



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 1800 рублей №2

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	
Ролл из слабосоленого лосося с греческим сыром и зеленью и оливками	1/35/10
Филе скумбрии пряного посола с красным сладким луком, с оливковым маслом в окружении картошечки "шато"	1/50/50
Рулет из курицы с овощным омлетом и сыром	1/35/20
Пряный окорок, шпигованный сладкой морковью и чесноком, запеченный в фольге подается с острой горчицей	1/35/15
Ролл из подкопченной грудинки с острой морковью	1/55
Рулет из баклажан с овощами и ореховой крошкой	1/35
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью	1/95
САЛАТЫ	
Салат из обжаренного куриного филе, с зеленой фасолью, кукурузой, миксом листовых салатов, и оливковой заправкой с кайенским перцем	1/100
Салат из буженины, с печеным картофелем, со свежими огурцами, оливками и медово - горчицной заправкой	1/100
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
Филе трески запеченное с овощами, сыром и томатами	1/290
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА	
Булочки солодовые, пшеничные, хлеб	1/80
ФРУКТЫ	
Корзина сезонных фруктов	1/150
ВЕС МЕНЮ	1185гр
НАПИТКИ	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл