

## БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 2800 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ</b>	
Икра лосося в сливочном воловане с сливочным кремом	1/10
Рольмопс из атлантической сельди и маринованных пикулей, гарнируется теплым отварным картофелем и розовым сладким луком	1/35
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА</b>	
Домашняя ветчина из свиного окорока маринованная в тёмном эле	1/40
Брускетта с бужениной и овощным тартаром под лепестками тимьяна	1/35
Сырный мусс в рулете из ветчины с дроблёной паприкой	1/40
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b>	
Рулет из цуккини с сырным кремом под дроблёным орехом	1/30
Мини пита с хумусом и овощами крудите под соусом тхина	1/40
<b>САЛАТЫ В СТОЛ</b>	
Салат с пуляркой су-вид и пекинской капустой под соусом карри	1/100
Салат греческий с свежими овощами и молодым сыром под бальзамической заправкой	1/100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ):</b>	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	
Филе трески су-вид под оливковым тартаром с картофельным пармантье	1/120/150/30
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>	
Куриная грудка, запеченная в шубе из меда и дижонской горчицы, подается с молодым картофелем, запеченными томатами черри и красным острым соусом	1/130/120/20
<b>ХЛЕБ</b>	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
<b>ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ</b>	
Корзина сезонных фруктов	1/75
<b>НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР</b>	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
<b>НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ</b>	
Морс клюквенный	1/250
<b>ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ</b>	<b>840</b>

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: [teplohodspb.com](http://teplohodspb.com) / [mail@teplohodspb.com](mailto:mail@teplohodspb.com) / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / [vk.com/teplohodspb](https://vk.com/teplohodspb)  
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

## БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 3000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ</b>	
Ассорти из филе сельди и спинки балтийской кильки с запечённым картофелем и маринованным луком	1/70
Икра лосося в сливочном воловане с сливочным кремом	1/10
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА</b>	
Орех из свиной шейки с черносливом под горчичным соусом	1/40
Домашняя ветчина из свиного окорока маринованная в тёмном эле	1/40
Парфе из кролика с розмарином в чернильной профитроли	1/40
Филе индейки су-вид с брусничным конфитюром на салатном листе	1/40
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b>	
Каскад из свежих, крупно нарезанных овощей с листьями салата и зеленью	1/55
<b>САЛАТЫ В СТОЛ</b>	
Салат с пуляркой су-вид и пекинской капустой под соусом карри	1/100
Салат греческий с свежими овощами и молодым сыром под бальзамической заправкой	1/100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ):</b>	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	
Филе трески су-вид под оливковым тартаром с картофельным пармантье	1/120/150/30
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>	
Свиная шейка с томленными томатами и луком пай, рисом с овощами под соусом сальса	1/130/20/120
<b>ХЛЕБ</b>	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
<b>ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ</b>	
Корзина сезонных фруктов	1/75
<b>НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР</b>	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b>	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
<b>ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ</b>	<b>905</b>

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: [teplohodspb.com](http://teplohodspb.com) / [mail@teplohodspb.com](mailto:mail@teplohodspb.com) / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / [vk.com/teplohodspb](https://vk.com/teplohodspb)  
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

## БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 3200 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ</b>	
Брускетта с копчёной макрелью и сливочным сыром	1/40
Ассорти из филе сельди и спинки балтийской кильки с запечённым картофелем и маринованным луком	1/70
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА</b>	
Террин из цыплёнка с листьями шпината под шафрановым соусом	1/40
Рулет из пулярки с лесными грибами под сырным соусом	1/40
Раклет	1/40
Домашняя ветчина из свиного окорока маринованная в тёмном эле	1/40
Парфе из кролика с розмарином в чернильной профитроли	1/40
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b>	
Рулетики из баклажанов с пикантной начинкой из сыра, томатов и зелени	1/50
Каскад из свежих, крупно нарезанных овощей с листьями салата и зеленью	1/55
<b>САЛАТЫ В СТОЛ</b>	
Салат в восточном стиле с кисло-сладкой свининой под соусом унаги и кунжутным маслом	1/100
Салат цезарь с цыплёнком гриль под анчоусной заправкой и ажурными чипсами	1/100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ):</b>	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	
Филе судака орли с картофельными шато и соусом тартар	1/120/150/30
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>	
Запечённая грудка цыплёнка в сырной панировке под соусом чеддер с картофелем стоун	1/120/150/30
<b>ХЛЕБ</b>	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
<b>НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР</b>	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b>	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
<b>ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ</b>	<b>925</b>

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: [teplohodspb.com](http://teplohodspb.com) / [mail@teplohodspb.com](mailto:mail@teplohodspb.com) / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / [vk.com/teplohodspb](https://vk.com/teplohodspb)  
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

## БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 3350 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ</b>	
Риет из тунца с имбирём и соусом терияки	1/40
Рулет из подкопчённой скумбрии в шпинатной тортiglie	1/40
Атлантическая селедочка с картофелем, горчичным маслом и сладким луком	1/70
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА</b>	
Окорок старорусский с морковью и чесноком, в маринаде из домашней горчицы и смеси перцев томленный в печи с запечёнными черри	1/50
Брускетта с куриным филе и личи	1/50
Филе индейки су-вид с брусничным конфитюром на салатном листе	1/40
Сырный мусс в рулете из ветчины с дроблёной паприкой	1/40
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b>	
Каскад из свежих, крупно нарезанных овощей с листьями салата и зеленью	1/55
Свекольные пхали с чесноком, орехом, кинзой и зёрнами граната	1/40
Мини пита с хумусом и овощами крудите под соусом тхина	1/40
<b>САЛАТЫ В СТОЛ</b>	
Салат из филе цыпленка, с листьями пекинской капусты, свежими томатами и сливочным майонезом	1/100
Салат с подкопчённой треской и печёными овощами под заправкой из пикулей	1/100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ):</b>	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	
Филе трески су-вид под оливковым тартаром с картофельным пармантье	1/120/150/30
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>	
Куриная грудка, запеченная в шубе из меда и дижонской горчицы, подается с молодым картофелем, запеченными томатами черри и красным острым соусом	1/130/120/20
<b>ХЛЕБ</b>	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
<b>НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР</b>	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b>	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
<b>ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ</b>	<b>1000</b>

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: [teplohodspb.com](http://teplohodspb.com) / [mail@teplohodspb.com](mailto:mail@teplohodspb.com) / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / [vk.com/teplohodspb](https://vk.com/teplohodspb)  
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

## БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 3500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ</b>	
Тунец маринованный в коньяке и апельсинах с салатом чука	1/30
Закуска из печени трески с авокадо в тортилье	1/35
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА</b>	
Окорок старорусский с морковью и чесноком, в маринаде из домашней горчицы и смеси перцев томленный в печи с запечёнными черри	1/50
Брускетта с куриным филе и личи	1/50
Сырный мусс в рулете из ветчины с дроблёной паприкой	1/40
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b>	
Брускетта с печёными овощами и чили перцем под базиликовым соусом	1/40
Каскад из свежих, крупно нарезанных овощей с листьями салата и зеленью	1/55
<b>САЛАТЫ В СТОЛ</b>	
Микс салат с ветчиной, запеченным окороком, огурчиком, яйцом и сливочно-горчичным соусом	1/100
Салат из филе цыпленка, с листьями пекинской капусты, свежими томатами и сливочным майонезом	1/100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ):</b>	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	
Филе трески су-вид под оливковым тартаром с картофельным пармантье	1/120/150/30
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>	
Свиная шейка, запеченная в шубе из меда и дижонской горчицы, подается с молодым картофелем, запеченными томатами черри и пряным соусом	1/130/120/20
<b>ХЛЕБ</b>	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
<b>ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ</b>	
Корзина сезонных фруктов	1/75
<b>НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР</b>	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b>	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
<b>НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ</b>	
Морс клюквенный	1/250
<b>ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ</b>	<b>910</b>

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: [teplhodspb.com](http://teplhodspb.com) / [mail@teplhodspb.com](mailto:mail@teplhodspb.com) / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / [vk.com/teplhodspb](https://vk.com/teplhodspb)  
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

## БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 3700 №1 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

### НАИМЕНОВАНИЕ

### ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Ролл из кижуча с гуакомоле и красной икрой 1/25

Филе тунца маринованное в апельсинах и коньяке на салатном листе 1/30

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Лепестки томлёного филе индейки с прованскими травами под перечным кремом 1/40

Окорок выдержанный в маринаде из монастырского кваса, запеченный в фольге, подается со свежими овощами 1/50

Медальоны из цыпленка с цветной паприкой и салатом 1/50

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

Тарелка домашних сыров с томатами черри и пряными травами (сулугуни, адыгейский, скаморций, моцарелла, молодой сыр) 1/40

Каскад из свежих, крупно нарезанных овощей с листьями салата и зеленью 1/55

#### САЛАТЫ В СТОЛ

Салат в восточном стиле с кисло-сладкой свининой под соусом унаги и кунжутным маслом 1/100

Салат цезарь с цыплёнком гриль под анчоусной заправкой и ажурными чипсами 1/100

#### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ):

##### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе судака орли с картофельными шато и соусом тартар 1/120/150/30

##### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Свиная шейка, запеченная в шубе из меда и дижонской горчицы, подается с молодым картофелем, запеченными томатами черри и пряным соусом 1/130/120/20

##### ХЛЕБ

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом 1/50

##### ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ

Корзина сезонных фруктов 1/75

##### НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый 1/170

Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные 1/140

##### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой 1/250

##### НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ

Морс клюквенный 1/250

##### ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ

**900**

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: [teplohodspb.com](http://teplohodspb.com) / [mail@teplohodspb.com](mailto:mail@teplohodspb.com) / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / [vk.com/teplohodspb](https://vk.com/teplohodspb)  
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

## БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 3700 №2 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ</b>	
Тунец маринованный в коньяке и апельсинах с салатом чука	1/30
Брускетта с спинкой пряного анчоуса и перепелиным яйцом	1/40
Атлантическая селедочка с картофелем, горчичным маслом и сладким луком	1/70
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА</b>	
Террин из цыплёнка с листьями шпината под шафрановым соусом	1/40
Рулет из пулярки с лесными грибами под сырным соусом Раклет	1/40
Рулет из свинины с грибами с соусом велюте	1/45
Брускетта с бужениной и овощным тартаром под лепестками тимьяна	1/35
Чоризо с вяленным томатом и соусом айвар на пшеничном тосте	1/25
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b>	
Каскад из свежих, крупно нарезанных овощей с листьями салата и зеленью	1/55
Тарелка домашних солений с душистой зеленью (малосольные бакинские томаты, огурцы, маринованные патиссоны, грузинская капуста, острый перец)	1/40
<b>САЛАТЫ В СТОЛ</b>	
Тёплый салат с овощами гриль и бужениной под соусом терияки и взорванной лапшой	1/100
Салат с пуляркой су-вид и пекинской капустой под соусом карри	1/100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ):</b>	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	
Филе судака орли с картофельными шато и соусом тартар	1/120/150/30
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>	
Свиная шейка с томленными томатами и луком пай, рисом с овощами под соусом сальса	1/130/20/120
<b>ХЛЕБ</b>	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
<b>ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ</b>	
Корзина сезонных фруктов	1/75
<b>НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР</b>	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b>	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
<b>НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ</b>	
Морс клюквенный	1/250
<b>ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ</b>	<b>1030</b>

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: [teplohodspb.com](http://teplohodspb.com) / [mail@teplohodspb.com](mailto:mail@teplohodspb.com) / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / [vk.com/teplohodspb](https://vk.com/teplohodspb)  
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

## БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 3900 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ</b>	
Ролл из форели со сливочным сыром	1/30
Тунец маринованный в коньяке и апельсинах с салатом чука	1/30
Икра лосося в сливочном воловане с сливочным кремом	1/10
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА</b>	
Лепестки томлёного филе индейки с прованскими травами под перечным кремом	1/40
Утка магре с апельсиновым желе и компрессированной грушей	1/40
Орех из свиной шейки с черносливом под горчичным соусом	1/40
Филе индейки су-вид с брусничным конфитюром на салатном листе	1/40
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b>	
Баклажаны на итальянский манер со свежими томатами, базиликом и ореховым соусом	1/50
Тарелка домашних солений с душистой зеленью (малосольные бакинские томаты, огурцы, маринованные патиссоны, грузинская капуста, острый перец)	1/40
<b>САЛАТЫ В СТОЛ</b>	
Стейк салат из свинины с красной фасолью и пикулями	1/100
Салат из корня сельдерея и лепестков запечённой индейки под сливочным соусом	1/100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ):</b>	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	
Филе морского окуня гриль в пряных травах с сливочным ризотто	1/120/150/30
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>	
Свиная шейка с томлеными томатами и луком пай, рисом с овощами под соусом сальса	1/130/20/120
<b>ХЛЕБ</b>	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
<b>ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ</b>	
Корзина сезонных фруктов	1/75
<b>НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР</b>	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b>	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
<b>ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ</b>	<b>930</b>

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: [teplohodspb.com](http://teplohodspb.com) / [mail@teplohodspb.com](mailto:mail@teplohodspb.com) / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / [vk.com/teplohodspb](https://vk.com/teplohodspb)  
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.



## БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 4500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ</b>	
Ролл из форели с креветочным муссом и икрой масаго	1/25
Филе тунца маринованное в апельсинах и коньяке на салатном листе	1/30
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА</b>	
Карпаччо из говядины татаки с рукколой и пармезаном под бальзамическим кремом	1/35
Медальоны из фермерского цыпленка с вяленным абрикосом и апельсиновым соусом	1/50
Суприм из свиной вырезки, приготовленный в печи с кореньями, подается с овощным букетом и горчичным соусом	1/50
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b>	
Тарелка сезонных овощей с зеленью и соусом цацики	1/100
Шляпки шампиньонов, запеченные с пудрой пармезана	1/40
Рулет из баклажанов гриль с сырным муссом под соусом песто	1/50
<b>САЛАТЫ В СТОЛ</b>	
Листья салата с лепестками индейки су-вид и сегментами апельсина под соусом свит чили	1/100
Салат "Вальдорф" с телячьим языком и нитями корня сельдерея под заправкой из хрена и дроблёного ореха	1/100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ):</b>	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	
Филе атлантической рыбы запечённое под соусом марешаль с сырным ризотто	1/120/150/30
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>	
Турнедо "Орзо" из свиной шеи с соусом порто и картофелем Дофин	1/140/140/20
<b>ХЛЕБ</b>	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
<b>ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ</b>	
Корзина сезонных фруктов	1/100
<b>НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР</b>	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b>	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
<b>НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ</b>	
Морс клюквенный	1/250
<b>ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ</b>	<b>1030</b>

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: [teplohodspb.com](http://teplohodspb.com) / [mail@teplohodspb.com](mailto:mail@teplohodspb.com) / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / [vk.com/teplohodspb](https://vk.com/teplohodspb)  
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

## БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 5000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ</b>	
Закуска из спинки лосося с соусом гуакамоле из авокадо в тортилье	1/35
Тартар из тунца с соусом шрирача под икрой палтуса	1/35
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА</b>	
Брезаола с вяленными томатами и оливками	1/35
Медальоны из индейки с вяленным томатами и бальзамическим соусом	1/50
Подкопчённая буженина, шпигованная корнеплодами в дижонской горчице	1/50
Медальоны из фермерского цыпленка с вяленным абрикосом и апельсиновым соусом	1/50
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b>	
Тарелка сезонных овощей с зеленью и соусом цацики	1/100
Террин из печеных овощей с сливочным сыром под соусом песто и кедровыми орехами	1/40
<b>САЛАТЫ В СТОЛ</b>	
Салат цезарь с креветками гриль под анчоусной заправкой и ажурными чипсами	1/70
Оливье с пуляркой под домашней заправкой из пикулей, креветками и яйцом пашот	1/100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ):</b>	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	
Филе судака, томленого в собственном соку, соусом блан манже и картофельным пюре дофин	1/120/150/30
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>	
Стейк из свиной шейки Мейшан с картофелем айдахо и соусом барбекю	1/120/150/30
<b>ХЛЕБ</b>	
Чиабата, чиабата с оливками, чиабата ржаная, чиабата труаж	1/50
<b>ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ</b>	
Корзина сезонных фруктов	1/100
<b>НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР</b>	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b>	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
<b>НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ</b>	
Морс клюквенный	1/250
<b>ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ</b>	<b>1015</b>

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: [teplohodspb.com](http://teplohodspb.com) / [mail@teplohodspb.com](mailto:mail@teplohodspb.com) / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / [vk.com/teplohodspb](https://vk.com/teplohodspb)  
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

## БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 5500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ</b>	
Ролл из форели с креветочным муссом и икрой масаго	1/25
Крем из филе масляной рыбы в слоёном воловане под икрой масаго	1/40
Риет из тунца с имбирём и соусом терияки	1/40
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА</b>	
Утиное филе с клюквенным мармеладом и мятой	1/40
Вителло тоннато с плодами каперсов под сыром пармезан	1/30
Грудка индейки маринованная в белом вине с медом и запеченная с пряными травами, подается с медовыми дольками яблока	1/50
Террин из цыплёнка с печёной паприкой под соусом вельвет	1/40
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b>	
Тарелка сезонных овощей с зеленью и соусом цацики	1/100
Плато элитных сыров с горчичным мёдом и сухофруктами (пармезан, бри, дор блю, чеддер, таледжио)	1/40
<b>САЛАТЫ В СТОЛ</b>	
Салатный лист с копчёными мидиями и лепестками кальмара под сегментами грейпфрута и лаймовой заправкой	1/70
Салат "Вальдорф" с телячьим языком и нитями корня сельдерея под заправкой из хрена и дроблёного ореха	1/100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ):</b>	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	
Жареное филе сибаса с муслином из сладкого болгарского перца	1/150/20/130
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>	
Телячьи щёчки томлёные в соусе демигляс с картофельными ньоками	1/145/130
<b>ХЛЕБ</b>	
Чиабата, чиабата с оливками, чиабата ржаная, чиабата труаж	1/50
<b>ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ</b>	
Корзина сезонных фруктов	1/100
<b>НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР</b>	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b>	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
<b>НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ</b>	
Морс клюквенный	1/250
<b>ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ</b>	<b>1015</b>

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: [teplohodspb.com](http://teplohodspb.com) / [mail@teplohodspb.com](mailto:mail@teplohodspb.com) / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / [vk.com/teplohodspb](https://vk.com/teplohodspb)  
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

## БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 6000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ</b>	
Копченые мидии в раковине с салатом чука	1/40
Подкопченное филе осетрины с картофельными нитями и листьями шпината	1/40
Тартар из тунца с соусом шрирача под икрой палтуса	1/35
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА</b>	
Мясная тарелка с прованскими травами (говядина в/к, свиная грудинка в/к, карбонат в/к, пепперони, салями)	1/40
Вителло тоннато с плодами каперсов под сыром пармезан	1/30
Медальоны из индейки с вяленными томатами и бальзамическим соусом	1/50
Окорок выдержанный в маринаде из монастырского кваса, запеченный в фольге, подается со свежими овощами	1/50
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b>	
Тарелка сезонных овощей с зеленью и соусом цацики	1/100
Моцарелла с розовыми томатами и листьями руккола, под бальзамическим кремом	1/70
Плато элитных сыров с горчичным мёдом и сухофруктами (пармезан, бри, дор блю, чеддер, таледжио)	1/40
<b>САЛАТЫ В СТОЛ</b>	
Салат "Нисуаз" с тунцом и печёным картофелем в пряных травах под оливковой заправкой	1/70
Листья салата с лепестками индейки су-вид и сегментами апельсина под соусом свит чили	1/100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ):</b>	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	
Стейк лосося на гриле с брусничным конфитюром и картофелем Рамонеско	1/120/150/30
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>	
Свиная корейка гриль, фаршированная грибным жульеном на картофельном гратене	1/120/150/30
<b>ХЛЕБ</b>	
Чиабата, чиабата с оливками, чиабата ржаная, чиабата трузж	1/50
<b>ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ</b>	
Корзина сезонных фруктов	1/100
<b>НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР</b>	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b>	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
<b>НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ</b>	
Морс клюквенный	1/250
<b>ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ</b>	<b>1115</b>

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: [teplohodspb.com](http://teplohodspb.com) / [mail@teplohodspb.com](mailto:mail@teplohodspb.com) / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / [vk.com/teplohodspb](https://vk.com/teplohodspb)  
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

## БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 7000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ</b>	
Филе лосося слабой соли с апельсиновыми чатни	1/35
Дальневосточный палтус подкопчённый на груше под оливковой пудрой	1/30
Маринованная минога с картофелем стоун и ялтинским луком	1/40
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА</b>	
Телятина су-вид с мини шпинатом и гранатовым соусом	1/35
Мясная тарелка с прованскими травами (говядина в/к, свиная грудинка в/к, карбонат в/к, пепперони, салями)	1/40
Бутоны из телячьего языка с сырным парфе, овощным букетом и соусом хрен	1/40
Ролл из свиной корейки с сырным кремом и ореховой крошкой	1/50
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b>	
Ассорти гигантских оливок и маслин, каперсов, вяленых томатов с оливковым маслом	1/40
Моцарелла с розовыми томатами и листьями руккола, под бальзамическим кремом	1/70
Плато элитных сыров с горчичным мёдом и сухофруктами (пармезан, бри, дор блю, чеддер, таледжио)	1/40
<b>САЛАТЫ В СТОЛ</b>	
Салат «Царская охота» с бужениной, языком, запеченной индейкой, свежим огурцом, сыром и анчоусным соусом	1/100
Листья салата с копчёным лососем и сегментами авокадо под цитрусовой заправкой	1/100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ):</b>	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	
Стейк лосося на гриле с брусничным конфитюром и картофелем Рамонеско	1/120/150/30
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>	
Утинное филе гриль с тыквенным пармантье и ягодным соусом	1/120/150/30
<b>ХЛЕБ</b>	
Ржаной, фитнес, мини-багеты, зерновой	1/50
<b>ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ</b>	
Корзина сезонных фруктов	1/100
<b>НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР</b>	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b>	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
<b>НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ</b>	
Морс клюквенный	1/250
<b>ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ</b>	<b>1070</b>

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: [teplhodspb.com](http://teplhodspb.com) / [mail@teplhodspb.com](mailto:mail@teplhodspb.com) / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / [vk.com/teplhodspb](https://vk.com/teplhodspb)  
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.

## БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 8000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ</b>	
Спинка янтарного лосося в морской соли с лаймом и зеленью	1/25
Копчённые мидии в раковине с салатом чука	1/40
Рулет из форели с сливочным сыром и вяленными томатами	1/40
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА</b>	
Ростбиф из мраморной говядины под медово-горчичным соусом	1/40
Мясное плато (парма, брезаола, коппа, сальчичон фуэт, чоризо, милано)	1/40
Карпаччо из сыровяленого филе утки магре с сегментами апельсина	1/40
Говяжий язык су-вид с соусом из дроблённого хрена	1/40
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b>	
Тарелка сезонных овощей с зеленью и соусом цацики	1/100
Плато элитных сыров с горчичным мёдом и сухофруктами (пармезан, бри, дор блю, чеддер, таледжио)	1/40
Слабосоленые огурцы и томаты, золотистый патиссон и острый перец домашнего приготовления	1/100
<b>САЛАТЫ В СТОЛ</b>	
Салат из тунца конфи, с пекинским салатом, помидорками черри, кунжутом и перепелиными яйцами	1/100
Салат из телячьего языка и ростбифа с запеченными шампиньонами и листьями салата	1/100
Салат с белыми грибами и маринованными опятами под сметанным соусом	1/70
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ):</b>	
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	
Стейк лосося на гриле с брусничным конфитюром и картофелем Рамонеско	1/120/150/30
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>	
Говядина Веллингтон с грибным жульеном и томлёным картофелем	1/120/150/30
<b>ХЛЕБ</b>	
Ржаной, фитнес, мини-багеты, зерновой	1/50
<b>ДЕСЕРТ</b>	
Ягодный тарт с сыром рикотта	1/120
<b>ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ</b>	
Корзина сезонных фруктов	1/100
<b>НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР</b>	
Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый	1/170
Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	1/140
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b>	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
<b>НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ</b>	
Морс клюквенный	1/250
<b>ВЕС НА ПЕРСОНУ БЕЗ НАПИТКОВ</b>	<b>1345</b>

Минимальная сумма заказа 45 000 рублей

Наши контакты: [teplohodspb.com](http://teplohodspb.com) / [mail@teplohodspb.com](mailto:mail@teplohodspb.com) / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / [vk.com/teplohodspb](https://vk.com/teplohodspb)  
В стоимость меню включено обслуживание, до 5 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда, стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите.