Гостиница "Петро Палас Отель"

Kурсовое меню Course мени



190000, Russia, Saint-Petersburg, Malaya Morskaya st., 14 190000, Россия, Санкт-Петербург, Малая Морская улица, 14 www.petropalacehotel.com e-mail: info@petropalacehotel.com

Курсовое меню:

Обед

Стоимость: 1200 руб/чел



"Сельдь под шубой" 125гр.

Щи свежие 200гр.

Куриный шницель 125гр.

Отварной картофель, отварная морковь и брокколи,

АПЕЛЬСИН 100/50/20ГР.

Мороженое с сиропом 50/5гр.

Nº2

Салат "Столичный" 125ГР.

Картофельный суп с грибами 250 гр.

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТРЕСКИ 125ГР.

Рис отварной, отварная брокколи, зелёное масло 100/50/20гр.

Торт Медовик 100/10гр.



Nº3

Салат "Деревенский" с грибами 125гр. Суп "Рассольник" с перловой крупой 250гр. Бефстроганов 125 гр. Картофельное пюре, печёное яблоко, клюквенный соус 100/50/20гр. Сладкие блинчики с ягодным вареньем 125/20гр.

Хлеб, масло, чай, кофе, вода бутилированная

Course menu: Lunches

COST: 1200 RUBLES PER PERSON



"Herring under a fur coat" 125GR.
Fresh cabbage soup 200GR.
Chicken schnitzel 125GR.
Boiled potatoes, boiled carrots and broccoli, orange 100/50/20GR.
Ice cream with syrup 50/5GR.

Nº2

SALAD "STOLICHNY" 125GR.

POTATO SOUP WITH MUSHROOMS 250GR.

COD MEDALLIONS 125RG.

BOILED RICE, BOILED BROCCOLI, GREEN OIL 100/50/20GR.

HONEY CAKE 100/10GR.



Nº3

SALAD "VILLAGE" WITH MUSHROOMS 125GR.
SOUP "RASSOLNIK" WITH PEARL BARLEY 250GR.
BEEF STROGANOFF 125GR.
MASHED POTATOES, BAKED APPLE,
CRANBERRY SAUCE 100/50/20GR.
SWEET PANCAKES WITH BERRY JAM 125/20GR.

BREAD, BUTTER, TEA, COFFEE, STILL WATER.

Курсовое меню: Ужин

Стоимость: 1400 руб/чел Ужин накрывается от 10 человек в группе

N_{01}

Салат "Ростбиф" — 125 гр. Морепродукты в сливочном соусе — 125 гр. Куриный рулет с сыром и беконом — 125 гр. Карри-рис, отварные овощи, сливочный соус — 100/50/20 гр. Торт "Чизкейк" — 125/20 гр.

Nº 2

Салат с тунцом, фасолью и перцем — 125 гр. Блинчики с курицей — 125 гр. Медальоны из говядины — 125 гр. Ризотто с томатами, отварная фасоль, соус "Марсала" — 100/50/20 гр. Торт "Сметанник" — 125/20 гр.

Nº 3

Салат "Адмиральский" с копченой треской — 125 гр. Грибной жульен с креветками — 125 гр. Стейк из свинины в панировке — 125 гр. Картофель, жаренный с луком, печеные овощи, соус "Бордолез" — 100/50/20 гр. Торт "Медовик" — 125/20 гр.



Nº4

Салат "Обломов" — 125 гр. Грибной жульен — 125 гр. Медальоны из лосося — 125 гр. Ризотто, отварная брокколи, сливочный соус — 100/50/20 гр. Торт "Морковный" — 100/50 гр.

Nº5

Салат "Оливье" — 125 гр. Рататуй на тостах с сыром Моцарелла — 125 гр. Стейк из говяжьей вырезки с беконом — 125 гр. Запеченный картофель, стручковая фасоль, томатный конкассе, соус "Порто" — 100/50/20 гр. Яблочный штрудель — 125/20 гр.

Хлеб, масло, чай, кофе, вода без газа

Course menu:

DINNER

COST: 1500 RUBLES PER PERSON

DINNER IS SERVED FOR GROUPS OF 10 PEOPLE OR MORE.

Nº1

Salad "Roast Beef" — 125 Gr. Seafood in Creamy Sauce — 125 Gr. Chicken roll with cheese and bacon — 125 Gr. Curry rice, boiled vegetables, creamy sauce — 100/50/20 Gr. Cheesecake — 125/20 Gr.

Nº 2

Tuna salad with beans and peppers - 125 gr.

Pancakes with chicken - 125 gr.

Beef medallions - 125 gr.

Risotto with tomatoes, boiled beans,

"Marsala" sauce - 100/50/20 gr.

"Smetannik" cake - 125/20 gr.

Nº 3

Admiral Salad with smoked cod — 125 gr.

Mushroom Julienne with shrimp — 125 gr.

Breaded Pork Steak — 125 gr.

Pan-fried potatoes with onions, roasted vegetables,

Bordelaise sauce — 100/50/20 gr.

"Medovik" cake — 125/20 gr.



Nº4

Oblomov" Salad — 125 Gr.

Mushroom Julienne — 125 Gr.

Salmon Medallions — 125 Gr.

Risotto, boiled broccoli, cream sauce — 100/50/20 Gr.

Carrot Cake — 100/50 Gr.

Nº5

"Olivier" Salad — 125 GR.
RATATOUILLE ON TOAST WITH MOZZARELLA CHEESE — 125 GR.
BEEF TENDERLOIN STEAK WITH BACON — 125 GR.
BAKED POTATOES, GREEN BEANS, TOMATO CONCASSE,
PORTO SAUCE — 100/50/20 GR.
APPLE STRUDEL — 125/20 GR.

Bread, Butter, Tea, Coffee, Still Water.

Курсовое меню: Ужин

Стоимость: 1500 руб/чел

Ужин накрывается от 10 человек в группе

Nº1

МИКС САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ — 125 ГР. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ СО СМЕТАНОЙ — 125/20 ГР. ПИКАТА ИЗ ТРЕСКИ — 125 ГР. ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ, ПЕЧЕНЫЕ ОВОЩИ, КРЕМ-СОУС С ТОМАТАМИ — 100/50/20 ГР. ТОРТ "МЕДОВИК" — 125/20 ГР.

Nº2

Салат "Греческий" — 125 гр. Цыпленок с грибами "Кокиль" — 125 гр. Медальоны из говядины — 125 гр. Картофель жареный, цветная капуста, кисло-сладкий соус — 100/50/20 гр. Торт "Сметанник" — 125/20 гр.



Nº3

Салат "Винегрет" с селедкой — 125 гр. Баклажан, запеченный с овощами под сыром — 125/20 гр. Медальоны из свинины — 125 гр. Спагетти, томатная конкассе, соус "Дижонский", зеленый горошек — 100/50/20 гр. Торт «Чизкейк" — 125/20 гр.

Хлеб, масло, чай, кофе, вода без газа

Сервисный сбор, 10%

Course menu: Dinner

COST: 1500 RUBLES PER PERSON

DINNER IS SERVED FOR GROUPS OF 10 PEOPLE OR MORE.

Nº1

MIXED SALAD WITH CHICKEN BREAST - 125 GR.

POTATO PANCAKES WITH SOUR CREAM - 125/20 GR.

COD PICCATA - 125 GR.

BOILED POTATOES, BAKED VEGETABLES,

CREAM SAUCE WITH TOMATOES - 100/50/20 GR.

HONEY CAKE - 125/20 GR.

Nº2

GREEK SALAD — 125 GR.

CHICKEN WITH MUSHROOMS "COQUILLE" — 125 GR.

BEEF MEDALLIONS — 125 GR.

FRIED POTATOES, CAULIFLOWER, SWEET

AND SOUR SAUCE — 100/50/20 GR.

SOUR CREAM CAKE 'SMETANNIK' — 125/20 GR.



Nº3

Salad "Vinaigrette" with Herring — 125 GR. Eggplant baked with vegetables under cheese — 125/20 GR. Pork medallions — 125 GR. Spaghetti, tomato concasse, "Dijon" sauce, Green peas — 100/50/20 GR. Cheesecake — 125/20 GR.

Bread, Butter, Tea, Coffee, Still Water.

SERVICE FEE, 10%