



Банкет «Эконом»* 1500 руб. / 1 персону

6 видов ассорти/нарезок
2 вида салатов
2 вида горячих (на выбор)
1 десерт
3 вида напитков
Выход: 880г

*МИНИМАЛЬНАЯ стоимость предложения по данному виду обслуживания.

Стоимость меню приведена из расчета на 50 и более гостей без учета алкогольных напитков. В стоимость входит банкетный зал, обслуживание, оборудование и текстиль. В случае если общее количество гостей превысит 100 персон, предоставляется дополнительная скидка. Предложение носит рекомендательный характер. Любые позиции в меню взаимозаменяемы, их можно корректировать в соответствии с Вашими пожеланиями. Развлекательная программа обсуждается индивидуально и оплачивается отдельно.

| Наименование блюда | Выход (г) / 1 персону |
|---|-----------------------|
| Холодные закуски: | |
| Закуска из сельди с яблоком и маринованными корнишонами, подается с пшеничными и ржаными тостами | 50 |
| Скумбрия холодного копчения с овощным микс салатом | 30 |
| Террин из курицы с ветчиной и тыквенными семечками | 30 |
| Томленая буженина с соусом из печеного яблока и сливочного хрена, сервируется солеными черными груздями | 50 |
| Ассорти свежих овощей | 50 |
| Ассорти домашних солений | 50 |
| Салаты: | |
| Салат с курицей, обжаренными опятами и сыром | 80 |
| Салат из томатов с сыром сулугуни и ялтинским луком | 80 |
| Горячее блюдо (на выбор): | |
| Запеченное филе судака на свекольном ризотто с перечным соусом | 280 |
| Свинина, запеченная с грибами и сыром, сервируется картофелем и томатным соусом | 280 |
| Хлебная корзина с маслом и зеленью | 80 |
| Десерты: | |
| Фруктовая корзина | 100 |
| Напитки: | |
| Чай в ассортименте (сахар, лимон) | 200 |
| Кофе заварной (сахар, сливки) | 200 |
| Минеральная вода | 250 |

Выход – 880 г / 650 мл

192171, Санкт-Петербург,
ул. Фарфоровская, д.1

тел.: +7 (812) 362-90-90
e-mail: info@lion-s.ru

www.lion-s.ru



Банкет «Премиум»* 2500 руб. / 1 персону

8 видов ассорти/нарезок
3 вида салатов
2 вида горячих (на выбор)
1 десерт
4 вида напитков
Выход: 1000 г

* Стоимость меню приведена из расчета на 50 и более гостей без учета алкогольных напитков. В стоимость входит банкетный зал, обслуживание, оборудование и текстиль. В случае если общее количество гостей превысит 100 персон, предоставляется дополнительная скидка. Предложение носит рекомендательный характер. Любые позиции в меню взаимозаменяемы, их можно корректировать в соответствии с Вашими пожеланиями. Развлекательная программа обсуждается индивидуально и оплачивается отдельно.

| Наименование блюда | Выход (г) / 1 персону |
|---|-----------------------|
| Холодные закуски: | |
| Лосось, маринованный с водкой и можжевельными ягодами, сервируется листьями салата и лимоном | 30 |
| Филе палтуса холодного копчения с листьями салата и чипсами из карамелизованного лимона | 30 |
| Лосось холодного копчения с соусом тар-тар | 30 |
| Утиная грудка, обжаренная на гриле, сервируется вареньем из черной смородины | 30 |
| Томленая буженина с соусом из печеного яблока и сливочного хрена, сервируется солеными черными груздями | 50 |
| Пикантная куриная грудка, обжаренная на гриле, сервируется запеченными томатами черри | 30 |
| Ассорти свежих овощей | 50 |
| Ассорти домашних солений | 50 |
| Салаты: | |
| Салат с лососем холодного копчения, картофелем и овощами | 80 |
| Салат с бужениной, томатами конкассе, листьями салата и перцем | 80 |
| Салат из томатов с сыром сулугуни и ялтинским луком | 80 |
| Горячее блюдо (на выбор): | |
| Лосось, обжаренный на гриле, со смесью белого и дикого риса, сервируется сливочным соусом | 280 |
| Свинина, маринованная в меде и вине, сервируется дольками запеченного картофеля и клюквенным соусом | 280 |
| Хлебная корзина с маслом и зеленью | 80 |
| Десерты: | |
| Фруктовая корзина | 100 |
| Напитки: | |
| Чай в ассортименте (сахар, лимон) | 200 |
| Кофе заварной (сахар, сливки) | 200 |
| Минеральная вода | 250 |
| Морс | 200 |

Выход – 1000 г / 850 мл

192171, Санкт-Петербург,
ул. Фарфоровская, д.1

тел.: +7 (812) 362-90-90
e-mail: info@lion-s.ru

www.lion-s.ru



Банкет «Люкс»*
3500 руб. / 1 персону

2 вида закусок на приветственный фуршет
6 видов ассорти/нарезок
3 вида салатов
1 горячая закуска
2 вида горячих (на выбор)
2 вида десертов
4 вида напитков
Выход: 1400 г

* Стоимость меню приведена из расчета на 50 и более гостей без учета алкогольных напитков. В стоимость входит банкетный зал, обслуживание, оборудование и текстиль. В случае если общее количество гостей превысит 100 персон, предоставляется дополнительная скидка. Предложение носит рекомендательный характер. Любые позиции в меню взаимозаменяемы, их можно корректировать в соответствии с Вашими пожеланиями. Развлекательная программа обсуждается индивидуально и оплачивается отдельно.

| Наименование блюда | Выход (г) / 1 персону |
|--|-----------------------|
| Приветственный коктейль: | |
| Профитроли с красной икрой и сливочным сыром | 20 |
| Ассорти фруктовых канапе | 60 |
| Холодные закуски: | |
| Террин из лосося со сливочным сыром и тигровыми креветками | 30 |
| Карельская форель, маринованная по-северному со свеклой и зеленью, сервируется свежим огурцом, редисом и шнитт-луком | 50 |
| Ассорти морепродуктов: | |
| Тигровые креветки в пряном маринаде с лимоном и свежей зеленью | 30 |
| Морской гребешок, обжаренный на оливковом масле с тимьяном и чесноком | 30 |
| Кальмары, маринованные в белом вине со свежим кориандром, обжаренные на гриле | 30 |
| Ассорти свежих овощей | 50 |
| Ассорти домашних солений | 50 |
| Ассорти маринованных и соленых грибов с луком и зеленью | 50 |
| Салаты: | |
| Салат с онежской форелью горячего копчения, картофелем и малосольными огурчиками | 100 |
| Салат-соте с маринованной говядиной и обжаренными овощами | 100 |
| Микс салатных листьев и болгарского перца с запеченными томатами черри, оливковым маслом и кедровыми орешками | 100 |
| Горячая закуска: | |
| Жульен из курицы с шампиньонами | 120 |
| Горячее блюдо (на выбор): | |
| Карельская радужная форель с запеченными овощами | 280 |
| Зразы из говядины с опятами, луком и беконом в сливочном соусе, сервируются картофелем "гратен" | 280 |
| Хлебная корзина с маслом и зеленью | 80 |
| Десерты: | |
| Фруктовая корзина | 100 |
| Торт любого вкуса и формы. Например, Домашний «наполеон» с малиновым пюре и нитями карамели | 100 |
| Напитки: | |
| Чай в ассортименте (сахар, лимон) | 200 |
| Кофе заварной (сахар, сливки) | 200 |
| Минеральная вода | 250 |
| Морс | 200 |

Выход – 1380 г / 850 мл

192171, Санкт-Петербург,
ул. Фарфоровская, д.1

тел.: +7 (812) 362-90-90
e-mail: info@lion-s.ru

www.lion-s.ru