огурцы, картофель отварной, яйцо, зеленый горошек, майонез, свежая зелень 150/30/5 200 руб

Гурман

Куриное филе, свежие огурцы, томаты, жареные шампиньоны, облако тертого сыра, домашний майонез, свежая зелень 150/10/2 200 руб

Кремлевский

Говяжий язык, корень сельдерея, огурцы маринованные, жареные шампиньоны, свежая паприка, соус "тысяча островов" 165/5 200 руб

Гратен

Филе лосося горячего копчения, креветки, свежий огурец, салат "ромейн", тончайшее кукурузное тесто "фило", соус "гратен", кедровый орех, лимон 150/10/5 250 руб

Греческий

Овощной микс с сыром "фета", оливковое масло, маслины 180/2 200 руб

Салат с куриным филе и морковью по-корейски

Куриное филе, морковь по-корейски, болгарский перец, кунжутная заправка, свежая зелень 150/10/5 200 руб

Шеф-салат из рукколы с лососем и кедровыми орешками

Салат "руккола", нежный лосось шеф-посола, кедровые орешки, томаты "черри", фирменная заправка 140/5 250 руб

Салат из рукколы с креветками

Салат "руккола", салат "родичи", креветки, зерна граната, кедровые орешки, томаты "черри", фирменная заправка 140/5 250 руб

Мясной салат с сыром пармезан

Говяжья вырезка, филе курицы, салат "айсберг", красная паприка, маринованные огурчики, черри, сыр "пармезан" 160/5 300 руб

Капрезе

Сыр "моцарелла", томаты "черри", бальзамический крем, оливковое масло, базилик 120/10/5 250 руб

Горячие закуски

Жюльен грибной	100/5	160 руб
Жюльен из птицы с грибами	100/5	160 руб
Жюльен с лососем и креветками	100/5	200 руб

Специальная подача

Осетр, фаршированный кусочками форели, масляной рыбы и шампиньонами (подается с речными раками, дольками лайма и соусом «мартины»)		1900 руб/кг
Поросенок запеченный (фаршированный черносливом, курагой и грецким орехом в банкетном исполнении от шеф-повара)		1800 руб/кг
Щука речная, фаршированная филе окуня, креветками и филе курицы		1400 руб/кг
Форель фаршированная (в банкетном исполнении от шеф-повара)		1400 руб/кг

Горячие блюда из рыбы

Семга на пару (с соусом от шеф-повара на выбор)	110/50/30/5	400 руб
Стейк из лосося (с соусом от шеф-повара на выбор)	110/50/30/5	400 руб
Судак по-царски (запеченное филе судака с сыром и зеленью)	170/5	400 руб

Горячие блюда из мяса птицы

Куриное филе на гриле

Маринованная куриная грудка, жаренная на гриле со сливочно-сырным соусом

120/50/30/5

250 руб

Шашлычок из куриного филе

Нежное филе кури маринованное в сливочном соусе, цуккини, свежий перец, томаты

170/80/30/5

300 руб

Куриные чикены

Нежное филе кури в хрустящей панировке со сливочно-сырным соусом

150/50/30/5

250 руб

Горячие блюда из говядины

Медальоны из говяжьей вырезки

Кусочки говяжьей вырезки, жаренные на гриле с соусом “демиглас”

120/50/30/5

500 руб

Стейк натуральный с беконом

Говяжья вырезка, бекон, овощи-гриль, соус “барбекю”, свежая зелень

120/50/30/5

500 руб

Люля-кебаб

Рубленое мясо говядины и баранины, томаты “черри”, маринованный красный лук, базиликовый соус, свежая кинза

180/80/50/5

500 руб

Горячие блюда из свинины

Шашлык из свинины, выдержанный в прованских травах, с томатным соусом

Маринованные кусочки свинины, овощи на гриле (цуккини, болгарский перец, баклажаны), свежие овощи, соус из свежих томатов и красной паприки, свежая зелень

170/50/30

350 руб

Мясо по-французски

Свиной эскалоп, запеченный с томатами и шампиньонами под сырной корочкой, свежие овощи и зелень

170/30/5

350 руб

Свинина “праздничная”

Свиной эскалоп, запеченный с ветчиной и сыром, подается со свежими томатами, огурцами и зеленью

170/30/5

350 руб

Свинина “шато”

Свиной эскалоп, запеченный с грибами, свежей паприкой, майонезом и сыром, салат “лоло-россо”, свежие овощи, зелень

170/30/5

350 руб

Медальоны из свинины

Маринованная вырезка, жаренная на гриле с овощами и сливочно-горчичным соусом

120/50/50/5

350 руб

Гарниры

Картофель "айдахо"	100	70 руб
Картофель отварной с маслом и зеленью	100	70 руб
Картофельные крокеты	100	70 руб
Рис с овощами	100	70 руб
Фасоль стручковая (обжаренная на оливковом масле)	100	70 руб
Микс (цветная капуста, брокколи)	100	70 руб
Овощи, жаренные на гриле	100	70 руб

Соусы

Песто	100	100 руб
Сливочно-сырный	100	100 руб
Сливочно-шпинатный	100	100 руб
Тар-тар	100	100 руб
Томатный острый	100	100 руб
Ткемали	100	100 руб

Десерты

Брусничный торт	117/30	250 руб
Чизкейк "Нью-Йорк"	120/30	250 руб
Чизкейк с шоколадной крошкой	120/30	250 руб
Тирамису маскарпоне	120/30	250 руб
Морковный торт	146/30	250 руб
Штрудель яблочный	110/30	250 руб
Мороженое "Ассорти на ананасах"	80/100/10	200 руб
Мороженое (в ассортименте)	100/30/5	150 руб
Фруктово-десертная горка из сезонных фруктов	500	300 руб

Напитки

Морс из лесных ягод с корицей и медом	1000	200 руб
Морс брусничный	1000	200 руб
Компот из свежих фруктов в авторском исполнении	1000	200 руб
Имбирный напиток с медом	0,3	150 руб
Молочный коктейль	0,2	150 руб
Чай в ассортименте	0,35	100 руб
Кофе (американо, эспрессо)		100 руб
Хлебная корзина (французские булочки)		150 руб