

БАНКЕТНЫЙ
ЗАЛ

ПетрЪ

БАНКЕТНОЕ
МЕНЮ

ФУРШЕТНОЕ
МЕНЮ

• Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. ГОРОХОВАЯ, ДОМ 1 •

ДОРОГИЕ ГОСТИ!

Банкетный зал «Петрь» создаёт не только праздник, мы дарим яркие запоминающиеся эмоции. Для вас мы готовы организовать торжественные мероприятия формата: банкет, свадьба, дни рождения, выпускной балл, конференции, бизнес завтраки, деловые ужины и детские праздники.

Банкетный зал «Петрь» расположен в историческом центре Северной столицы на Гороховой улице дом 1, на территории гостиничного комплекса «Петрь Отель****» в пешей доступности до здания Адмиралтейства и сердца Петербурга – Дворцовой площади.

Два видовых банкетных зала с балконом в классическом стиле расположены на третьем этаже и оформлены в пастельных тонах. Еще более впечатляющая перспектива на Исаакиевский собор и Зимний дворец открывается с панорамной крыши здания. Изысканный интерьер банкетного зала вторит часовне дворца Рикарди во Флоренции,

повторя известную фреску Беноццо Гоццолли «Шествие волхвов». Залы можно использовать одновременно – например, организовав в одном из них танцпол, а в другом банкет, или по отдельности разными событиями. Во время мероприятия гости могут с уютного балкона и через панорамные окна залов наслаждаться видами на Адмиралтейство, Александровский сад и Дворцовую площадь.

В банкетном предложении учитываем все пожелания гостей. Хлопоты по организации вашего праздника «под ключ» наша команда готова взять на себя. Мы с удовольствием проводим свадьбы, выездные регистрации, устраиваем фотосессии и накрываем фуршеты. Разнообразное меню от шеф-повара предлагает гостям на любой вкус классические банкетные и оригинальные фирменные позиции. Часть мясных и рыбных блюд, например, баранью ногу и фаршированную осетрину мы эффектно подадим прямо в зале. По вашим пожеланиям мы также готовы внести изменения в меню и приготовить вегетарианские и кошерные блюда.

К услугам гостей собственная профессиональная кондитерская. Принимаются заказы на изготовление тортов и пирожных (панкейков) любой сложности, оформление Candy Bar или торжественный пирог. Выбор интересных идей вкусного лакомства настолько велик, что каждый гость на любой вкус найдет свой кондитерский эксклюзив. Наши кондитеры по вашему желанию изготовят практически любой сладкий шедевр: модные свадебные торты – новинки и классические торты.

Банкетной рассадкой можно комфортно разместить около 100 гостей. Для мероприятий формата фуршет оба зала вмещают около 130 гостей. Несомненным преимуществом банкетного зала «Петрь» является его локация в самом центре Петербурга и удобный трансфер в любую точку города. Кроме того, к услугам гостей размещение в гостинице «Петрь Отель****», находящемся в этом же здании.



С благодарностью за доверие
и выбор банкетного зала «Петрь».



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

МИНИ-ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ:

Эклер с кремом из авокадо и лососем слабой соли	50	370,00
Профитроли с паштетом из лосося с тобика	30	290,00
Канapé с креветкой и манго	30	210,00
Креветки в панировке с соусом Вассаби	30	210,00
Креветка с кремом из авокадо на рисовой чипсе	30	260,00
Тарталетка с красной икрой, сливочным маслом и перепелиным яйцом	15	250,00
Ржаной профитроль с красной икрой и сливочным маслом	30	260,00
Профитроль с камчатским крабом	30	470,00
Тар тар из тунца с кремом из авокадо и цитрусовой заправкой на рисовой чипсе	30	360,00

МИНИ-ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ:

Рулетики из ветчины с сырной пастой	30	130,00
Канapé из пармской ветчины с кубиком ананаса	30	310,00
Канapé с Чоризо, свежим огурцом и Маскарпоне	30	140,00
Канapé из буженины с зерновой горчицей и маринованным корнишоном на зерновом хлебе	30	170,00
Профитроли с куриным паштетом	30	140,00
Брускетта с мортаделлой и трюфельным кремом	30	330,00
Ростбиф из телятины с печеным перцем на зерновом хлебе	30	290,00

МИНИ-ЗАКУСКИ СЫРНЫЕ:

Канapé с сыром Моцарелла и вялеными томатами	15	140,00
Сыр Эмменталь с виноградом	20	210,00
Рулетики из баклажан с сырной начинкой	30	150,00
Чизболл с козьим сыром и фиником в посыпке из арахиса	20	210,00
Чизболл с голубым сыром и грецким орехом	20	250,00
Чизболл три сыра (Маскарпоне, Гауда, Сиртаки) с виноградом в посыпке из миндаля	20	170,00
Профитроли с яичным паштетом	50	130,00
Мягкая моцарелла с томатом Черри оливкой в шоте с соусом Песто	50	230,00

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

МИНИ-ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ:

Овощные палочки в шоте (нарезанные брусочками свежая морковь, огурец и болгарский перец, подаются в шоте)	30	90,00
Канapé из маринованных овощей (корнишон, помидор, шампиньон)	30	150,00
Канapé из свежих овощей (черри, огурец, паприка)	40	130,00
Брускетта с копченой паприкой	30	210,00
Рулетки из баклажан с ореховой пастой	30	150,00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Мини блинчики со сметаной, гущенкой или вареньем	100	170,00
Пате с лососем и шпинатом	60	390,00
Пате с цыпленком и брокколи	60	290,00
Грибные шляпки с цыпленком и сыром	100	370,00
Грибные шляпки с сыром	100	410,00
Шашлычок из тигровых креветок с соусом сладкий чили	100	710,00
Куриный шашлычок с томатно-пряным соусом	100	410,00
Шашлык из лосося со сливочным соусом	100	910,00
Овощной шашлык (шашлычок из цуккини, болгарского перца, шампиньонов и баклажана)	100	290,00

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА:

Фруктовые шпажки	50	150,00
Конфеты с белым шоколадом	10	90,00
Конфеты с соленым шоколадом	10	90,00
Круассан	30	130,00
Эклер ванильный	30	170,00
Эклер с ягодным кремом	30	170,00





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД (ГР.)	ЦЕНА
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Лосось слабой соли	100	950,00
Палтус холодного копчения	100	930,00
Карпаччо из тунца с соусом манго	100	890,00
Зубатка горячего копчения с томатами	100	430,00
Сельдь с обжаренным картофелем и маринованным луком	100	270,00
Ассорти мясных деликатесов (парма, чоризо, милано, мортаделла)	100	1200,00
Запечённая телятина на соусе из тунца (нежная вырезка телятины су-вид под соусом из тунца, украшается томатами черри)	100	650,00
Ростбиф из говядины с перечным соусом	100	970,00
Кубики языка с домашним хреном и зерновой горчицей	100	870,00
Буженина с домашним хреном и зерновой горчицей	100	470,00
Рулетики из ветчины с остро-сырной пастой	100	390,00
Ассорти сырных деликатесов (дор блю, эмменталь, пармезан)	100	930,00
Куриный рулет с вялеными томатами, шпинатом и сыром	100	560,00
Кавказские сыры (Чечил, адыгейский, сулугуни с медом и грецким орехом)	100	530,00
Рулетики из баклажан с сыром	100	470,00
Рулетики из баклажан с ореховой пастой	100	430,00
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис)	100	290,00
Средиземноморские маслины и оливки	100	730,00
Вяленые томаты	100	490,00
Ассорти солений (огурец соленый, помидор соленый, капуста квашенная)	100	230,00
Черемша соленая	100	310,00
Огурцы малосольные	100	270,00
Помидоры малосольные	100	370,00
Пряная капуста в свекле по-грузински	100	190,00
Шампиньоны маринованные	100	320,00
Грузди маринованные	100	870,00

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

САЛАТЫ:

Салат Греческий с сыром Фета, маслинами и соусом Песто	100	470,00
Капрезе с помидорами, заправлен оливковым маслом и бальзамическим кремом	100	470,00
Теплый овощной салат с шампиньонами, стручковой фасолью и печеным картофелем под соусом Песто	100	390,00
Микс салатов с лососем слабой соли, томатами Черри и авокадо, с заправкой на основе оливкового масла и зерновой горчицы	100	540,00
Листья салата с жареной креветкой, томатами черри и кедровыми орехами под заправкой из соуса Песто	100	570,00
Салат с кальмаром и зеленым яблоком	100	340,00
Салат слоеный с печеной свеклой и сельдью	100	230,00
Мимоза с консервированным тунцом	100	350,00
Тёплый салат с кальмаром в сливочном соусе на подушке из свежих овощей	100	510,00
Салат Цезарь с цыпленком	100	430,00
Салат цезарь с креветками	100	570,00
Зеленый салат с ростбифом, томатами черри, печеным картофелем и сливочным соусом	100	590,00
Салат с теплыми хрустящими баклажаном, томатами, говядиной и соусом сладкий чили	100	550,00
Салат из цыпленка с черносливом и грецким орехом	100	330,00
Теплый салат из слегка обжаренных баклажанов, цуккини и паприки с утиной грудкой и соусом Гарганзола	100	590,00
Оливье с говядиной	100	330,00
Оливье с курицей	100	270,00
Оливье с колбасой	100	270,00

