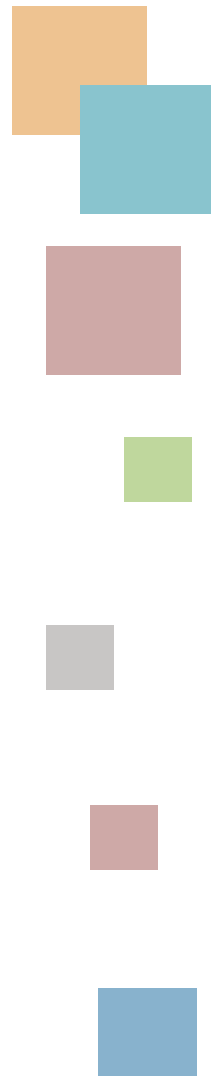


# Ассамблея

*ресторан*



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ





## **ПРАЗДНИКИ В РЕСТОРАНЕ «АССАМБЛЕЯ»**

Проведите Ваш праздник в самом сердце Санкт-Петербурга на Площади Восстания!

Ресторан «Ассамблея» расположен в центре Северной Столицы на пересечении Невского и Лиговского проспектов, что делает его особенно привлекательным с точки зрения близости к основным достопримечательностям и транспортной доступности.

Ресторан находится в CITYTEL Отеле «Октябрьская», 4\*, что гарантирует качество услуг и сервиса на уровне мировых стандартов, принятых в индустрии гостеприимства. Ресторан славится своим элегантным классическим стилем, который проявляется во всём, начиная от безукоризненных интерьеров и заканчивая представленными в меню блюдами русской и европейской кухни. Аристократизм и европейская интеллигентность в сочетании с русским гостеприимством и высоким качеством обслуживания создают неповторимую атмосферу ресторана «Ассамблея».

Ресторан предлагает своим гостям 2 зала. Интерьеры первого зала выполнены в духе петербургских дворцов и идеально подходят для проведения мероприятий в классическом стиле. Второй зал оформлен в современном стиле и вмещает до 250 гостей.

Команда ресторана – это более 200 профессионалов, специалистов ресторанного и выездного обслуживания, успешно работающих на рынке услуг уже более 10 лет. За время своей работы ресторан зарекомендовал себя как надёжный партнёр по организации мероприятий различного формата – от международных приёмов до корпоративных праздников, свадеб и вечеринок.

Индивидуальный подход к каждому гостю, разнообразное меню и организация праздника «под ключ» - основные принципы работы ресторана «Ассамблея».

## **БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ**

Ресторан «Ассамблея» предлагает организацию праздников в формате банкетного накрытия. Для вас есть варианты меню, построенные на различных гастрономических и ценовых предпочтениях.

Команда ресторана индивидуально подходит к организации каждого мероприятия, поэтому в любом из предложенных готовых вариантов меню есть возможность замещения отдельных позиций.



## БАНКЕТНЫЕ НАКРЫТИЯ



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### Классическое

3000 ₺

НА ГОСТЯ

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр.
<b>Дует паштетов с конфитюром из цедры апельсина</b> паштеты: из кролика и куриный; подаются с луковым мармеладом и пшеничными багет	1/110
<b>Моцарелла с томатами</b> с салатными листьями, с соусом Песто под заправкой из оливкового масла	1/70
<b>Мясное плато</b> ростбиф, буженина, говяжий язык, куриный рулет с курагой и черносливом; подаются с хреном, горчицей и маринованными огурцами	1/70
<b>Рыбное плато</b> лосось слабой соли, муксун и лосось холодного копчения, балык масляной рыбы; подаются с соусом Тартар, с маслинами и лимоном в сопровождении ржаных галет	1/65
<b>Сырное плато</b> сыры: Пармезан, Камамбер, Дорблю, Чеддер; подаются с мёдом, виноградом и грецкими орехами в сопровождении луковых гриссини	1/75
<b>Овощное плато</b> овощи: огурцы, томаты, болгарский перец, редис, зелень с сыром Сулугуни и оливковым маслом	1/30

#### САЛАТЫ

<b>Салат с сыром Камамбер</b> салатный микс с грейпфрутом, кешью, мандаринами конфи, с копчёным Камамбером под прованским соусом с грушевым чипсом	1/100
<b>Салат с индейкой</b> вяленые томаты, индейка в соусе Песто, с салатным миксом и овечьим домашним сыром, с добавлением кедровых орешков и карамелизированной тыквы под прованским соусом	1/100

#### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

<b>Жюльен с цыплёнком</b> куриное филе с шампиньонами в соусе Бешамель под сыром Моцарелла; подаётся с пшеничным багетом	1/240
---	-------

#### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

<b>Стейк из свиной шеи с картофелем и грибами</b> Свинина с жареным картофелем, грибами и луком, с соусом Барбекю	1/350
<b>Филе ладожского судака с овощами</b> Филе судака в сопровождении овощного соте	1/220

#### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

<b>Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная</b> подаются со сливочным маслом	1/35
---	------

#### НАПИТОК

<b>Клюквенный морс</b> с корицей и мёдом	1/200
---	-------

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ТРАДИЦИОННОЕ

3500 ₺

НА ГОСТЯ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр.
Моцарелла с томатами с соусом Песто и хрустящей чиабаттой	1/50/50/20
Паштет из печени индейки с кремом из сыра Маскарпоне и с персиковым конфитюром на французском багете	1/40/40
Филе лосося горячего копчения с карельским соусом из деревенской сметаны и зерновым хлебом	1/100
Овощная нарезка томаты, огурцы, перец болгарский, редис, сельдерей с оливковым маслом и свежей зеленью	1/100
Мини-эклеры с форшмаком из филе сельди с яблоками, ялтинским луком и икорным маслом	1/30

### САЛАТЫ

Салат со свёкольными равиоли с домашним творожным сыром и орехами под базиликовым соусом с салатным миксом	1/100
Салат с копчёной треской с картофелем, томатами и красным салатным луком	1/100

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Цыплёнок табака с соусом Сацебели и запечённым в фольге картофелем	1/250/150/40
Филе судака с кремом из корня сельдерея и с гранатовым соусом	1/100/100/50

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	25/25/25/10
--	-------------

### НАПИТОК

Клюквенный морс с корицей и мёдом	1/200
--------------------------------------	-------

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ Русский стиль

4200 ₺

НА ГОСТЯ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося слабой соли  
с зерновыми тостами и со сливочно-оливковым  
кремом

1/30/20/15

Мясное ассорти  
домашняя буженина, телячий отварной язык,  
пастроми

1/60/30

Рулетики из баклажанов-гриль  
с сырным кремом и грецкими орехами

1/60/20

Свежие овощи с зеленью  
подаются с оливковым маслом

1/100

Домашние разносолы  
квашеная капуста, солёные и маринованные огурцы,  
патиссоны; подаются в ржаном хлебе

1/100

Архангельские солёные грибы  
грузди, боровики, маслята;  
подаются с домашней сметаной  
в ржаных колодцах

1/50/50

### САЛАТЫ

Салат Столичный  
с подкопчённой индейкой

1/100

Краб-лосось под шубой

1/100

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики «Меньшикова»  
с телятиной и грибами

1/100

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе ладожского судака  
на пюре из молодой моркови  
с «битыми» огурцами;  
подаётся с икорным соусом  
на основе крабового биска

1/130/100/50/5

Свиное филе на подушке из лисичек  
с молодым картофелем и с брусничным соусом

1/130/80/50/30

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная  
подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

### НАПИТОК

Клюквенный морс  
с корицей и мёдом

1/200

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ АВТОРСКОЕ

4700 ₽

НА ГОСТЯ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося холодного дыма  
с апельсиново-горчичным соусом, каперсами,  
маслинами и оливками, замаринованными в прованских травах;  
подаётся с пшеничными тостами

1/30/20/20/10

Рулетики с пармской ветчиной  
с руколой и подвяленными томатами

1/30/30

Моцарелла с томатами  
в остром соусе с кинзой и чёрным перцем

1/50/50

Татаки из тунца  
с ореховым соусом и салатом Чука

1/30/30/15

Вителло тоннато  
из телятины под соусом из копчёного картофеля и  
тунца с листьями салата и с трюфельным маслом

1/30/30

### САЛАТЫ

Салат с куриной грудкой  
глазированной в соусе Терияки,  
с жареными вешенками и тыквенным паем

1/100

Салат с креветками-гриль  
в манговом соусе

1/100

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен из лесных грибов  
под сырной корочкой

1/100

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Мурманская треска конфи  
в соусе Вилюте с копчёной фасолью и пармантье  
из молодой моркови

1/100/80/50/20

Фондан из говядины и хереса  
с луком конфи и чипсами из сельдерея

1/100/50/40/20/20

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная  
подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

### НАПИТОК

Клюквенный морс  
с корицей и мёдом

1/200

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### Стиль Фьюжн

4800 Р

НА ГОСТЯ

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

##### Сицилийское мясное плато

вяленая колбаса салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прешутто, вяленая говяжья вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романа; подаётся с хрустящей чиабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушёными каперсами и вялеными томатами

1/30/30/5/10

##### Строганина из говядины

с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой

1/50/50/20

##### Гравлакс из северного лосося

с фрешем из апельсинового сока и горчицы, с зелёным маслом из укропа и ржаными кростини

1/50/30/20

##### Паштет из печени индейки

с сыром Маскарпоне, персиковым вареньем и французской бриошью с фисташковой пудрой

1/50/30/20

##### Риет из утки

с луковым конфиюром

1/50/20/20

#### САЛАТЫ

##### Салат из огурцов с укропом

и луком-сибулет под деревенской сметаной

1/80

#### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

##### Блинчики с жюльеном из лосося

1/80

#### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

##### Утиная ножка

в глазури Терияки с пюре из сельдерея и молодого картофеля с тартаром из груши и с вишнёвым соусом

1/150/80/30/50

##### Филе лосося горячего копчения

со спагетти из цукини под соусом из свежего тархуна, сливочного масла и желтков Беарнез

1/100/50/50/10

#### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

#### НАПИТОК

Клюквенный морс с корицей и мёдом

1/200



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ Итальянский стиль

5700 ₽

НА ГОСТЯ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

#### Сицилийское мясное плато

вяленая колбаса салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прошутто, вяленая говяжья вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романа; подаётся с хрустящей чабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушеными каперсами и вялеными томатами

1/30/30/5/10

#### Сырное плато

сыры Чеддер, Камамбер, Пармезан, козий; подаётся с конфитюром из кураги, сырными гриссини, орехами и свежими ягодами

1/30/10/10

#### Риет из утки

с зерновыми и овощными кростини, апельсиновым мармеладом и с выпаренным соусом на основе портвейна Педро Хименес

1/50/40

#### Татаки из тунца

с манговым тартаром и авокадо-гриль со стружкой тунца Бонито

1/40/30/20

#### Муксун слабой соли

с тартаром из малосолевых огурцов и с соусом на основе сметаны и свежей зелени; подаётся с зерновыми кростини и кедровыми орешками в зелёном масле из петрушки

1/20/20/20/10

### САЛАТ В СТОЛ

#### Салат с креветками и свежей клубникой

под манго-майонезом с листиками кинзы, вяленным чесноком и жареной фунчозой

1/100

### САЛАТЫ ПОРЦИОННЫЕ

#### Буррата с копчёной грушей

и чипсами из томатов с соусом Юдзу

1/30/30/10

#### Салат с подкопчённой говядиной

грибами и картофелем пай под бруснично-имбирным соусом

1/90

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

#### Филе сига горячего копчения

с пармантье из цветной капусты под соусом из деревенской сметаны и красной икры

1/100/70/50

#### Свиная грудинка-гриль

в соусе Кимчи с кремом из белокочанной капусты

1/150/70/70/40

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

#### Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная

подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

### НАПИТОК

#### Клюквенный морс

с корицей и мёдом

1/200

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### Фирменное

5800 Р

НА ГОСТЯ

#### РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося слабой соли

1/65

с зерновыми тостами и со сливочно-оливковым кремом

Муксун слабой соли с тартаром из малосольных огурцов

1/70

с соусом на основе сметаны и свежей зелени; подаётся

с зерновыми кростини и кедровыми орешками в зелёном масле из петрушки

#### МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Строганина из говядины

1/90

с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой

Сицилийское мясное плато

1/75

салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прошутто, вяленая говяжья вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романо; подаётся с хрустящей чабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушёными каперсами и вялеными томатами

#### ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная нарезка

1/100

из томатов, болгарского перца, огурцов, сельдерея и редиса с оливковым маслом и свежей зеленью

Сырное плато

1/100

сыры Чеддер, Камамбер, Пармезан, козий; подаётся с конфитюром из кураги, сырными гриссини, орехами и свежими ягодами

#### САЛАТЫ

Краб-лосось под шубой

1/100

Салат с креветками и свежей клубникой

1/100

под манго-майонезом с листиками кинзы, вяленым чесноком и жареной фунчозой

Салат с подкопчённой говядиной

1/110

с бруснично-имбирным соусом, грибами и картофелем пай

#### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с жульеном из лосося

1/100

#### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Фондан из говядины и хереса

1/240

с луком конфи и сельдереем в трёх текстурах

Утиная ножка в глазури Терияки

1/310

с пюре из сельдерея и молодого картофеля, с грушевым тартаром и с вишнёвым соусом

#### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная

25/25/25/10

подаются со сливочным маслом

#### НАПИТОК

Клюквенно-брусничный морс

1/200

с корицей и мёдом

## ТОРТЫ

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ НАЧИНКУ  
ПО СВОЕМУ ВКУСУ.



### МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Ароматный бисквит с яблоками, морковью и корицей, пропитанный сливочно-сырным кремом и украшенный свежими ягодами.



### БАНАНОВО-МАЛИНОВЫЙ МУСС

Миндальный дженуаз с бананово-малиновым муссом на основе свежих ягод и фруктов.



### ТРИ ШОКОЛАДА

Три мусса из молочного, чёрного, белого шоколадов на шоколадном кексе.



### ПТИРАТОН

Домашний торт на воздушном медовом бисквите, пропитанный сметанно-сливочным кремом и украшенный свежими ягодами.

## ТОРТЫ

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ НАЧИНКУ  
ПО СВОЕМУ ВКУСУ.



### ЗАХЕР

Шоколадный бисквит с марципаном, шоколадом и украшением из свежей клубники.



### КРАСНЫЙ БАРХАТ

Нежный бисквит, пропитанный сливочно-сырным крем и вишнёвым конфи.



### ЧЕРНИЧНЫЙ ТОРТ

Воздушный миндальный бисквит с домашним йогуртом, с творожным сыром и со свежей черникой.



### МЕДОВИК

Нежные медовые коржи с кремом из варёной сгущёнки и сметаны с добавлением гречишного мёда.

Наши гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста,  
обратитесь к вашему официанту, который расскажет об ингредиентах,  
используемых в меню.

# Ассамблея

*ресторан*

Лиговский пр., 10/118  
Отель «Октябрьская», 4\*

тел. +7 (812) 578-18-90  
assambleya.spb.ru restoran.ok@mail.ru