



**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

*Меню для банкета на 1 персону 2000 руб. №1*

*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
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Эсколар холодного копчения с маринованным имбирем	1/35/15
Филе скумбрии холодного копчения на ржаных гренках	1/50/50
Закуска из лосося и подкопченной икры в тортилье	1/35/20
Руллет из карбоната с печенью индейки	1/35/25
Руллетик из ветчины с муссом из овощей и сыра	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 зелены	1/95
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат из обжаренного куриного филе, салата «Айсберг», черри, заправки «Цезарь»	1/100
Стейк салат из свинины и запечённых овощей	1/100
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА</b>	
Аппетитный жульен из копченостей в домашнем блинчике	1/75
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)</b>	
Запеченное филе судака с лимонным маслом с ризотто	1/115/155
Маринованная свиная шейка в дижонской горчице и запеченная с томатами под сыром "Моцарелла" на запеченном картофеле	1/290
Руллет из курицы с муссом из цыпленка и грибов, запеченный под соусом «жульен» на подушке из печенных овощей	1/290
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	
Булочки пшеничные, солодовые, хлеб.	1/80
<b>ФРУКТЫ</b>	
Корзина сезонных фруктов	1/150
<b>ВЕС МЕНЮ</b>	1270 гр
<b>НАПИТКИ</b>	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	170 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл