



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 №3

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	
Розочка из форели слабой соли, декорируется лаймом, маслинами	1/30/20
Закуска из рубленной сельди и авокадо и яйца, подаётся на ржаном тосте, декорируется красной икрой и долькой лимона.	1/30/25
Пикантная грудинка с зеленью и горчицей	1/35/10
Запечённая нежная куриная грудка, с зеленью и овощами	1/35/20
Пряный свиной окорок, подаётся с оливками и горчицей	1/30/25
Коллекция рулетиков из ветчины с муссами из сыра, грибов, копченого цыпленка.	1/60
Соленья из бочонка (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 "Гавайский" из курицы, свежего ананаса, пекинской капусты с соусом "Карри"	1/100
Салат "Мясной" изпряного окорока, соленого огурчика, отварного картофеля и сливочного майонеза.	1/100
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)	
Рулет «Шопский» (Рулет из свинины с пикантным сыром, подается с овощным гарниром и грибным соусом)	1/140/120/30
Куриное филе по-французски (куриное филе, обернутое в бекон, панированное в кунжуте, подается с медово-горчичным соусом на картофельных дольках)	1/140/120/30
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Свежеиспеченные булочки с маком и кунжутом, ржаной хлеб	80
ФРУКТЫ	
Корзина сезонных фруктов	1/150
ВЕС МЕНЮ	1215гр
НАПИТКИ	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл