

МЕНЮ БАНКЕТА 1600 РУБЛЕЙ ЗА ЧЕЛОВЕКА

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

Буженина в пряном маринаде из монастырского кваса, приготовленная по старинному русскому рецепту с можжевельной ягодой 1/35/15
Баварский сервелат и корейка вишневого копчения 1/40
Роллы из ветчины с сыром и зеленью. 1/35

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И СЫРА

Ассорти из свежих, крупно нарезанных, овощей и садовой зелены на листьях зеленого салата 1/75

САЛАТЫ

Салат из запеченной курицы, микса салата айсберг пекинской капусты и помидоров, под пикантной майонезной заправкой 1/100
Салат "Оливье" с ветчиной, классический 1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Мраморная свинина с пряными травами, подаётся с вишневым соусом и мини картофелем. 1/130/120/20
Рулет из фермерского цыпленка с сыром, под соусом Бешамель, подаётся с картофелем Айдахо. 1/130/120/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Пшеничные булочки с кунжутом, и солодом 1/50

ФРУКТЫ

Корзина сезонных фруктов (виноград, груши) 1/100

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ НА ВЫБОР

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)
Кофе заварной (сахар, сливки)

ВЕС МЕНЮ, НЕ ВКЛ. ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ: 820 ГР.

Наши контакты:

teplohodspb.com mail@teplohodspb.com
+7-921-942-79-83, +7-921-934-94-41
vk.com/teplohodspb @teplohodspb

МЕНЮ БАНКЕТА 1750 РУБЛЕЙ ЗА ЧЕЛОВЕКА

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

Рулетик из балыка со сливочным сыром и орешками 1/35
Тулярка, фаршированная муссом цыпленка и цветной паприкой,
подаётся с клюквенным соусом и свежей зеленью 1/35/15
Роллы из ветчины с сыром и зеленью 1/35

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И СЫРА

Ассорти из свежих, крупно нарезанных, овощей и садовой зеленью на
листьях зеленого салата 1/75
Соленья и маринады (квашеная капуста, хрустящий
соленый огурчик, помидорчики, черемша и острый перчик) 1/60

САЛАТЫ

Салат "Тавайский" из курицы, ананаса с соусом "Карри" 1/100
Салат "Оливье" с ветчиной, классический 1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе Судака, замаринованное в белом вине, розмарине и перце
розе, подаётся с соусом «блан манж», и брызгами икры на подушке
из печенных овощей 1/130/120/20
Свинина, фаршированная муссом из поросенка, подается
со сливочно-горчичным соусом на запеченном картофеле 1/130/120/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Пшеничные булочки с кунжутом, и солодом 1/50

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ НА ВЫБОР

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)
Кофе заварной (сахар, сливки)

ВЕС МЕНЮ, НЕ ВКЛ. ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ: 775 ГР.

Наши контакты:

teplohodspb.com mail@teplohodspb.com
+7-921-942-79-83, +7-921-934-94-41
vk.com/teplohodspb @teplohodspb

МЕНЮ БАНКЕТА 2100 РУБЛЕЙ ЗА ЧЕЛОВЕКА

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ ЗАКУСОК

Ролл из семги со сливочным сыром и кунжутом 1/25
Селедка с обжаренным картофелем и красным луком 1/35/35

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

Окорок по-домашнему с горчичным соусом и свежими овощами 1/35/15
Рулет из фермерского цыпленка с цветным перцем и зеленью 1/35/15

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И СЫРА

Ассорти из свежих, крупно нарезанных, овощей и садовой зелены на листьях зеленого салата 1/75

САЛАТЫ

Салат "Мясной коктейль" с карбонатом, бужениной, яйцом сливочным соусом и зеленым горошком 1/100
Салат из запеченной кури, микса салата айсберг пекинской капусты и помидоров, под пикантной майонезной заправкой 1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Стейк из судака, запеченный с кунжутом и крошкой, подаётся с овощным рататуем и соусом "Бешамель" 1/130/120/20
"Свиная шейка, запеченная в шубе из меда и дижонской горчицы, сервируется картофелем "БЭБИ" и запеченными томатами черри, подаётся с красным острым соусом 1/130/120/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Пшеничные булочки с кунжутом, и солодом 1/50

ФРУКТЫ

Корзина сезонных фруктов (виноград, груши) 1/100

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ НА ВЫБОР

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)
Кофе заварной (сахар, сливки)

ВЕС МЕНЮ, НЕ ВКЛ. ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ: 885 ГР.

Наши контакты:

teplohodspb.com mail@teplohodspb.com
+7-921-942-79-83, +7-921-934-94-41
vk.com/teplohodspb @teplohodspb

МЕНЮ БАНКЕТА 2500 РУБЛЕЙ ЗА ЧЕЛОВЕКА

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ ЗАКУСОК

Лосось слабой соли с дольками лимона и укропом 1/30/10
Закуска из Лосося с авокадо и сливочным сыром в тартилье 1/50

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

Говяжий язык, отварной, подается с овощным букетом и соусом хрен 1/35/15
Окорок "Россини", запеченный с кореньями и прованскими травами подается с горчичным соусом 1/35/15
Филе индейки, маринованное в винно-медовом маринаде, обжаренное с пряными травами, подается с медовыми дольками яблок 1/35/15
Рулетик из балыка со сливочным сыром и орешками 1/35

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И СЫРА

Баклажаны «по-гречески» с печеными томатами и ореховым соусом, выложены веером с болгарским перцем и пряным базиликом 1/50
Ассорти из свежих, крупно нарезанных, овощей и садовой зелены на листьях зеленого салата 1/75

САЛАТЫ

Салат "Мясной коктейль" с карбонатом, бужениной, яйцом сливочным соусом и зеленым горошком 1/100
Салат «Цезарь» из обжаренного куриного филе, салата «Айсберг», черри, заправки и золотистыми гренками 1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Стейк из судака, запеченный с кунжутом и крошкой, подается с овощным рататюем и соусом "Бешамель" 1/130/120/20
Свинина, фаршированная муссом из поросенка, подается со сливочно-горчичным соусом на запеченном картофеле 1/130/120/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Пшеничные булочки с кунжутом, и солодом 1/50

ФРУКТЫ

Корзина сезонных фруктов (виноград, груши) 1/100

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ НА ВЫБОР

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)
Кофе заварной (сахар, сливки)

ВЕС МЕНЮ, НЕ ВКЛ. ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ: 1020 ГР.

Наши контакты:

teplohodspb.com mail@teplohodspb.com
+7-921-942-79-83, +7-921-934-94-41
vk.com/teplohodspb @teplohodspb

МЕНЮ БАНКЕТА 3000 РУБЛЕЙ ЗА ЧЕЛОВЕКА

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ ЗАКУСОК

- Закуска, из филе форели с сливочным муссом и креветкой 1/35
Рольмотс из сельди слабой соли с маринованными овощами, красным сладким луком, оливковым маслом в окружении картошечки "Бейби" 1/50/50
Янтарный лосось, слабой соли в шубе из свежего укропа, с оливками и лимоном 1/30/1

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

- Ттулярка, фаршированная муссом цыпленка и цветной паприкой, подаётся с клюквенным соусом и свежей зеленью 1/35/15
Рулетик из балыка со сливочным сыром и орешками 1/35
Окорок по-домашнему с горчичным соусом и свежими овощами 1/35/15

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И СЫРА

- Ассорти сыров (Тоус, Олдер) с виноградом, грецким орехом и домашним вареньем 1/15/15/10/15/5
Ассорти из свежих, крупно нарезанных, овощей и садовой зелены на листьях зеленого салата 1/75
Баклажаны «Винатто» запеченные с томатами и ореховым соусом и пряным базиликом 1/50

САЛАТЫ

- Салат «Морской бриз» (креветки, маринованный лосось, огурцы, томаты, салатный микс, красный лук, лимонная заправка) 1/100
Салат «Цезарь» из обжаренного куриного филе, салата «Айсберг», черри, заправки и золотистыми гренками 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Аппетитный жульен из курицы в домашнем блинчике 1/75

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Филе Судака, замаринованное в белом вине, розмарине и перце розе, подаётся с соусом «блан манж», и брызгами икры на подушке из печенных овощей 1/130/120/20
Свинные медальоны с пармской ветчиной, томатным соусом с сальсой из оливок, маслин и шалота с картофелем Дюшес 1/130/120/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Пшеничные булочки с кунжутом, и солодом 1/50

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ НА ВЫБОР

- Чай черный или зеленый (сахар, лимон)
Кофе заварной (сахар, сливки)

ВЕС МЕНЮ, НЕ ВКЛ. ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ: 1090 ГР.

Наши контакты:

teplohodspb.com mail@teplohodspb.com
+7-921-942-79-83, +7-921-934-94-41
vk.com/teplohodspb @teplohodspb

МЕНЮ БАНКЕТА 3500 РУБЛЕЙ ЗА ЧЕЛОВЕКА

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ ЗАКУСОК

- Лосось слабой соли с дольками лимона и укропом 1/30/10
Селедка с обжаренным картофелем и красным луком 1/35/35
Тартар из маринованного тунца на подушке из салата чука приправленного кунжутным маслом 1/30/10

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

- Буженина в пряном маринаде из монастырского кваса, приготовленная по старинному русскому рецепту с можжевельной ягодой 1/35/15
Рулет из фермерского цыпленка с цветным перцем и зеленью 1/35/15
Телятина духовая, запеченная на низких температурах, подается с овощным букетом и клюквенным соусом 1/35/15
Утиное филе, томленое с яблоками и вишней, подается с соусом из апельсина 1/30/15/5
Ассорти фермерских колбас

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И СЫРА

- Ассорти сыров (Тоус, Олдер) с виноградом, грецким орехом и домашним вареньем 1/15/15/10/15/5
Ассорти из свежих, крупно нарезанных, овощей и садовой зеленью на листьях зеленого салата 1/75
Баклажаны «Винатто» запеченные с томатами и ореховым соусом и пряным базиликом 1/50
Малосольные огурцы собственного приготовления 1/50

САЛАТЫ

- Салат "Мясной коктейль" с карбонатом, бужениной, яйцом сливочным соусом и зеленым горошком 1/100
Салат из обжаренного куриного филе в сладком соусе, салат айсберг, апельсин, грецкий орех, виноград и пудра пармезана 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Судак "Орли", маринованный в соке лайма и перце Розе, запеченный в нежном тесте с имбирным соусом 1/65/10

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Лосось "Су-вид", с зеленой фасолью, сервируется картофелем "БЭБИ" и запеченными томатами герри, подается с соусом бешамель 1/100/130/40
Турнедо "Россини" из говяжьей вырезки с соусом "Порто" и картофелем Дофин 1/100/130/40

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Ржаной, фитнес, мини-багеты, зерновой 1/80

ФРУКТЫ

- Корзина сезонных фруктов (виноград, груши) 1/100

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ НА ВЫБОР

- Чай черный или зеленый (сахар, лимон)
Кофе заварной (сахар, сливки)

ВЕС МЕНЮ, НЕ ВКЛ. ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ: 1290 ГР.

Наши контакты:

teplohodspb.com mail@teplohodspb.com
+7-921-942-79-83, +7-921-934-94-41
vk.com/teplohodspb @teplohodspb

В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка, накрытие и доставка.
Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

При необходимости создания индивидуального варианта меню банкета,

Заказчику направляется карта-конструктор.

Минимальная сумма заказа 30 000 рублей.*

*Минимальный заказ за банкетное обслуживание - 1600 рублей на человека.

В случае, если общая сумма по меню менее 30000 рублей, то дополнительно оплачивается, при заказе от 25000 рублей, - 3000 рублей за обслуживание, если заказ менее 25000 рублей, то оплачивается 3000 рублей за обслуживание и 3000 рублей за доставку.

На банкет разрешается приносить свои алкогольные и безалкогольные напитки, фрукты (в чистом виде, без нарезки) и десерт (праздничный торт, пирожные).

При заказе кейтеринга приносить на теплоход еду запрещено.

Для напитков Заказчика бесплатно предоставляется стеклянная посуда (3 вида).

Стоимость льда для охлаждения напитков - 1500 рублей за 10 кг.

Наши контакты:

teplhodspb.com mail@teplhodspb.com

+7-921-942-79-83, +7-921-934-94-41

vk.com/teplhodspb @teplhodspb