



## Банкетный ресторан

Ресторан Amulet заслужил свою популярность в Санкт-Петербурге прежде всего качественной организацией ярких торжественных мероприятий!

Почему заказать банкет в Amulet выгодно вдвойне:

- Праздничное банкетное меню от 1500 рублей на персону.
- Отсутствие 10% за обслуживание (Ваша выгода составит от 7000 руб. до 15000 руб. и более). При этом Вас будут обслуживать профессиональные официанты + банкетный менеджер, что позволит организовать торжество на 100% успешно.
- Возможность принести с собой любые алкогольные и безалкогольные напитки в любом объеме и в любом ассортименте, без «пробкового сбора».
- Возможность принести с собой фрукты, икру, тарталетки, кондитерские изделия, десерты. За нарезку фруктов, продуктов, выкладку икры ни какая дополнительная плата не взимается.
- Отсутствие арендной платы
- Удобное месторасположение ресторанов. В 10 минутах от станций метрополитена.
- Красивейшие просторные светлые залы с высокими потолками более 4м, изящными люстрами и торжественными интерьерами, которые легко оформляются в любые стилистические решения.
- Ресторан расположен не во дворе, а на знаменитой улице Восстания, в окружении величественной архитектуры. Каждый дом, прилегающий к ресторану, имеет свой стилистический оттенок и оформлен в духе традиций различных эпох. Это порадует гостей города и запечатлится на ваших фотографиях.

тел. 945-61-72, 8(931)580-67-70 Ул. Восстания д.35/40

## тел. 945-61-72, 8(931)580-67-70

# Банкетное меню на одну персону 1500 руб.

### САЛАТЫ 400г

• Салат «Русское застолье» (филе ципленка, картофель, зеленый горошек,	1/100
соленые огурцы, яйца, майонез, зелень)	
• <b>Цезарь с куриным филе</b> (Микс листьев салата, сухарики, яйцо,	
куриное филе жареное на гриле, заправка « Цезарь»)	1/100
• Салат Фелиқатесный с қопченой рыбқой (копченая рыбка,1/100	
свежий огурец, картофель, соленый огурчик, лук, морковь, майонез)	
• Сельдь под шубой (селедочка, картофель отварной, свекла, лук,	1/100
зеленый лук, морковь, майонез)	
**************************************	
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 200г	
• Мясные деликатесы (язык говяжий, буженина,	1/50
рулада из филе цыпленка, хрен, горчица)	
• Сельдь норвежская слабого посолас қартофелем	
и қрасным маринованным луқом	1/50
• Ветчинные рулетики фаршированные сырным муссом, зеленью,	
чесночком и грецким орехом	1/50
• Соленья домашнего приготовления под водочку	1/50

# \(\frac{1}{\Gamma OPЯЧАЯ ЗАКУСКА 120г на выбор:

- Нежное филе цыпленка в Пемпуре (120г)
- Жульен с қуриным филе (120г)
- Мини шашлычки из сочной свининки (120г)

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО 180г на выбор:

- Свинина на французский манер с грибным соусом (180г)
- Рулет из филе цыпленка фаршированный сыром с песто и запеченный с беконом  $(180 \varepsilon)$
- Запеченное золотистое филе белой рыбы с грибным соусом (180г)

### ГАРНИРЫ 150г на выбор:

- Картофель отварной со сливочным маслицем и зеленью (150г)
- Картофель по-деревенски чесноком и зеленью (150г)
- Овощи гриль с соусом песто (150г)
- Хлеб черный и белый 200 гр.
- Морс домашний из лесных ягод 200 мл.

