

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

Паштет из куриной печени с сезонным вареньем	175гр / 420	Форель слабой соли/сельдь/муксун	130гр/490	Традиционные русские закуски	604гр/ 710
Ростбиф и буженина с горчичным соусом	120гр/540	Щучья икра с бородинским хлебом	137гр/650	Традиционные русские соленья	320гр/480
Карпаччо из оленины с черникой и грибами	183гр/ 490	Рийет из форели	180гр/590	Кабачковая икра	120гр/280
				Ассорти сыров	120гр/670
				Маринованные подберезовики и лисички	227гр/320



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Горячие закуски

Картофельное пюре с томлеными
куриными сердечками

220гр/ 350

Голубцы мясные с грибным соусом

200гр/350

Картофельные клёцки с
шалфеем и козым сыром

259гр/ 310

Подкопченный муксун с соусом
бермонте и печеный картофель

200гр/ 550



СЕВЕРЯНИН					
ресторан петербургской и северной кухни					
БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ					
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS			ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS		
	Выход/гр	Цена		Выход/гр	Цена
ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВОДКУ TRADITIONAL RUSSIAN APPETIZERS FOR VODKA	604	710	КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЁЦКИ С ШАЛФЕЕМ И КОЗЬИМ СЫРОМ POTATO DUMPLINGS WITH SAGE AND GOAT CHEESE	259	310
ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ СОПЕНЯ TRADITIONAL RUSSIAN PICKLES	320	450	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТОМЛЕННЫМИ КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ MASHED POTATOES WITH STEWED CHICKEN HEARTS	220	350
КАРПАЧ ИЗ ОЛЕНИНЫ С ЧЕРНИКОЙ И ГРИБАМИ VENISON CARPACCIO WITH BLUEBERRY AND MUSHROOMS	183	490	ГОЛУБЦЫ МЯСНЫЕ С АДИКОЙ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ SAUSAGE ROLLS WITH MEAT, HOMEMADE SPICY SAUCE AND SMOKED SOUR CREAM	200	350
РОСТБИФ И БУКЕНИНА С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ ROAST BEEF AND BOILED PORK WITH MUSTARD SAUCE	120	540	САЛАТЫ SALADS		
АССОРТИ СЫРОВ ASSORTED CHEESES	120	670		Выход/гр	Цена
ШУШКА ИКРА С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ FINE EGGS WITH RYE BREAD	137	650	Оливье с заправкой сливочной/ букениной/рыбной TRADITIONAL RUSSIAN SALAD WITH TROUT/ BOILED PORK/VEAL TONGUE	199	420
Лосось слабосоленый/средней/муксуна FRESHLY-SALTED SALMON/HERRING/MUKSUN	130	490	Салат с холодной говядиной, печеным картофелем и подберезовиками SALAD WITH COLD VEAL BAKED POTATOES AND BOLETUS	201	490
Рыбий из корейки с редисом RED TROUT RICE WITH RADISH	180	590	Зеленый салат с рикоттой GREEN SALAD WITH RICOTTA CHEESE	178	450
МАРИНОВАННЫЕ ПОДБЕРЕЗОВИКИ И ЛИСИЧКИ PICKLED BOLETUS AND CHANTRELLES	227	320	Винегрет классический/с сельдью RUSSIAN SALAD OF VEGETABLES CLASSIC/ WITH HERRING	219	420
КАСАЧЬЯЯ ИКРА CHORRITO TACOS	120	280	Салат с копченой треской и картофелем по-польски/ Салат с копченой треской и картофелем по-польски SALAD WITH SMOKED CODFISH AND FRIED POTATOES A LA POLSKIE	277	420
ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕКА С ЯБЛОННЫМ ДЖЕМОМ CHICKEN LIVER PATE WITH GOOSEBERRY JAM	175	420			
ТОРТИКЕТВА			ХЛЕБ BREAD		
В нашем ресторане есть два специальных места для торжественных мероприятий. Салат-бар и бар. Завтрак и ужин. Если вы хотите заказать салат-бар и бар, пожалуйста, свяжитесь с нами заранее. Мы будем рады помочь вам. Если вы хотите заказать салат-бар и бар, пожалуйста, свяжитесь с нами заранее. Мы будем рады помочь вам. Если вы хотите заказать салат-бар и бар, пожалуйста, свяжитесь с нами заранее. Мы будем рады помочь вам.					
CELEBRATIONS			ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BASKET OF BREAD		
There is a bar in our restaurant, decorated at a terrace of summer garden (backyard) in St. Petersburg countryside. Our menu is very rich. We have a special menu for you. If you want to order a bar, please contact us in advance. We will be happy to help you. If you want to order a bar, please contact us in advance. We will be happy to help you. If you want to order a bar, please contact us in advance. We will be happy to help you.			211 220		
			Икра/шашлык RYE BREAD		
			80 140		

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Салаты

Оливье с говяжьим языком/бужениной

199гр/ 420

Салат с копченой треской и картофелем по-пушкински

277гр/ 420

Зеленый салат с домашним сыром рикотта

178гр/ 450

Салат с маринованными подберезовиками, печеным картофелем и говядиной

201гр/ 490

Винегрет Классический/с сельдью пряного посола

219гр/ 420



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Горячие блюда

Котлета новомихайловская с картофельным пюре	334гр/620
Говяжьи щечки по-строгановски с пюре из корня пастернака	320гр/740
Камбала с томатами и бобами	466гр/750
Форель с подкопченной свеклой и голландским соусом	290гр/720
Филе трески с капустой, шпинатом и корнем хрена	324гр/740
Филе миньон с жареным картофелем и грибным соусом	391гр/860
Судак с картофельными клецками и беарнским соусом	280гр/640
Оленина с томленой кашей из пшена и тыквы	307гр/750



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Десерты



Медовик

174гр/340

Наполеон

160гр/ 320

Халвовое лакомство

135гр/280



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

ЖАРЕНАЯ КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

Блюдо на компанию от 4 до 8 человек. Калибр рыбы от 1500 г до 3000 г. Подается в стол с любым гарниром и чесночным соусом. Рекомендуемый гарнир — салат из листьев свежего шпината с томатами черри и обжаренным белым луком. Данное блюдо можно заказать за 2 дня до мероприятия.

Стоимость 2700 рублей / 1 кг



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

ТОМЛЕНАЯ БАРАНЬЯ НОГА С МЯСНЫМ СОУСОМ

Блюдо на компанию от 6 до 8 человек. Вес готовой ноги на кости примерно 1800 г, +/- 200-300 г в зависимости от размера самой ноги. Подается в стол с любым гарниром. Рекомендуемый гарнир — запеченный картофель.

Данное блюдо можно заказать за 3 дня до мероприятия.

Стоимость 2900 рублей / 1 кг



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

ЖАРЕНый ЦЫПЛЕНОК С АДЖИКОЙ

Блюдо на компанию от 4 до 5 человек. Вес готовой тушки цыпленка 1600 до 2000 г. Целая жареная тушка цыпленка подается в стол с любым гарниром.

Рекомендуемый гарнир — томленая белая фасоль с жареной петрушкой.

Данное блюдо можно заказать за 3 дня до мероприятия.

Стоимость 1600 рублей / 1 кг



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

ТОМЛЕНАЯ СВИНАЯ ЛОПАТКА С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

Блюдо на компанию от 8 до 10 человек. Вес готовой лопатки примерно от 1600 до 1700 г. Готовая лопатка подается в стол с любым гарниром и горчичным соусом. Рекомендуемый гарнир — томленая белая фасоль с жареной петрушкой.

Данное блюдо можно заказать за 4 дня до мероприятия.

Стоимость 1600 рублей / 1 кг



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

ЗАПЕЧЕННАЯ СТЕРЛЯДЬ С ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Блюдо на компанию от 3 до 5 человек. Вес готовой тушки примерно от 1000 до 1300 г. Готовая стерлядь подается в стол с листьями салата и голландским соусом. Рекомендуемый гарнир — свежие листья шпината с томатами черри и обжаренным белым луком.

Стоимость 3000 рублей / 1 кг



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

ЗАПЕЧЕННАЯ ФЕРМЕРСКАЯ УТКА С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

Блюдо на компанию на 4-5 человек. Вес готовой тушки около 1700 г. Запеченная утка подается в стол с любым гарниром. Рекомендуемый гарнир — каша гречневая с белыми грибами. Данное блюдо можно заказать за 3 дня до мероприятия.

Стоимость 1600 рублей / 1 кг



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

ГОВЯДИНА «ВЕЛЛИНГТОН» С ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

Блюдо на компанию в виде пирога из слоеного теста с запеченной говяжьей вырезкой и грибами. Подается в стол на компанию от 6 до 8 человек. К говядине подается перечный соус. Так же в тарелку подается небольшое количество пюре из корня сельдерея, так как «Веллингтон» выступает в качестве самостоятельного цельного блюда и не требует дополнительных сложных гарниров. Данное блюдо можно заказать за 3 дня до мероприятия.

Стоимость 3800 рублей / 1 кг



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Гарниры

Томленая фасоль с жареной петрушкой

Свежие листья шпината с томатами черри

Запеченные картофель с розмарином

Гречневая каша с грибами

Пюре из корня сельдерея

120гр/250р



КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ресторан «Северянин»

9516396@gmail.com

+7(921)951-63-96

severyanin.me

A stylized, handwritten signature in a light purple color, appearing to read 'Северянин', positioned diagonally across the lower left portion of the contact information.