

БАНКЕТ СТОИМОСТЬЮ 3000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Галантин из маринованного бедра цыпленка, запечённого под прессом, вяленых томатов и домашнего сыра, подаётся с соусом «Дзадзики» (на основе йогурта) 1/40/20

Паштет из печени индейки с апельсиновой цедрой и коньяком, джемом из брусники и мёда, подаётся с пшеничной чабаттой 1/40/20

Свиной окорок, маринованный в гранатовом соке, запечённый при высоких температурах, подаётся с русской горчицей 1/40/20

Брускетта с отварной говядиной, приготовленная «Sous Vide», с соусом из тунца 1/50

«Роль Трапезица» (сыровяленый мясной деликатес из свиной шейки) с миксом свежей зелени 1/40/10

Картофель «Бэби» с сельдью пряного посола и жемчужным луком 1/30

Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", виноград, орехи, мёд) 1/40

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

Микс-салат с курой в хрустящей панировке, сладкой паприкой, свежим огурцом и маслинами, заправленный цитрусовым соусом 1/100

САЛАТ, ПОДАННЫЙ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Салат «Оливье» с треской собственного копчения 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчик с мясом (говядина/мясо птицы) 1/80

ГОРЯЧЕЕ, ОДНО НА ВЫБОР (ОТ 10 ПОРЦИЙ КАЖДОГО ВИДА)

Сочная куриная грудка запечённая под грибным жульеном 1/170

Стейк из свиной шеи с соусом ткемали 1/120/50

ГАРНИР

Отварной картофель со сливочным маслом и укропом 1/150

БУФЕТ

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами 1/100/10

Графин с питьевой водой, мятой и лимоном 1/200

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ВЫБОР

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1/180

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1/180

Итого: вес закусок на персону: 1060 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 10-15 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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулет из филе цыпленка со сливочным сыром, вялеными томатами и миндалём, подаётся с соусом песто 1/40/20

«Лакомый кусочек», сливочное суфле из индейки в сырной глазури, с кедровыми орешками и чатни из ягод, подаётся с чипсами из тортильи 1/40/20

Томлёная говядина с огуречным соусом «Релиш» 1/40/20

Буженина (свинина) с овощами гриль на поджаренном багете 1/50

Ассорти колбас с/к с ассорти оливок 1/40/20

Шпинатный блинчик с рийетом из красной рыбы 1/25

Ассорти свежих овощей и зелени 1/40/10

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

Микс-салат с запечённой бужениной (свининой), паприкой гриль, луком фри, вялеными томатами и масляно-горчичной заправкой 1/100

САЛАТ, ПОДАННЫЙ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Салат «Столичный» с курой собственного копчения 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мини-шашлычок из курицы в беконе с соусом 1/60/20

ГОРЯЧЕЕ, ОДНО НА ВЫБОР (ОТ 10 ПОРЦИЙ КАЖДОГО ВИДА)

Отбивная из свинины в азиатском маринаде с соусом на основе терияки 1/120/50

Треска в кукурузных хлопьях с соусом тар-тар 1/120/50

ГАРНИР

Картофельное пюре 1/150

БУФЕТ

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами 1/100/10

Графин с питьевой водой, мятой и лимоном 1/200

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ВЫБОР

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1/180

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1/180

Итого: вес закусок на персону: 1100 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 10-15 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 4200 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тарт с муссом из цыплёнка в домашней граноле	1/40
Брускетта с филе индейки, прижаренной на гриле, с творожным сыром, тапенадой из вяленых томатов и маслин	1/50
Большое мясное ассорти (отварная говядина, буженина, язык), подаётся с дижонской горчицей и хреном	1/90/10/10
Зерновая брускетта с сырокопчёной корейкой (свинина), творожным кремом и сезонной ягодой	1/50
Лосось гравлакс с мармеладом из цитрусов	1/30/10
Сельдь в маринаде из ароматного масла и душистого перца, с молодым картофелем и зеленью	1/50/50/10
Сулугуни с баклажанами гриль, вялеными томатами и соусом песто	1/20/20/20

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

Микс-салат с обжаренным судаком, киноа, свежими овощами (огурец, томаты черри), заправленный медово-масленным соусом	1/100
--	-------

САЛАТ, ПОДАННЫЙ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Салат «Оливье» с томлёной говядиной	1/100
-------------------------------------	-------

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мини-шашлычок из филе трески со слайсами цукини и гранатовым соусом	1/60/20
---	---------

ГОРЯЧЕЕ, ОДНО НА ВЫБОР (ОТ 10 ПОРЦИЙ КАЖДОГО ВИДА)

Куриное филе гриль с соусом на основе белых грибов	1/120/50
--	----------

Запечённая буженина (свиная шея), с соусом «Домашняя аджика»	1/120/50
--	----------

ГАРНИР

Запечённый картофель «Бэби»	1/150
-----------------------------	-------

БУФЕТ

Хлебная корзина (чиабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1/100/10
--	----------

Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	1/200
--	-------

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ВЫБОР

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1/180
---------------------------------------	-------

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1/180
---	-------

Итого: вес закусок на персону: 1170 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 10-15 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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Подкопчённый рулет из мяса птицы со свежими овощами и зеленью	1/40/20/10
Слайсы из утки собственного копчения, обожжённым персиком и ягодным гелем	1/30/20/10
Ароматная буженина (свинина) со слайсами овощей гриль (цукини, паприка, баклажан), подаётся с ассорти горчицы	1/30/30/10
Киш с говяжьим языком и мини пикули (корнишонами)	1/70
Профитроль с муссом из кролика с карамельным луком	2/20
Лосось слабой соли с творожным муссом и северной ягодой	1/30/15
Макрель холодного копчения (скумбрия) с запечёнными картофельными дольками и маринованным луком	1/30/20
Сырная горка (ассорти из благородных сортов сыров, виноград, мёд, орехи)	1/60

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

Цезарь с цыплёнком «А-ля-Рус» (жаренное куриное бедро)	1/100
--	-------

САЛАТ, ПОДАННЫЙ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Микс-салат с говядиной по-азиатски, маринованной в соусе «Хойсин» (сладковато-пряный вкус) со свежими овощами (огурцы, томаты черри, паприка), заправленный кунжутно-масляной заправкой	1/100
---	-------

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Медальоны из свинины на шпажке, с розмарином и пикантным соусом	1/80/20
---	---------

ГОРЯЧЕЕ, ОДНО НА ВЫБОР (ОТ 10 ПОРЦИЙ КАЖДОГО ВИДА)

Рулет из куриной грудки в беконе, с творожным сыром, овощами и с соусом «Том ям»	1/120/50
Судак со слайсами цукини, зелёным маслом и сливочным соусом	1/120/50

ГАРНИР

Картофель по-деревенски	1/150
-------------------------	-------

БУФЕТ

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1/100/10
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	1/200

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ВЫБОР

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1/180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1/180

Итого: вес закусок на персону: 1195 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 10-15 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 5900 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе индейки в специях, обжаренное на большом огне под прессом, с цитрусовым мармеладом на пшеничной брускетте	1/50
Рийет из утки, томлённой с кореньями, с хрустящим яблоком и чатни из красного лука, подаётся с галетами из цельно-зернового багета	1/40/20
Ростбиф с соте из овощей гриль	1/40/20
Прошутто (окорок сыровяленый) с дыней	1/70
Малосольная форель по-скандинавски, подаётся с ассорти оливок «Ночеллара»	1/30/10
Татаки из тунца, обжаренного на арахисовом масле, с салатом чука и соусом «Понзу» (соево-имбирный соус)	1/30/20
Молодой рассольный сыр с сезонными свежими томатами	1/50

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

Микс-салат с обжаренными приморскими гребешками, тигровыми креветками, медовыми черри, авокадо и кедровыми орешками, заправленный цитрусовым маслом	1/100
---	-------

САЛАТЫ, ПОДАННЫЕ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Салат по рецепту Люсьена Оливье (с говяжьим языком, курой собственного копчения и икрой палтуса)	1/100
Салат из печёных овощей (свекла, паприка, тыква) с апельсиново-горчичной заправкой	1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Слоёный пирог «А-ля Веллингтон», с томлёной говядиной и грибным жульеном, подаётся с мясным соусом «Жу»	1/80/20
---	---------

ГОРЯЧЕЕ, ОДНО НА ВЫБОР (ОТ 10 ПОРЦИЙ КАЖДОГО ВИДА)

Утиная грудка, запечённая с ароматными травами, подаётся с ягодным соусом «Мадера»	1/120/50
Филе морского окуня, припущенное с белым вином, подаётся с соусом «Аква-Пацца» (соус с петрушкой, оливками и томатами в собственном соку)	1/120/50

ГАРНИР

Базеликовая паста «Ризони»	1/150
----------------------------	-------

БУФЕТ

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1/100/10
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	1/200

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ВЫБОР

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1/180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1/180

Итого: вес закусок на персону: 1210 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 10-15 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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из печени цыплёнка в ягодной глазури, подаётся с чипсами из бородинского хлеба и карамелизированным луком	1/40/10/10
Утиное филе на ломтике ароматной печёной груши	1/30
Брускетта с ростбифом и трюфельным соусом	1/50
«Плато Де Карне» (брезаола (вяленая говядина), сальчичон, коппа (сыровяленая свинина), благородный сыр, фаршированные перчики, варенье из лепестков розы, инжирный джем, виноград, гриссини)	1/150
Морское ассорти (лосось гравлакс, масляная рыба, тигровые креветки), подаётся с лимоном, каперсами и ассорти оливок	1/90/10/10
Ассорти сезонных овощей (бакинские помидоры, грунтовые огурцы, сладкая паприка) с садовой зеленью	1/70/10

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

Салат «Мимоза» с угрём	1/100
------------------------	-------

САЛАТЫ, ПОДАНЫЕ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Салат из буженины (свинины), с зелёным яблоком, сельдереем, грецким орехом и сегментами апельсина, заправленный домашним майонезом	1/100
Микс-салат с сыром «Страчателла», баклажанами фри, авокадо и ассорти томатов, заправленный зелёным маслом	1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мини-шашлычок из филе индейки с соусом «Кокосовый карри»	1/60/20
--	---------

ГОРЯЧЕЕ, ОДНО НА ВЫБОР (ОТ 10 ПОРЦИЙ КАЖДОГО ВИДА)

Шатобриан (стейк из говядины) с устричным соусом	1/120/50
Стейк из лосося с базиликовым соусом	1/120/50

ГАРНИР

Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны)	1/150
--	-------

БУФЕТ

Хлебная корзина (чиабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1/100/10
--	----------

Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	1/200
--	-------

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ВЫБОР

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1/180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1/180

Итого: вес закусок на персону: 1290 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей

Наши контакты: teplohodspb.com / mail@teplohodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplohodspb
В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 10-15 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.