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Запеченный баклажан с сыром моцарелла и томатом	150	510,00
Жульен из белых грибов в кокотнице	100	630,00
Куриный жульен в кокотнице	100	420,00
Оладьи из цукини с лососем слабой соли и соусом из Страчателлы со сметаной	100	490,00
Блинчики с мясом, сметаной и тар таром из томатов	100	340,00
Блинчики с цыпленком и ветчиной со сметаной из зеленым маслом	100	310,00
Креветки в кляре с пикантным соусом Вассаби	100	690,00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:

Филе лосося на гриле со сливочно-шпинатным соусом и жареным цукини	250	1670,00
Палтус с ризотто из киноа с пармезаном и сливками	250	1950,00
Филе судака на подушке из картофельного крема с пармезаном и сливочным соусом с каперсами	250	1430,00
Котлетки из белой рыбы с рисом с морковью, паприкой и зеленым горошком и соусом дзадзыхи со свежим огурцом и зеленью	250	990,00
Медальоны из телятины в сливочно-горчичном соусе с птитимом	250	1130,00
Стейк из говядины в соусе демигласс с овощами гриль	250	1570,00
Томленные говяжьи щечки с пюре из картофеля с соусом Деми глас	250	1170,00
Бифштекс из рубленой говядины с картофельным пюре и пряным соусом из зерновой горчицы	250	1090,00
Запечённая свиная шея с соусом из лесных грибов и Айдахо	250	990,00
Утиная ножка конфи с ягодным соусом с печеным картофелем	250	1430,00
Утиная грудка с кукурузной полентой и соусом из вишни	250	1360,00
Рулет из филе индейки в беконе с ризотто из киноа с пармезаном и сливками	250	930,00
Куриная грудка по восточному с рисом	250	610,00

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД (ГР.)	ЦЕНА
ГАРНИРЫ:		
Ризотто с овощами	100	290,00
Пюре картофельное	100	180,00
Картофель Айдахо	100	180,00
Овощи на гриле (цукини, баклажан, перец болгарский, шампиньоны, томаты черри)	100	310,00
Припущенные овощи (морковь, брокколи, цветная капуста, томаты черри)	100	240,00
ВЫПЕЧКА:		
Три вида булочек с зеленым маслом (зерновая булочка, белая булочка, сырная булочка, сливочное масло с чесноком и зеленью)	100	300,00
Хлебная корзина (чабатта, фокачча, ржаной зерновой хлеб)	100	230,00
Грисини с кунжутом	60	70,00
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА С ПОДАЧЕЙ В ЗАЛЕ:		
Лосось фаршированный креветками под икорным соусом .Заказ от 3 кг	1000	10600,00
Паркета из свинины (традиционный итальянский рулет из свинины, запечённый на открытом огне, подается с грибным соусом, подается цельным и режется в зале на порции) заказ от 2 кг	1000	3400,00
Филе ягненка на гриле (цельная нога ягненка запечённая на огне, подается с томатно-чесночным соусом и помидорами черри. подается цельным и режется в зале на порции) заказ от 2 кг	1000	8700,00
Ростбиф со свежими овощами и перечным деми глас (запечённая говяжья вырезка, подается с болгарским перцем, салатом айсберг, томатами черри и соусом сливочный демиглас, подается цельным и режется в зале на порции) заказ от 2 кг	1000	10800,00
Индейка, жаренная с апельсинами (цельная запечённая индейка, маринованная апельсином, подается с томатами черри. подается цельным и режется в зале на порции) заказ от 4 кг	1000	4200,00
Ризотто с белыми грибами в голове пармезана (заказ от 5 порц)	250	1690,00
Лингвини с креветкой и цукини в голове пармезана (заказ от 5 порц)	250	1550,00

