



# Фуршетное меню. Все позиции

## Канопе

<b>Канопе из скандинавской семги</b> сливочного сыра и пряного розового перца на пшеничном крутоне	24	<b>130</b>
<b>Канопе с лососем</b> греческим сыром "Фета" и хрустящим корнишоном	40	<b>170</b>
<b>Канопе со скандинавским лососем</b> свежим огурцом и маслинами	20	<b>90</b>
<b>Канопе со скандинавским лососем</b> соусом "Песто" и лаймом на пшеничном крутоне	15	<b>130</b>
<b>Канопе с тигровой креветкой</b> маслиной и хрустящим сельдереем	20	<b>130</b>
<b>Канопе с нежным сливочным сыром</b> свежим огурцом и томатом Черри	20	<b>90</b>
<b>Канопе с "Венской" ветчиной</b> и сладкими томатами "Черри" на пшеничном крутоне	14	<b>70</b>
<b>Канопе с салями "Милано"</b> сыром "Моцарелла", спелым томатом и хрустящим корнишоном на французском багете	50	<b>110</b>
<b>Канопе с пикантным "Салями"</b> и греческими оливками	15	<b>90</b>
<b>Канопе с острой колбаской "Пепперони"</b> сыром "Моцарелла" в сочетании со свежими овощами на пшеничном тосте	15	<b>80</b>
<b>Канопе с мягким сыром "Моцарелла"</b> , соусом "Песто" сладким томатом "Черри" и ледяным "Айсбергом"	25	<b>130</b>
<b>Канопе с сыровяленой "Пармой"</b> сочной дыней и мятой	25	<b>110</b>
<b>Канопе с "Фермерской" ветчиной</b> и долькой ананаса	15	<b>80</b>
<b>Канопе с селедочкой</b> на ржаном тосте	21	<b>70</b>
<b>Канопе овощное с греческим сыром "Фета"</b> и французским крутоном	40	<b>80</b>
<b>Канопе с курочкой</b> обжаренной в соусе "Карри" и долькой ананаса	35	<b>90</b>
<b>Канопе с курочкой домашнего копчения</b> жемчужным лучком и маринованным огурчиком	20	<b>80</b>
<b>Канопе с мягким сливочным сыром</b> листиками свежей мяты и винограда	20	<b>170</b>
<b>Канопе с домашней грудинкой</b> , хрустящим корнишоном и ржаным тостом	15	<b>70</b>



## Рулетики

<b>Рулетик из сочного ростбифа</b> с листьями рукколы и соусом из "Дижонской" горчицы	20	<b>160</b>
<b>Рулетик из баклажана</b> с сыром "Фета" и соусом "Песто"	25	<b>110</b>
<b>Рулетик из цуккини</b> с овощным крудите и сыром "Моцарелла"	35	<b>110</b>
<b>Рулетик из итальянской "Пармы"</b> с начинкой из сливочного сыра с соусом "Песто", свежими овощами и рукколой	30	<b>130</b>
<b>Рулетик из баклажана по-грузински</b> с грецкими орехами и зернышками граната	35	<b>150</b>
<b>Скандинавский блинный рулет</b> с лососем слабого посола и сливочным сыром (2 шт.)	40	<b>150</b>
<b>Рулетик из Скандинавского лосося</b> со сливочным сыром и красной икрой	40	<b>210</b>
<b>Огуречный ролл со "Снежным" крабом</b> и муссом из сливочного сыра со свежей рукколой	40	<b>110</b>

## Профитроли

<b>Профитроли с нежным сливочным сыром</b> ароматным базиликом и подкопчённым лососем	20	<b>110</b>
<b>Профитроли с паштетом из куриной печени</b>	20	<b>70</b>
<b>Профитроли с сырной начинкой</b> и обжаренными грибами	20	<b>70</b>

## Брускетта

<b>Брускетта с сочным томатным конкассе</b> сыром "Моцарелла" и соусом "Песто"	60	<b>190</b>
<b>Брускетта с сыровяленой Пармской ветчиной</b> сыром "Моцарелла" и соусом "Песто"	60	<b>140</b>
<b>Брускетта с икрой из белых грибов</b> сыром "Моцарелла" и соусом "Песто"	60	<b>150</b>
<b>Брускетта с копченым мурманским лососем</b> сыром "Моцарелла" и соусом "Песто"	60	<b>170</b>

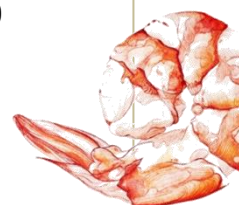


## Закуски

<b>Овощное крудите</b> на шпажке	25	<b>70</b>
<b>Нежный сливочный крем с красной икрой</b> на бочонке из свежего огурца	30	<b>140</b>
<b>Тапас с фаршмаком и балтийской килькой</b>	80	<b>130</b>
<b>Тар-тар из скандинавского копченого лосося</b> с томатами «Черри», листьями рукколы и пряным горчичным соусом	25	<b>170</b>
<b>Коктейль из маринованных мидий</b> и базилика	35	<b>110</b>
<b>Тигровая креветка с тыквенным муссом</b> и лепестками миндаля	50	<b>170</b>
<b>Французское сочетание сыра «Дор-Блю» и мякотью мандарина</b> и виноградом	35	<b>130</b>
<b>Королевские креветки</b> в темпуре	30	<b>150</b>
<b>Закуска «Введенская»</b> со сладкой грушей, рукколой, Пармской ветчиной и сыром Дор Блю	35	<b>140</b>
<b>Итальянский томатный шот «Гаспаччо»</b> с овощами	50	<b>70</b>
<b>Русский волован с красной икрой</b> и мягким сливочным маслом	20	<b>160</b>
<b>Волован</b> с нежным сливочным сыром, маринованным лососем и огурцом	30	<b>130</b>
<b>Волован с сыром «Фета»</b> и душистой зеленью	18	<b>70</b>

## Горячие закуски

<b>Спринг-ролл "По-Тайски"</b> с коктейльными креветками	20	<b>110</b>
<b>Спринг-ролл "По-Тайски"</b> с овощным рататуем	20	<b>80</b>
<b>Спринг-ролл с копченым лососем</b>	20	<b>80</b>
<b>Спринг-ролл с курочкой</b> в кокосовом молоке	20	<b>130</b>
<b>Мини-шашлычок из тигровой креветки</b>	25	<b>140</b>
<b>Шашлычок из лосося</b> в лимонном соке	30	<b>190</b>
<b>Куриный брошет</b> с восточным соусом "Карри"	30	<b>140</b>
<b>Овощное ассорти</b> гриль на шпажке	40	<b>150</b>
<b>Мини-шашлычок из свинины</b>	30	<b>150</b>



## Салаты

<b>"Русский фьюжн"</b> микс из подкопченной горбуши с маринованной свеклой в прованских травах со сливочным сыром "Фета" в тарталетке	30 / 1 шт	<b>160</b>
<b>Классический Винегрет</b> с морским коктейлем в тарталетке	30 / 1 шт	<b>120</b>
<b>Из разварного телячьего языка</b> обжаренных шампиньонов, твердого сыра и овощей в тарталетке	30 / 1 шт	<b>160</b>
<b>Маседуан</b> со свежими кабачками, листьями салата Лолло Россо и йогуртовой заправкой в тарталетке	30 / 1 шт	<b>120</b>
<b>"Альдер"</b> с куриным филе, подкопченным на ольховых опилках и овощами под нежным соусом «Прованс» в тарталетке	30 / 1 шт	<b>140</b>
<b>"Маседуан Оливье" с телячьим языком</b> красной икрой и соусом "Провансаль"	30 / 1 шт	<b>170</b>
<b>"Маседуан Оливье" с куриной грудкой</b> и салатом айсберг под соусом "Провансаль"	30 / 1 шт	<b>90</b>
<b>Микс салат с виноградом</b> мятным соусом "Песто" и хрустящими "Гриссини"	40	<b>130</b>
<b>Легкий микс из листьев салата</b> нежного сливочного сыра и ароматной клубники	40	<b>130</b>
<b>"Столичный"</b> с фермерским цыпленком в тарталетке	30 / 1 шт	<b>110</b>
<b>С грудинкой горячего копчения</b> и восточным кус-кусом в тарталетке	30 / 1 шт	<b>130</b>

## Напитки

<b>Морс клюквенный</b>	1 л	<b>390</b>
<b>Лимонады в ассортименте</b> Пепси, Пепси Лайт, Миринда, Севен ап	0,25	<b>190</b>
<b>Лимонад</b> в ассортименте ПЭТ	1 л	<b>300</b>
<b>Сок</b> в ассортименте	1 л	<b>390</b>
<b>Вода</b> минеральная "Введенская" РЕТРО	0,5	<b>90</b>
<b>Вода</b> минеральная "Аква-Русса"	0,5	<b>230</b>
<b>Вода</b> минеральная "РусскВелле"	0,25	<b>250</b>
<b>Вода</b> минеральная "РусскВелле"	0,75	<b>390</b>
<b>"Боржоми"</b>	0,33	<b>210</b>
<b>Чай Мэри'с</b>	0,2	<b>100</b>
<b>Кофе заварной</b>	0,2	<b>100</b>
<b>Кофе зерновой</b> эспрессо, Американо, капучино	0,2	<b>150</b>

## Десерты

<b>Заварные профитроли</b> с сыром "Филадельфия"	25	<b>90</b>
<b>Малиновый мусс</b> с личи и меренгой	16	<b>70</b>
<b>Карамелизированный банан</b> с шоколадным муссом и хрустящей шоколадно-ореховой крошкой	20	<b>70</b>
<b>Пряный персик</b> с шоколадно-сырным муссом	16	<b>70</b>
<b>Фисташковая меренга</b> с йогуртовым муссом	15	<b>90</b>
<b>Освежающий лаймовый мусс</b> с кусочками ананаса	27	<b>90</b>
<b>Винный мусс со сладким соусом из манго и маракуйи</b> с хрустящей песочной крошкой	90	<b>130</b>
<b>Заварная булочка со сметанным кремом</b> карамельно-миндальным печеньем, украшенная ароматной ягодой	50	<b>90</b>
<b>Эклер</b> с шоколадным или ванильным "Патисье"	50	<b>110</b>
<b>Итальянские макароны</b> со вкусами мяты, малины, ванили, карамели и фисташки	16	<b>80</b>
<b>"Эстерхаза"</b> шоколадно-миндальный торт	30	<b>90</b>
<b>Фруктовое ассорти</b> на шпажке	40	<b>120</b>
<b>Хрустящие пластинки</b> карамельно-миндального печенья с насыщенным шоколадным ганашем	20	<b>90</b>
<b>Фруктово-овощной мусс</b> из моркови и маракуйи с шоколадным соусом и сочными кусочками манго	30	<b>110</b>
<b>Тарталетка</b> из песочного теста с начинкой из киви, персика, мандарина и винограда	50	<b>90</b>

**Все цены указаны с НДС**

(812) 332 42 22 [sales@vedenskyhotel.ru](mailto:sales@vedenskyhotel.ru)

**Отель «Введенский»**

Санкт-Петербург, Большой просп. П.С., 37

