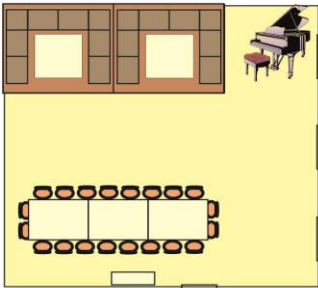
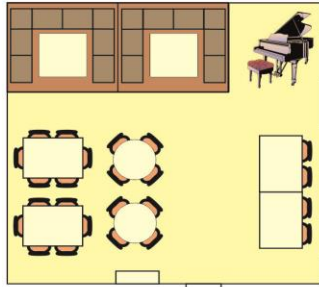


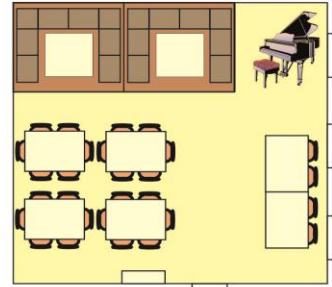
**20 персон**



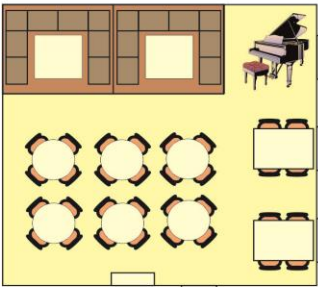
**36 персон**



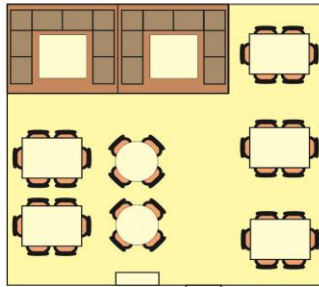
**40 персон**



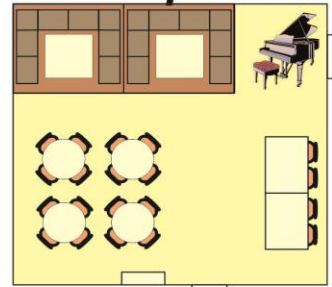
**44 персоны**



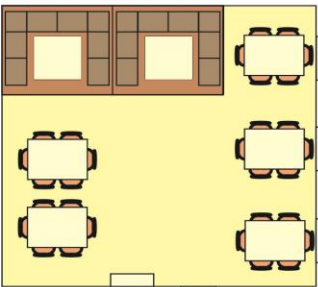
**50 персон**



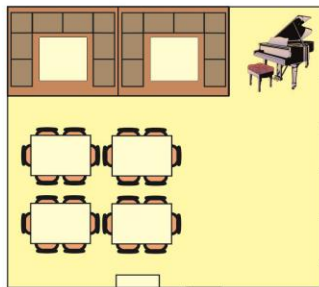
**32 персоны**



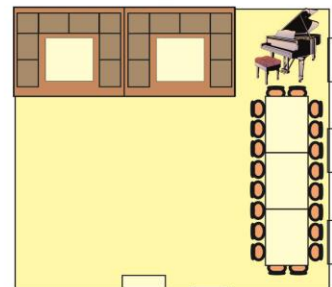
**42 персоны**



**36 персон**



**20 персон**



## Приглашаем Вас в сказочный мир отеля Marco Polo Saint-Petersburg!

Сыграть свадьбу, отметить день рождения, юбилей или корпоративный праздник в отеле «Marco Polo Saint-Petersburg» – значит окунуться в особую атмосферу красивого города Санкт-Петербург с роскошью доступной королям. «Marco Polo Saint-Petersburg» готов предоставить банкетный зал с индивидуально проработанным меню в зависимости от предпочтений, пожеланий всех гостей и формата мероприятия!

Для Вас:

- Именные люксы,
- Ресторан в стиле «Классический Петербург 19 века» на 45 персон,
- Банкетные меню, торты на заказ.
- Флористическое оформление и украшение зала,
- Трансфер на эксклюзивных автомобилях,
- Романтические программы и экскурсионные туры,
- Подбор ведущего, организация музыкальной программы,
- Составление программы торжества,
- Фотосъемка

Специальное предложение для молодоженов: при проведении банкета – свадебный тур в подарок.

По всем вопросам, пожалуйста, обращайтесь:  
Андросов Алексей тел.+79627100872

*Банкетное меню*  
**«Неаполь»**

| <b><i>Холодные блюда и закуски</i></b>   |              |
|--|--------------|
| <b>Рулетики из ветчины и сыра</b><br><i>с пикантной чесночной заправкой</i>  | 1/90         |
| <b>Овощное ассорти с соусом «Ранч»</b><br><i>Томаты, огурцы, болгарский перец, морковь, редис, сельдерей, зелень</i>   | 1/150/50     |
| <b>Мясное ассорти</b><br><i>Куриный рулет, телячий язык, буженина, подаются с хреном и горчицей</i>  | 1/90/30/30   |
| <b>Салат «Цезарь» с куриной грудкой</b><br><i>Салатные листья с чесночными гренками, томатами «Черри», жареной куриной грудкой, заправленные соусом «Цезарь»</i> | 1/190        |
| <b>Салат с говяжьим языком, картофелем и сливочной заправкой</b>   | 1/150        |
| <b><i>Горячая закуска</i></b>  |              |
| <b>Грибной жульен с куриной грудкой</b>  | 1/100        |
| <b><i>Основные блюда на выбор</i></b>  |              |
| <b>Куриная грудка гриль с соусом «Марсала»</b><br><i>Обжаренная на гриле куриная грудка с овощами гриль в сливочно-грибном соусе «Марсала».</i>                  | 1/150/100/50 |
| <b>Треска с соусом «Алеман»</b><br><i>Подается с овощами гриль</i>   | 120/100/50   |
| <b>Свиная корейка с горчичным соусом</b><br><i>Свиная корейка, обжаренная на гриле с соусом из зернистой горчицы и овощами гриль</i>                             | 1/200/100/50 |
| <b>Хлеб из нашей пекарни</b>   | 2 шт.        |

***Стоимость на персону 1500 рублей.***

*Банкетное меню*  
**«ЛОНДОН»**

| <i><b>Холодные блюда и закуски</b></i>   |                     |
|--|---------------------|
| <b>Салат «Барыня-Сударыня»</b><br><i>Телячий язычок, китайская капуста, грибы и пикантный соус</i>   | <b>1/150</b>        |
| <b>Тар – Тар из форели слабой соли</b><br><i>Мелко нарезанные кусочки форели, приправленные оливками, томатами «Черри», специями и лимонным соком.</i>           | <b>1/100</b>        |
| <b>Овощное ассорти с соусом «Ранч»</b><br><i>Томаты, огурцы, болгарский перец, морковь, редис, сельдерей, зелень</i>   | <b>1/150</b>        |
| <b>Мясное ассорти</b><br><i>Куриный рулет, телячий язык, буженина, подаются с хреном и горчицей</i>  | <b>1/90/30/30</b>   |
| <b>Салат «Цезарь» с куриной грудкой</b><br><i>Салатные листья с чесночными гренками, томатами «Черри», жареной куриной грудкой, заправленные соусом «Цезарь»</i> | <b>1/190</b>        |
| <i><b>Основные блюда на выбор</b></i>  |                     |
| <b>Куриная грудка гриль с соусом «Марсала»</b><br><i>Обжаренная на гриле куриная грудка с овощами гриль в сливочно-грибном соусом «Марсала».</i>                 | <b>1/150/100/50</b> |
| <b>Свиная корейка с горчичным соусом</b><br><i>Свиная корейка, обжаренная на гриле с соусом из зернистой горчицы и овощами гриль</i>                             | <b>1/200/100/50</b> |
| <b>Ладожский судак со сметанным соусом</b><br><i>Подается с овощами гриль</i>  | <b>120/100/50</b>   |
| <b>Хлеб из нашей пекарни</b>   | <b>2 шт.</b>        |

***Стоимость на персону 1900 рублей.***

## Банкетное меню

# «КМЭВ»

| <b>Холодные блюда и закуски</b>  |              |
|--|--------------|
| <b>«Пикантные рулетики»</b><br><i>Телячий язычок и пикантная заправка из сыра и чеснока</i>  | 1/150        |
| <b>Форель слабой соли</b><br><i>Ломтики нежной форели Шеф посола с лимоном, зеленью и блинами</i>  | 50/50        |
| <b>Грибочки из бочки «Дары псковских лесов»</b><br><i>Ассорти из сочных грибов, с луком и зеленью, приобретающий свой неповторимый вкус в дубовых бочках</i> | 50/35        |
| <b>Салат «Барыня-Сударыня»</b><br><i>Телячий язычок, китайская капуста, грибы и пикантный соус</i>   | 1/150        |
| <b>Деревенский овощной салат</b><br><i>Огурцы, томаты, перец сладкий, морковь, зелень с любой заправкой: сметана, масло подсолнечное</i>                     | 1/170/30     |
| <b>Салат «Сельдь под шубой»</b><br><i>Классический и родной салат для всех</i>   | 1/150        |
| <b>Горячая закуска</b>   |              |
| <b>Боровики томленные в сметане</b><br><i>Подаются с рубленой зеленью</i>  | 100/5/2      |
| <b>Картофельные драники</b><br><i>Подаются со сметаной</i>   | 100/15       |
| <b>Основные блюда на выбор</b>   |              |
| <b>Куриная грудка гриль с соусом «Марсала»</b><br><i>Обжаренная на гриле куриная грудка с овощами гриль в сливочно-грибном соусе «Марсала».</i>              | 1/150/100    |
| <b>Свинная корейка с горчичным соусом</b><br><i>Свинная корейка, обжаренная на гриле с соусом из зернистой горчицы и овощами гриль</i>                       | 1/200/100/50 |
| <b>Ладожский судак со сметанным соусом</b><br><i>Подается с овощами гриль</i>  | 120/100/50   |
| <b>Хлеб из нашей пекарни</b>   | 2 шт.        |

**Стоимость на персону 2 100 рублей.**

*Банкетное меню*  
**«Санкт-Петербург»**

| <b><i>Холодные блюда и закуски</i></b>  |              |
|---|--------------|
| <b>Томленые баклажаны</b><br><i>с южными томатами под умеренно – чесночным соусом</i>   | 1/150        |
| <b>Форель слабой соли</b><br><i>Ломтики нежной форели Шеф посола с лимоном, зеленью и блинами</i>   | 50/50        |
| <b>Мясное ассорти</b><br><i>Куриный рулет, телячий язык, буженина, подаются с хреном и горчицей</i>   | 1/90/30/30   |
| <b>Овощное ассорти с соусом «Ранч»</b><br><i>Томаты, огурцы, болгарский перец, морковь, редис, сельдерей, зелень</i>  | 1/150        |
| <b>Салат с форелью и ананасом</b><br><i>Обжаренные кусочки форели и ананаса, на подушке из листьев салата, заправленные восточно-имбирной заправкой.</i>                    | 1/150        |
| <b>Салат «Греческий»</b><br><i>Классическое сочетание свежих овощей, сыра «Фета», листьев салата, черных маслин, заправленные классическим оливково-лимонным дрессингом</i> | 1/140        |
| <b><i>Горячая закуска</i></b>   |              |
| <b>Утка с персиком и брусничным соусом</b><br><i>Обжаренная утиная грудка с персиками, под брусничным соусом и салатом «Руккола»</i>  | 50/50/25     |
| <b><i>Основные блюда на выбор</i></b>   |              |
| <b>Куриная грудка гриль с соусом «Марсала»</b><br><i>Обжаренная на гриле куриная грудка с овощами гриль в сливочно-грибном соусе «Марсала».</i>                             | 1/150/100    |
| <b>Форель с соусом «Шардоне»</b><br><i>Запеченное филе форели с овощами гриль и сливочным соусом</i>  | 1/160/100/50 |
| <b>Телятина в ореховом соусе</b><br><i>Нежнейшие кусочки телятины, подаются с тушеными грецкими орехами в сливках и овощами гриль</i>                                       | 1/170/100/50 |
| <b>Хлеб из нашей пекарни</b>  | 2 шт.        |

***Стоимость на персону 2 700 рублей.***

*Банкетное меню*  
**«ЛОС-АНДЖЕЛЕС»**

| <i><b>Холодные блюда и закуски</b></i>   |                     |
|--|---------------------|
| <b>Салат с форелью и ананасом</b><br><i>Обжаренные кусочки форели и ананаса, на подушке из листьев салата, заправленные восточно-имбирной заправкой.</i>         | <b>1/150</b>        |
| <b>Салат «Цезарь» с куриной грудкой</b><br><i>Салатные листья с чесночными гренками, томатами «Черри», жареной куриной грудкой, заправленные соусом «Цезарь»</i> | <b>1/190</b>        |
| <b>Салат «Барыня-Сударыня»</b><br><i>Телячий язычок, китайская капуста, грибы и пикантный соус</i>   | <b>1/150</b>        |
| <b>Ассорти солений</b><br><i>Грибы маринованные, соленые огурцы, оливки/маслины</i>  | <b>30/30/30</b>     |
| <b>Мясное ассорти</b><br><i>Куриный рулет, телячий язык, буженина, подаются с хреном и горчицей</i>  | <b>1/90/30/30</b>   |
| <b>Рыбное ассорти</b><br><i>Форель Шеф посола, копченый лосось, зубатка слабой соли, декорированные лимоном, оливками и зеленью</i>                              | <b>1/90/85</b>      |
| <i><b>Основные блюда на выбор</b></i>  |                     |
| <b>Куриная грудка гриль с соусом «Марсала»</b><br><i>Обжаренная на гриле куриная грудка с овощами гриль в сливочно-грибном соусе «Марсала».</i>                  | <b>1/150/100</b>    |
| <b>Форель с соусом «Шардоне»</b><br><i>Запеченное филе форели с овощами гриль и сливочным соусом</i>   | <b>1/160/100/50</b> |
| <b>Стейк перечный</b><br><i>Подается с овощами гриль и луковым соусом</i>  | <b>1/150/100/50</b> |
| <b>Хлеб из нашей пекарни</b>   | <b>2 шт.</b>        |

***Стоимость на персону 2 900 рублей.***