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

ФРУКТЫ:

Тарелка сезонных фруктов	500	1470,00
Клубника	100	600,00
Виноград	100	310,00
Ананас	100	390,00
Мандарины	100	150,00
Груша	100	210,00
Манго	100	500,00

ДЕТСКОЕ МЕНЮ:

Куриный супчик	200	210,00
Овощные палочки	150	170,00
Спагетти с сыром	200	390,00
Куриные наггетсы	250	470,00
Куриные котлетки с пюре	250	410,00
Картофель фри	150	290,00
Молочный коктейль	350	370,00

ПИЦЦЫ:

Маргарита	300	590,00
4 сыра	300	1370,00
Капричоза	300	970,00
Пепперони	300	1250,00
Жульен	300	910,00
С грушей и горгонзоллой	300	1370,00

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Шоколадный фонтан (ананас, бананы, клубника, маршмеллоу)	4200	17000,00
Каскад для игристых вин (до 55 бокалов)		5500,00
Горка игристых вин (до 55 бокалов)		9500,00
Свадебный каравай	1000	1200,00
STAFF питание (салат, гор.блюдо, выпечка, напиток)		1100,00

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс облепиховый	1000	350
Морс клюквенный	1000	450
Морс малиновый	1000	650
Вода питьевая в асс (пластик)	500	150
Вода питьевая в асс (стекло)	500	250
Вода в кувшине со льдом, лимоном и мятой	1000	250
Лимонад в асс (Добрый-кола и т.д.)	330	250
Сок в ассортименте	1000	450
Чай заварной в ассортименте с лимоном		
или кофе зерновой с молоком / сливками, с сахаром (Предварительный заказ)	180	250
Чай заварной в ассортименте с лимоном		
или кофе зерновой с молоком / сливками, с сахаром (Заказ по факту в день банкета)	180	300
Чай заварной в ассортименте с лимоном		
или кофе зерновой с молоком / сливками, с сахаром (Безлимитные горячие напитки)		400

ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

4000 рублей



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД (ГР.)
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:	
Лосось слабой соли	15
Зубатка горячего копчения с томатами	15
Сельдь с обжаренным картофелем и маринованным луком	50
Буженина с домашним хреном и зерновой горчицей	50
Куриный рулет с вялеными томатами, шпинатом и сыром	50
Рулетики из ветчины с остро-сырной пастой	60
Кавказские сыры (Чечил, адыгейский, сулугуни с медом и грецким орехом)	30
Рулетики из баклажан с сыром	30
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис)	50
Ассорти солений (огурец соленый, помидор соленый, капуста квашенная)	30
САЛАТЫ:	
Салат Греческий с сыром Фета, маслинами и соусом Песто	50
Салат с кальмаром и зеленым яблоком	50
Оливье с говядиной	50
ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ:	
Салат Цезарь с цыпленком	50
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:	
Блинчики с мясом, сметаной и тар таром из томатов	100
ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:	
Филе судака на подушке из картофельного крема с пармезаном и сливочным соусом с каперсами	250
Бифштекс из рубленной говядины с картофельным пюре и соусом из зерновой горчицы	250
Рулет из филе индейки в беконе ризотто из киноа с пармезаном и сливками	250
ВЫПЕЧКА:	
Хлебная корзина (чабатта, хлеб зерновой)	20
ФРУКТЫ:	
Тарелка сезонных фруктов	50
Итого:	1000

ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

5000 рублей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД (ГР.)
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:	
Лосось слабой соли	15
Палтус холодного копчения	15
Зубатка горячего копчения с томатами	15
Ассорти мясных деликатесов (парма, чоризо, милано, мортаделла)	20
Буженина с домашним хреном и зерновой горчицей	50
Куриный рулет с вялеными томатами, шпинатом и сыром	50
Говяжий язык с домашним хреном и зерновой горчицей	40
Кавказские сыры (Чечил, адыгейский, сулугуни с медом и грецким орехом)	40
Рулетики из баклажан с сыром	30
Рулетики из баклажан с ореховой пастой	30
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис)	50
Ассорти солений (огурец соленый, помидор соленый, капуста квашенная)	30
САЛАТЫ:	
Капрезе с помидорами, заправлен оливковым маслом и бальзамическим кремом	50
Листья салата с жареной креветкой, томатами черри и кедровыми орехами под заправкой из соуса Песто	50
Оливье с говядиной	50
ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ:	
Овощной микс из листьев салата, свежего огурца, редиса и папки, заправленный соусом из оливкового масла с зерновой горчицей с кальмаром припущенным в сливочном соусе	50
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:	
Куриный жульен в кокотнице	150
ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:	
Филе судака на подушке из картофельного крема с пармезаном и сливочным соусом с каперсами	250
Томленные говяжьи щечки с пюре из картофеля и сельдерея с соусом Деми глас	250
Утиная грудка с кукурузной полентой и соусом из вишни	250
ВЫПЕЧКА:	
Хлебная корзина (чабатта, хлеб зерновой)	20
ФРУКТЫ:	
Тарелка сезонных фруктов	75
Итого:	1080

ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

6000 рублей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД (ГР.)
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:	
Лосось слабой соли	15
Палтус холодного копчения	15
Карпаччо из тунца с соусом манго	15
Ассорти мясных деликатесов (парма, чоризо, милано, мортаделла)	20
Буженина с домашним хреном и зерновой горчицей	50
Запечённая телятина на соусе из тунца (нежная вырезка телятины су-вид под соусом из тунца, украшается томатами черри)	50
Говяжий язык с домашним хреном и зерновой горчицей	40
Кавказские сыры (Чечил, адыгейский, сулугуни с медом и грецким орехом)	20
Ассорти сырных деликатесов (дор блю, эмменталь, пармезан)	20
Рулетики из баклажан с сыром	40
Рулетики из баклажан с ореховой пастой	40
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис)	50
Ассорти малосольное (огурец малосольный, Черри малосольные, капуста по-грузински)	30
САЛАТЫ:	
Листья салата с жареной креветкой, томатами черри и кедровыми орехами под заправкой из соуса Песто	50
Оливье с говядиной	50
ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ:	
Теплый овощной салат с шампиньонами, стручковой фасолью и печеным картофелем под соусом Песто	50
Салат с теплыми хрустящими баклажаном, томатами, говядиной и соусом сладкий чили	50
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:	
Оладьи из цукини с лососем слабой соли и соусом из Страчателлы со сметаной	100
ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:	
Филе лосося на гриле со сливочно-шпинатным соусом и жареным цукини	250
Стейк из говядины в соусе демигласс с овощами гриль	250
Утиная грудка с кукурузной полентой и соусом из вишни	250
ВЫПЕЧКА:	
Три вида булочек с зеленым маслом (Зерновая булочка, белая булочка, сырная булочка, сливочное масло с чесноком и зеленью)	50
ФРУКТЫ:	
Тарелка сезонных фруктов	75

Итого:

1080

ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ «ВЫПУСКНОЙ» 4000 рублей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД (ГР.)
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:	
Лосось слабой соли	20
Буженина с домашним хреном и зерновой горчицей	50
Запечённая телятина на соусе из тунца (нежная вырезка телятины су-вид под соусом из тунца, украшается томатами черри)	50
Куриный рулет с вялеными томатами, шпинатом и сыром	50
Рулетики из ветчины с остро-сырной пастой	60
Кавказские сыры (Чечил, адыгейский, сулугуни с медом и грецким орехом)	40
Овощная нарезка (помидор, огурец, паприка, редис)	50
САЛАТЫ:	
Оливье с колбасой	70
ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ:	
Теплый овощной салат с шампиньонами, стручковой фасолью и печеным картофелем под соусом Песто	70
Салат Цезарь с цыпленком	70
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:	
Блинчики с цыпленком и ветчиной со сметаной и зеленым маслом	100
ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:	
Филе судака на подушке из картофельного крема с пармезаном и сливочным соусом с каперсами	250
Бифштекс из рубленной говядины с картофельным пюре и соусом из зерновой горчицы	250
Рулет из филе индейки в беконе с ризотто из киноа с пармезаном и сливками	250
ВЫПЕЧКА:	
Хлебная корзина (чабатта, хлеб зерновой)	30
ФРУКТЫ:	
Тарелка сезонных фруктов	90
Итого:	1000

БАНКЕТНЫЙ
ЗАЛ
Петръ



БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ «ПЕТРЪ»,
Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. ГОРОХОВАЯ, Д. 1,
ТЕЛ.: +7 921 301 71 10,
BANKET@PETR-HOTEL.COM,
WWW.PETRBANKET.COM