Общий выход 1250 гр.+ напиток

### тел. 945-61-72, 8(931)580-67-70

# Банкетное меню на одну персону 1800 p.

### САЛАТЫ 400г

•	<i>Салат «Русское застолье</i> » (кура, язык, зеленый горошек, картофель,	1/100
	соленые огурцы, яйца, зелень, креветки, майонез)	
•	Салат « Аристократ» ( буженина, опята марин., свежие огурцы , куриное филе,	
	лук, зелень)	1/100
•	<b>Салат « Венский »</b> ( ветчина, болгарский перец, шампиньоны, сыр, листья салата, сыр, листья салата, свежий огурец, заправка от Шефа)	1/100
•	<b>Цезарь с куриным филе</b> (Микс листьев салата, сухарики, яйцо, черри,	
	куриное филе жареное на гриле, заправка от шеф-повара)	1/100
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 270г	
•	<b>Мясные деликатесы</b> (язык говяжий, буженина,	
	рулада из филе цыпленка под соусом с хреном, зелень, маслины, дижонская горчица)	1/60/20
•	Лосось Шеф- посола с розовым перцем ( лосось слабой соли, лимон, маслины,	
	зелень)	1/30
•	Ветчинные рулетики фаршированные сырным муссом, зеленью,	
	чесночком и грецким орехом	1/60
•	Овощное ассорти с зеленью по сезону (помидоры, огурцы, балгарский перец,	
	зелень)	1/100

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА 120 г на выбор:

- Шашлычоқ из филе ципленқа в маринаде от Шефа (120г)
- Мини шашлычки из сочной свининки (120г)
- Французская закуска брокколи в беконе с соусом Демигляс (120г)

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО 180 г на выбор:

- Желятина на английский манер в сливочном соусе с белыми грибами (180г)
- Запеченое золотистое филе белой рыбы с грибным соусом (180)
- Рулет из филе цыпленқа фаршированный сыром с песто и запеченный с беконом (180г)
- ullet Рулет из свинины фаршированный сыром со шпинатом , запеченный с беконом  $(180 \varepsilon)$

### ГАРНИРЫ 150г на выбор:

- Қартофель отварной с зеленью (150г)
- Картофель по-деревенски чесноком и зеленью (150г)
- Овощи гриль с соусом песто (150г)
- хлеб черный и белый 200 гр.
- Морс домашний из лесных ягод 200 мл

Общий выход 1320гр.+ напиток

виноградом) 1/60

## тел. 945-61-72 , 8(931)580-67-70

# Банкетное меню на одну персону 2200 руб.

#### САЛАТЫ 400г

CAJIA I DI 4001	
• Прадиционный русский салат с красной икрой	1/100
(кура, картофель, соленые огурцы ,зел. горошек, яйца, креветки, майонез, красная икра )	
• Цезарь с қуриным филе	
(микс салат, сухарики, яйцо, филе ципленка гриль ,помидоры черри, заправка « Цезарь» )	1/100
• Салат с малосольной семгой ( м/с, картофель, свежий огурец,зелень,	
заправка от шефа)	1/100
• Салат Фворянское Тнездо (свежие огурцы, лук порей, шампиньоны, яйцо	
перепелиное, филе курочки ,маринованные огурчики)	1/100
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИЗ50г	
• Мясные деликатесы (язык говяжий, буженина, рулада, колбаса т/к, зелень,	
маслины, хрен)	1/70
• Рыбное плато (рулет из форели с мягким сыром, лосось шеф-посола, лимон, маслины,	
зелень)	1/60
• Овощное ассорти с зеленью по сезону (помидоры, огурцы, балгарский перец,	
зелень)	1/100
• Рулетики из баклажан, фаршированные сырным муссом, чесноком	
и грецким орехом	1/60

#### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 120 г на выбор:

• Сырные палочки – сыр Моцарелла в сухариках (120г)

*Сырное плато* (ассорти сыров с медом, грецкими орешками и

• Жульен с қурочқой и грибами со сливқами в хрустящей тарталетке (120г)

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО 180г на выбор:

- Шашлық из свинины на гриле с маринованным луқом и соусом от Шефа  $(180 \varepsilon)$
- Лосось гриль от шефа под сливочно-шпинатным соусом (180г)
- Шелятина на Английский манер в сливочном соусе с белыми грибами (180г)
- Рулет из филе ципленка фаршированный сыром с песто под шпинатным соусом (180г)

### ГАРНИРЫ 150г на выбор:

- Картофель отварной с зеленью (150г)
- Картофель по-деревенски чесноком и зеленью (150г)
- Овощи гриль с соусом песто (150г)
- Хлеб белый и черный 200 гр.
- Морс домашний из лесных ягод, чай, (на выбор) 200 мл

## Ресторан АМУЛЕЛТ

### тел. 945-61-72, 8(931)580-67-70

1/60

Общий выход

# Банкетноеменю на одну персону 2700 руб. САЛАТЫ 400г

•	<i>Шеф-салат «Имбирный»</i> (семга м/с, имбирь маринованный, свежий огурец,	
	листья салата, креветки, заправка от Шефа)1/100	
	ИЛИ	

•	Шеф-салат с кедровыми орешками (салат айсберг, салат руккола, ветчина,	
	жареный бекон, маринованный красный лук, кедровые орешки, заправка от Шефа)	1/100

• *Стейк салат с кунжутной заправкой* (говядина, микс салатов - ромейн, лола росса, руккола, помидоры черри, перец болгарский, кунжутная заправка от Шеф - повара) 1/100

• *Салат «Царский»* (свежие огурцы, нежное филе индейки, лук порей, шампиньоны, яйцо, зелень, маринованные огурцы) 1/100

• **Цезарь с Королевскими креветками** (микс салата, Королевские креветки, сухарики, яйцо перепелиное, помидоры черри, заправка «Цезарь») 1/100

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 350г

• **Мясная симфония** (язык говяжий, буженина, ростбиф телячий, рулад из филе цыпленка, зелень, окорок копченый, маслины, хрен, горчица) 1/70

• **Рыбная симфония** (масленная рыба, лосось шеф-посола, рулеты из форели слабой соли со сливочным сыром, тосты с красной икрой, лимон, оливки. Декорируются отварными раками) 1/60

• **Римская закуска** (домашняя моцарелла, помидоры, черри, оливки, базилик, крем бальзамик) 1/60

Рулетики из цукини фаршированные мягким сыром, базиликом и кедровыми орешками

• **Овощной букет с зеленью** (помидоры, огурцы, балгарский перец, зелень) 1/100

#### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 120 г на выбор:

- Бақлажаны запеченные с сыром и спелыми томатами на манер «Пармеджано» (120г)
- Жульен с белыми грибами и ципленком со сливками на русский манер (120г)

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО 180г на выбор:

- Филе Палтуса с тигровой креветкой, мягким сыром и соусом белое вино (180г)
- Торячий ролл из форели с мягким сыром в сливочном соусе с базиликом  $(180\varepsilon)$
- Нежный рулет из филе индейки с креветками под сливочно –шпинатным соусом (180г)

#### ГАРНИРЫ 150г на выбор:

- Картофель отварной со сливочным маслицем и зеленью (150г)
- Картофель по-деревенски чесноком и зеленью (150г)
- Овощи гриль с соусом песто (150г)
- Стручковая фасоль (150г)
- Фруктовое ассорти 200 гр.
- Хлеб черный и белый 200 гр

• МОРС из лесных ягод , чай, қофе (на выбор) 200 мл 1600гр.+наnumoқ

# Банкетное предложение от Шеф-Повара



**1. Свиной окорок запеченный « Фламбе »** 2500 р/кг (соус киви, томатный)

5-8 KZ

- **2. Индейқа фаршированная** (овощами или яблоқами) **2500 р/қ 5-8 қ?**
- 3. Семга фаршированная (соус тар-тар қлассичесқий) 3500 р/қғ 4-8 қғ
- 4. Оқороқ молодого барашқа « Фламбе» 2500р/қг

3-6 KZ

5. Стерлядь фаршированная с соусом тар-тар и 3000 р./кг красной икрой

3-7K?

# тел. 945-61-72 , 8(931)580-67-70



# **Детское** меню

Куриное (	филе в сухариках	
Скартод	<b>вельным пюре</b>	220гр
Mopc	·	200мл
Морожен	ное	100 гр
~ -		

Стоимость: 650 руб.

Мороженное	100гр
Морс клюквенный	200мл
Мини пицца детская	120гр

Стоимость: 600 руб.

### Салат «Курочка Ряба»

в тарталетке	50гр
мини сосиски детские, 2шт	115гр
картофель фри	100гр
мороженое с ягодным сиропом	100гр
Морс клюквенный	200мл

Стоимость: 700 руб.

# Ресторан АМУЛЕЛТ

# Десерты от нашего шефа



Сицилийский кремовый чизкейк 2000 р/кг

*П*Трюфельный торт с шоқоладным муссом

2000 p/kz

Торт «Рустик» с открытыми қоржами

2000 p/κε