

## Уважаемые Дамы и Господа!

*К услугам гостей мы предлагаем  
банкетный зал Golden Garden, ресторан русской кухни  
«Ф.М. Достоевский» и уютный камерный зал Bella Leone*



- | Семейный праздник
- | Свадебное торжество
- | Корпоративное мероприятие до 160 персон
- | Собственная кондитерская
- | Аудио и видеоаппаратура
- | Плазменный экран, проектор
- | Бесплатный интернет Wi-Fi.

**Предлагаем Вашему вниманию варианты банкетного меню  
стоимостью от 2 500 рублей на человека.**

**Классический торт в подарок.**

**Безалкогольные напитки включены в любой вариант меню.**

## **ПОДАРОЧНЫЕ ОПЦИИ\*:**

- **Приветственный коктейль** с ассортиментом напитков!
- **Ночь в номере категории «Стандарт»** отеля Golden Garden в подарок при заказе свадебного банкета
- **Свой алкоголь**, при оплате «пробкового сбора» в размере 400 рублей на 1 человека! При заказе банкетного меню от 40 человек пробковый сбор может быть снижен до 300 рублей на человека.

**На все интересующие Вас вопросы мы всегда рады ответить по телефону  
+7 812 334 22 33 / +7 812 334 22 44**

\* Выбор одной опций из трех.  
Доступно при заказе банкета от 2 950 рублей на человека.

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 1

### Закуски холодные в центре стола

#### Салаты

- Маседуан а-ля Оливье с поливою провансальской | 120 гр
- Сельдь бочечная шубою укрытая | 100 гр
- Салат с ростбифом, жареными грибами и ореховым соусом | 100 гр

#### Ассорти рыбное

- Семга слабосоленая с оливками и каперсами подается с дижонским соусом | 50 гр
- Сельди а-ля рюсь с маринованным лучком и теплым молодым картофелем | 50/50 гр

#### Ассорти мясное

- Буженина, запеченная с чесночком и стеблями сельдерея | 30 гр
- Галантин из домашней птицы с курагой и черносливом | 60 гр

#### Ассорти овощное

- Натюрморт из огородных овощей – огурцы, томаты, редис, ассорти зелени, подается на листьях салата | 100 гр

#### Соленья домашние

- Соления собственного приготовления – огурцы свежепросольные, капуста, квашенная с брусникой, грибки маринованные, сдобренные постным маслом | 100 гр

#### Блюда горячие на выбор

- Котлета, рубленая телячья а-ля Пожарская подается с жареным картофелем и брусничным соусом | 100/100/50 гр
- Медальоны из телятины с картофельным gratin и соусом «Демигласс» | 100/100/50 гр
- Кулебяка на старинный манер со сливочным соусом и лососевой икрой | 200/50 гр

Хлебная корзина с домашним маслом | 100/15 гр

Праздничный торт | 50 гр. на каждого гостя\*

#### Напитки

- Минеральная вода «Святой источник» газ/не газ | 500 мл
- Кофе/Чай | 150 мл

**Выход на одного гостя 1 125 гр**

\*Подарок от ресторана

**Стоимость меню для 1-го Гостя – 2 500 рублей**  
**Алкогольные напитки не включены**

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 2

### Салат для каждого Гостя

Маседуан а-ля Оливье с поливою провансальскою | 120 гр

### Закуски холодные в центре стола

Салат из тунца под нежной шубой с каперсами | 100 гр

Салат из листьев Ромейна и теплой цыплячьей грудки с соусом из анчоусов и хрустящими гренками | 100 гр

Салат из сезонных овощей с домашней брынзой и оливковой заправкой | 100 гр

### Ассорти рыбное

Террин из копченого лосося с раковыми шейками | 50 гр

Сельди балтийские малопросольные с маринованным лучком и теплым молодым картофелем | 50/50 гр

### Ассорти мясное

Буженина с домашней горчицей на листьях салата | 30 гр

Куриный галантин с черносливом и курагой а-ля русс | 30 гр

Студень из домашних птиц подается с солеными огурчиками и свекольным хреном | 100/10 гр

### Соленья домашние

Соления собственного приготовления – огурцы свежепросольные, капуста, квашенная с брусникой, помидоры соленые с различными кореньями, грибки маринованные, сдобренные постным маслом | 100 гр

### Закуска горячая для каждого гостя

Мешочек из блинчиков с грибным жульеном | 140 гр

### Блюда горячие на выбор

Филе лосося на пару с тигровыми креветками подается на овощном жульене и соусом «Самбука» | 100/100/50

