

БАРБЕКЮ СТОИМОСТЬЮ 3500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Террин из цыплёнка с листьями шпината под шафрановым соусом	1/40
Домашняя ветчина из свиного окорока маринованная в тёмном эле	1/40
Сырный мусс в рулете из ветчины с дроблёной паприкой	1/40
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ	
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
САЛАТЫ В СТОЛ	
Салат из филе цыпленка, с листьями пекинской капусты, свежими томатами и сливочным майонезом	1/100
Салат шопский с свежими овощами под домашней брынзой и оливковой заправкой	1/100
БАРБЕКЮ	
Шашлык из свиной шеи маринованной в темном пиве	1/150/25
Шашлык из куриного бедра в традиционном маринаде с аджикой	1/125/25
Домашняя аджика, красный пряный соус, йогуртовый соус, томатный	1/50
ГАРНИРЫ	
Картофельные дольки запеченные с оливковым маслом чесноком и зеленью	1/125
Запеченные баклажаны	1/70
ХЛЕБ	
Чиабата, чиабата с оливками, чиабата ржаная, чиабата тираж	1/50
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	1035

Дополнительно оплачивается работа повара – 7000 рублей

Минимальная сумма заказа 45 000 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 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.*

БАРБЕКЮ СТОИМОСТЬЮ 3800 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД НА ПЕРСОНУ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ	
Атлантическая селедочка с картофелем, горчичным маслом и сладким луком	1/70
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Орех из свиной шейки с черносливом под горчичным соусом	1/40
Рулет из пулярки с лесными грибами под сырным соусом	1/40
Рулет из свинины с грибами с соусом велюте	1/45
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ	
Каскад из свежих, крупно нарезанных овощей с листьями салата	1/55
Тарелка домашних солений с душистой зеленью (малосольные бакинские томаты, огурцы, маринованные патиссоны, грузинская капуста, острый перец)	1/40
Зелень (петрушка, кинза, укроп, зеленый лук)	1/10
САЛАТЫ В СТОЛ	
Тёплый салат с овощами гриль и бужениной под соусом терияки и взорванной лапшой	1/70
Салат с пуляркой су-вид и пекинской капустой под соусом карри	1/100
БАРБЕКЮ	
Шашлык из свиной шеи маринованной в темном пиве	1/150/25
Шашлык из куриного бедра в традиционном маринаде с аджикой	1/125/25
Домашняя аджика, красный пряный соус, йогуртовый соус, томатный	1/50
ГАРНИРЫ	
Картофель молодой с оливковым маслом зеленью и чесноком	1/125
Овощи гриль	1/100
ХЛЕБ	
Чиабата, чиабата с оливками, чиабата ржаная, чиабата труаж	1/50
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	1125

Дополнительно оплачивается работа повара – 7000 рублей

Минимальная сумма заказа 45 000 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 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.