

СИМПОЗИУМ

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

Банкетное меню 2500₽ НА ПЕРСОНУ

САЛАТЫ

Салат из спелых овощей
с балтийской килькой, томатами и красным луком, 1/100

Салат оливье с телятиной и щуцъей икрой, 1/100

Хрустящий салат с говядиной и сладким перцем, 1/100

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти грунтовых овощей с зеленью
и соусом тартар, 1/100

Сало двух видов, тамбовский окорок,
паштет из цыпленка и жареные пирожки «Гриссини», 1/150

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Судак с картофелем, ветчиной и кремом голландез, 1/270

Перепелка с кашей из кореньев и грибным муссом, 1/300

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА, 80/20

ДЕСЕРТ

Черемуховый торт с черничным сорбетом, 1/125

НАПИТКИ

Морс ягодный, 1/200

Вода с мятой и лимоном, 1/200

Санкт-Петербург, ул. Достоевского, 19/21, лит. «М»

(812) 670-25-55   symposium.rest

СИМПОЗИУМ
РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

Банкетное меню
3200₽ НА ПЕРСОНУ

САЛАТЫ

Салат с теплым картофелем, треской и яйцом пашот, 1/100

Салат оливье с телятиной и щучьей икрой, 1/100

Хрустящий салат с говядиной и сладким перцем, 1/100

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти грунтовых овощей с зеленью и соусом тартар, 1/100

Домашняя мясная гастрономия
(буженина, ростбиф, язык, галантин из цыпленка и вяленых томатов), 1/110

Сырное ассорти
(камамбер, козий мусс, пармезан, сыр с плесенью), 1/115

Маринованные маслины и оливки, 1/90

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Судак с картофелем, ветчиной и кремом голландез, 1/270

Перепелка с кашей из кореньев и грибным муссом, 1/300

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА, 80/20

ДЕСЕРТ

Черемуховый торт с черничным сорбетом, 1/125

НАПИТКИ

Морс ягодный, 1/200

Вода с мятой и лимоном, 1/200

СИМПОЗИУМ

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

Банкетное меню 4200Р НА ПЕРСОНУ

САЛАТЫ

Салат с мясом камчатского краба, авокадо и яйцом пашот, 1/100

Салат оливье с телятиной и щучьей икрой, 1/100

Салат с цыпленком, листьями салата и киноа, 1/100

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти грунтовых овощей с зеленью и соусом тартар, 1/100

Домашняя мясная гастрономия
(буженина, ростбиф, язык, галантин из цыпленка и вяленых томатов), 1/110

Сырное ассорти
(камамбер, козий мусс, пармезан, сыр с плесенью), 1/115

Маринованные маслины и оливки, 1/90

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР

Драники с форелью и «снегом» из сметаны, 1/220

Потрошки в рассоле
с картофельным муссом и нежинскими огурцами, 1/180

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Телячий язык с луковым пюре,
печеной свеклой и соусом из зерновой горчицы, 1/300
Стейк из форели со свежим салатом и соусом голландез, 1/250

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА, 80/20

ДЕСЕРТ

Творожный десерт в глазури
из дикой малины на березовых ветках, 1/90

НАПИТКИ

Морс ягодный, 1/200

Вода с мятой и лимоном, 1/200

Санкт-Петербург, ул. Достоевского, 19/21, лит. «М»
(812) 670-25-55   symposium.rest

СИМПОЗИУМ
РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

Банкетное меню
5000₽ НА ПЕРСОНУ

САЛАТЫ

- Салат оливье с телятиной и щуцъей икрой, 1/100
Салат с цыпленком, листьями салата и киноа, 1/100
Хрустящий салат с говядиной и сладким перцем, 1/100

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Сало двух видов, тамбовский окорок, паштет из цыпленка и жареные пирожки «Гриссини», 1/175
Ассорти грунтовых овощей с зеленью и соусом тартар, 1/100
Рыбные малосола
(муксун холодного копчения, копченый угорь, форель шеф-посола), 1/75
Домашняя мясная гастрономия
(буженина, ростбиф, язык, галантин из цыпленка и вяленых томатов), 1/110
Сырное ассорти
(камамбер, козий мусс, пармезан, сыр с плесенью), 1/115
Блины с красной икрой, 1/150

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР

- Гребешки с муссом из цветной капусты, 1/100
Язычки ягнят с луковым кремом, 1/130

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Телячий язык с луковым пюре, печеной свеклой и соусом из зерновой горчицы, 1/300
Форель с кукурузной кашей и крабовым биском, 1/350

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА, 80/20

ДЕСЕРТ

- Творожный десерт в глазури из дикой малины на березовых ветках, 1/90

НАПИТКИ

- Морс ягодный, 1/200
Вода с мятой и лимоном, 1/200