Медальоны из телятины с французским картофелем с розмарином и соусом из зеленого перца | 100/100/50

Котлета по-киевски с жареным картофелем, стручками зеленого горошка и брусничным соусом | 100/100/50

Хлебная корзина с домашним маслом | 100/15 гр

Праздничный торт | 100 гр. на каждого гостя\*

### Напитки

Минеральная вода «Святой источник» газ/не газ | 500 мл

Кофе/Чай | 150 мл

**Выход на одного гостя 1 345 гр**

\*Подарок от ресторана

**Стоимость меню для 1-го Гостя – 2 950 рублей**  
**Алкогольные напитки не включены**

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 3

### Приветственный коктейль\* | 100 мл

Советское шампанское | Морс клюквенный | Фруктовое ассорти | 100 гр

### Салат для каждого Гостя

Маседуан из мясных деликатесов с овощными разностями и ореховой поливою | 120 гр

### Закуски холодные в центре стола

Маседуан а-ля Оливье с поливою провансальской | 100 гр

Салат «Царский» с копченым лососем и перепелиным яйцом | 100 гр

Салат из мяса цесарки с грибами, сыром, заправленный голландским соусом | 100 гр

### Ассорти рыбное | 30/30/20 гр

Семга слабосоленая с каперсами и оливками с дижонским соусом  
Палтус дальневосточный холодного копчения с лаймом и маслинами

### Ассорти мясное | 90/20 гр

Буженина, запеченная с чесночком и стеблями сельдерея

Галантин из домашней птицы с курагой и черносливом

Язык телячий томленный с травами

### Ассорти овощное | 100 гр

Натюрморт из огородных овощей – огурцы, томаты, редис, паприка  
ассорти зелени подается на листьях салата

### Ассорти мини-закусок | 60 гр

Корнишоны маринованные, маслины, оливки, патиссоны

Пти пате а-ля рюсь

Пирожки из растворчатого теста с телятиной | 25 гр

Пирожки из растворчатого теста с капустой | 25 гр

### Закуска горячая на выбор

Домашние блинцы с красной икрой и холодным гарниром | 80/20/85 гр

### Блюда горячие на выбор

Тельное из судака с соусом из белых грибов и картофелем,  
жаренным по-домашнему | 120/100/30 гр

Бефстроганов а-ля русс с картофелем «Пушкин» и солеными огурчиками | 120/100/30 гр

Ролада из дикого зайца с овощами, зажаренными на кунжутном масле  
со сливочным соусом | 120/100/30 гр

Хлебная корзина с домашним маслом | 100/15 гр

### Десерт

Праздничный торт | 100 гр. на каждого гостя\*

### Фрукты | 100 гр

Ананас Виноград Мандарины Груши Киви Клубника Сливы Физалис

### Напитки

Минеральная вода «Святой Источник» газ/не газ | 500 мл

Кофе/Чай | 150 мл

**Выход на одного гостя 1 570 гр**

\*Подарок от ресторана

**Стоимость меню для 1-го Гостя – 3 350 рублей**  
**Алкогольные напитки не включены**

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 4

### Приветственный коктейль\* | 100 мл

Советское шампанское | Морс клюквенный | Фруктовое ассорти | 100 гр

### Салат для каждого Гостя

Маседуан на заморский манер с морепродуктами и тигровой креветкой | 120 гр

### Закуски холодные в центре стола

Салат Оливье на старорусский манер | 100 гр

Сельдь бочечная под шубой | 100 гр

Салат из листьев Романо с куриным филе и заправкой из анчоусов | 100 гр

### Ассорти рыбное | 80/20

Семга слабосоленая с каперсами и оливками с дижонским соусом  
Палтус дальневосточный холодного копчения с лаймом и маслинами

Рулет из речного карпа на манер ролады

Волованы с икрой лососевой с лимонами и зеленью | 40/10 гр

### Ассорти мясное | 90/20

Буженина, запеченная с чесночком и стеблями сельдерея

Галантин из домашней птицы с курагой и черносливом

Язык телячий томленный с травами

Студень из домашних птиц подается с солеными огурчиками  
и свекольным хреном | 100/10 гр

### Соленья домашние | 80 гр

Соления собственного приготовления – огурцы свежепросоленные,  
капуста, квашенная с брусникой, помидоры соленые с различными кореньями,  
грудки соленые, сдобренные постным маслом

Пти пате а-ля рюсь

Пирожки из растворчатого теста с телятиной | 25 гр

Пирожки из растворчатого теста с капустой | 25 гр

### Закуска горячая

Старорусские блинчики с хрустящей корочкой и начинкой из лесных грибов | 200/20 гр

### Блюда горячие на выбор

Пол дюжины тигровых креветок на гриле с салатом из огородных овощей  
с соусом «Бальзамик» | 90/100/40 гр

Рулет из дорадо подается на овощном жульене с соусом «Шардоне» | 100/120/30 гр

Филей брезе из мраморной говядины с овощами гриль  
и грибным соусом «Демигласс» | 90/120/30/10 гр

Хлебная корзина с домашним маслом | 100/15 гр

### Десерт

Праздничный торт | 100 гр. на каждого гостя\*

Фрукты | 100 гр

Ананас Виноград Мандарины Груши Киви Клубника Сливы Физалис

### Напитки

Морс клюквенный | 500 мл

Минеральная вода | 500 мл

Кофе/Чай | 125 мл

**Выход на одного гостя 1 705 гр**

\*Подарок от ресторана

**Стоимость меню для 1-го Гостя – 3 850 рублей**  
**Алкогольные напитки не включены**

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 5

**Приветственный коктейль\*** | 100 мл  
Советское шампанское | Морс клюквенный | Фруктовое ассорти | 100 гр

**Салат для каждого Гостя**  
Кушанье из заморских салатов с малиновым соусом и тигровыми креветками | 140гр

**Закуски холодные в центре стола**  
Маседуань Оливье на старорусский манер | 100 гр  
Туец под шубой с каперсами и оливками | 100 гр  
Салат из мясных деликатесов с ореховым соусом | 100 гр

**Сырные деликатесы** | 60/20/20/10 гр  
Ассорти сыров «Бри», «Дор-блю», «Пармезан», «Ольтермани»  
гарнируются виноградом, медом и хлебными палочками

**Ассорти рыбное** | 70/20 гр  
Семга слабосоленая с каперсами и оливками с дижонским соусом | 30 гр  
Угорь горячего копчения с лаймом и маслинами | 20 гр  
Ломтики дальневосточного палтуса | 20 гр  
Сельди балтийские малосоленые с маринованным луком  
и теплым молодым картофелем | 50/50 гр

**Ассорти мясное** | 90/20 гр  
Галантин из домашней птицы с курагой и черносливом | 40гр  
Язык телячий томленный с травами | 20 гр  
Буженина с кореньями запеченная | 30 гр  
Студень из домашних птиц подается с солеными огурчиками и свекольным хреном | 100/10 гр

**Соления домашние** | 100 гр  
Соления собственного приготовления – огурцы свежесолёные,  
капуста, квашенная с брусникой, помидоры соленые с различными кореньями,  
грибки маринованные, сдобренные постным маслом  
Пти пате а-ля рюсь  
Пирожки из растворчатого теста с телятиной | 25 гр  
Пирожки из растворчатого теста с капустой | 25 гр

**Закуска горячая на выбор**  
Мильфей из баклажанов и томатов с соусом «Песто» запеченных под «Пармезаном» | 180 гр

**Блюда горячие на выбор**  
Утиное филе подается с соте из молодой груши в цуккини и апельсиновым соусом | 90/120/30 гр  
Котлета, рубленая телячья а-ля Пожарская подается  
с жареным картофелем и брусничным соусом | 100/100/50 гр  
Стейк-гриль из говядины с овощами гриль и грибным соусом «Демигласс» | 90/120/30/10

**Хлебная корзина с домашним маслом** | 100/15 гр

**Десерт**  
Праздничный торт | 100 гр. на каждого гостя\*

**Фрукты** | 100 гр  
Ананас Виноград Мандарины Груши Киви Клубника Сливы Физалис

**Напитки**  
Морс клюквенный | 500 мл  
Минеральная вода газ/не газ | 500 мл  
Кофе/Чай | 125 мл

**Выход на одного гостя 1 875 гр**

\*Подарок от ресторана

**Стоимость меню для 1-го Гостя – 4 300 рублей**  
**Алкогольные напитки не включены**

**Ресторан «Ф.М. Достоевский» предлагает  
Вашему вниманию для дополнения  
банкетного меню следующие Шоу-блюда:**

**Шоу-блюдо** – прекрасная возможность внести дополнительную изюминку в Ваш праздник. Блюдо готовится по особому рецепту от Шеф-повара и торжественно выносится с фейерверками.

К каждому блюду шеф-повар порекомендует гарнир и соус, презентует в зале на виду у гостей.

Ваш заказ может быть любым от стерляди до молочного поросенка.

**Ножка баранья с овощами, обжаренными в специях  
с французским картофелем**

Весом от 3 кг (~ на 15 – 20 порций) по стоимости 10 000 рублей

**Осетрина (Стерлядь), запечённая целиком**

Весом 2 кг (~ на 12 – 15 порций) по стоимости 14 000 рублей

**Молочный поросёнок печёный целиком,  
чинёный по Вашему вкусу**

Весом от 5 кг (~ на 20-25 порц) по стоимости 15 000 рублей

**Утка томленая в печи с капустой,  
яблоками и брусничным соусом**

Весом 2 кг. По стоимости 5 000 рублей

**Судак, фаршированный креветочным муссом**

Весом 2 кг (~ на 12-15 порций) по стоимости 7 000 рублей

**Щука, фаршированная муссом из лесных грибов**

Весом 2 кг (~ на 12 – 15 порций) по стоимости 7 000 рублей



**На такие банкетные блюда необходим предварительный заказ  
не позднее, чем за неделю до начала мероприятия.**



## Приветственный коктейль

Канопе на Ваш выбор дополнительно к приветственному коктейлю:

### Напитки

Домашние настойки в ассортименте | 0,5 л – 750 рублей; 1 л – 1450 рублей  
Шампанское «Советское» брют | 0,75 л – 600 рублей  
Морс клюквенный | 1 л – 200 рублей  
Соки в ассортименте | 1 л – 160 рублей

### Канопе и мини-закуски

Томаты Черри с сыром «Моцарелла» и бальзамическим соусом | 40 гр – 80 руб.  
Пармская ветчина с дыней «Канталупа» | 40 гр – 85 руб.  
Канопе с итальянской «Салями» и маринованными корнишонами | 40 гр – 85 руб.  
Паштет из домашней птицы в воловане | 20/30 гр – 70 руб.  
Канопе с копченой утиной грудкой | 40 гр – 90 руб.  
Канопе с телячьим языком и маринованными огурчиками | 40 гр – 85 руб.  
Балтийская килька на тосте с маринованным лучком | 40 гр – 60 руб.  
Тигровая креветка на огурце | 40 гр – 90 руб.  
Профитроли с оливье | 30/60 гр – 80 руб.  
Профитроли с салатом из мясных деликатесов | 30/60 гр – 80 руб.  
Профитроли с копченой семгой и нежным сырным кремом | 30/60 гр – 90 руб.  
Фруктовое ассорти | 100 гр – 80 руб.  
Фруктовые шашлычки | 35 гр – 50 руб.  
Клубника в шоколаде | 40 гр – 80 руб.  
Йогуртовое мини-пирожное | 30 гр – 50 руб.  
Кофейное пирожное «Мокко» | 25 гр – 50 руб.  
Пирожное «Сара Бернар» | 30 гр – 70 руб.

### Горячие закуски

Жюльен в пшеничной булочке со сливочным соусом | 120/30 гр – 205 руб.  
Куриный жюльен в блинчике с завязкой из лука Порей | 120/30 гр – 215 руб.  
Блинчики с красной икрой и холодным гарниром | 80/20/85 гр – 225 руб.  
Блинчики с телятиной в хрустящей панировке со сметаной | 200/20 гр – 240 руб.

**Рекомендуемая норма для 1 гостя: 3- 4 канопе на 30 минут коктейля.  
Возможны различные комбинации Вашего меню из представленного ассортимента канопе.**

**Уважаемые Дамы и Господа!**  
Ресторан «Ф.М. Достоевский» приглашает отведать  
изумительные торты нашей кондитерской!

**При заказе банкета действуют  
специальные условия на приобретение тортов.**

Классический торт без определенной тематики из расчёта  
– в подарок при выборе банкетного меню.

По Вашему желанию эксклюзивное оформление торта  
оплачивается дополнительно из расчёта 1 кг – 1 000 руб.

**«Медовик»**

Медовый бисквит со сметанным кремом и фруктами

**«Графь Орлофф»**

Миндальное безе в шоколадной глазури со сливками  
и черносливом в красном вине

**«Вишнёвое адажио»**

Шоколадный бисквит с вишней, ореховым ликёром  
и сливочным кремом

**«Полонез»**

Сочный бисквит со сливочно-йогуртовым кремом  
с ягодами и фруктами по Вашему вкусу

**«Золотой сад»**

Миндальный торт с шоколадом, ликёром «Амаретто»  
и карамельным кремом

