



ООО «Теплоход СПб»

Санкт-Петербург, ул. Рылеева д.18, оф. 40.

Тел +7 (812)649-94-50, +7 (921)934-94-41, e-mail: mail@teplohodspb.com

Стоимость меню для банкета на 1 персону 1500 рублей

Стоимость банкетного меню, включая доставку в пределах КАД, сервировку, работу официантов из расчета шести часов проведения мероприятия, пробковый сбор не взимается, посуда под напитки заказчика предоставляется бесплатно на 1 персону.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ	Выход
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Закуска из атлантической сельди с ржаными гренками, сладким розовым луком и беби картофелем	1/30/25/40
Рулет куриный "Жар-птица", фаршированный омлетом и цветной паприкой, подается с клюквенным соусом и свежей зеленью	1/35/20
Пряный окорок, запеченный с тимьяном и диженской горчицей, подается в ожерелье из свежих овощей	1/30/25
Копченый дуэт из сыровяленой ветчины и грудинки на листе салата	1/30/5
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью	1/70
САЛАТЫ	
Салат «Столичный» с домашней курочкой, малосолевым огурцом и зеленым горошком.	1/100
Салат "Купеческий" с подпечённым карбонатом, перепелиным яйцом сливочно-горчичным соусом.	1/100
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)	
Маринованная свиная шейка в дижонской горчице и запеченная с томатами под сыром "Моцарелла" на запечённом картофеле с томатным конфи.	1/130/120/20
Рулет из куры с муссом из цыпленка и грибов, с ризотто под соусом из шампиньонов.	1/130/120/20
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Свежеиспеченные булочки с солодом и кунжутом, ржаной хлеб	80
ФРУКТЫ	
Корзина сезонных фруктов	1/100
ВЕС МЕНЮ	985гр
НАПИТКИ	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл