



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@teplhodspb.com

Стоимость меню для банкета на 1 персону 1800 рублей №1

Стоимость 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	
Семга шеф посола с цитрусовыми и зеленью	1/35/20
Филе сельди слабой соли с красным сладким луком, с оливковым маслом в окружении картошечки "шато"	1/50/50
Куриное филе, запеченное с прованскими травами, подается с зеленью и овощами	1/35/20
Ассорти копченостей: балык сырокопченый, грудинка вишневого копчения, колбаса п/к	1/45/10
Рулетики из ветчины с сырным муссом	1/35
Соленья и маринады (квашеная капуста, хрустящий соленый огурчик, помидорчики, черемша и острый перчик)	1/80
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью	1/95
САЛАТЫ	
Салат из обжаренного куриного филе, пекинской капусты, черри, заправки «Цезарь»	1/100
Салат из пряного окорока, соленого огурчика, отварного картофеля и сливочного майонеза	1/125
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)	
Маринованная свиная шейка в дижонской горчице и запеченная с томатами под сыром "Моцарелла" на запеченном картофеле	1/290
Рулетики из курицы с муссом из цыпленка и грибов, запеченный под соусом «жульен» на подушке из печенных овощей	1/290
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА	
Булочки солодовые, пшеничные, хлеб.	1/80
ФРУКТЫ	
Корзина сезонных фруктов	1/150
ВЕС МЕНЮ	1205гр
НАПИТКИ	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл