

БАРБЕКЮ СТОИМОСТЬЮ 4000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Подкопчённый рулет из мяса птицы с молодым сыром	1/40/20
Буженина (свинина), запечённая с чесноком «Конфи»	1/40/20
Паштет из печени кролика в ягодной глазури, подаётся с зерновыми брускеттами	1/40/20
Томлёная говядина со слайсами овощей гриль (цукини, паприка, баклажан), подаётся с ассорти горчицы	1/30/30/10
Рийет из атлантической сельди, отварного яйца, сочного яблока с добавлением зелёного лука, подаётся с ржаными хлебцами	1/40/20
Ассорти Пикули (соления и маринады: черемша, корнишоны, мини-патиссоны, чеснок, солёные помидоры, квашенная капуста) и Пинцимонио (свежие овощи: томаты черри, сладкая паприка, сезонные огурцы, зелень)	1/60/40/10

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

Салат с татаки из форели (микс-салат, черри, стручковая фасоль, форель, редис, оливковое масло, сок лайма, перец чили, имбирь)	1/100
--	-------

САЛАТ, ПОДАННЫЙ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Классический «Оливье» (с ветчиной)	1/100
------------------------------------	-------

ГОРЯЧЕЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ПОВАРОМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ, ПОДАЁТСЯ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Шашлык из филе курицы в маринаде тандури (маринад на основе майонеза), подаётся на тонком армянском лаваше с маринованным луком и томатным соусом с добавлением восточных специй	1/100/10/20/30
Сочный шашлык из свиной шеи в маринаде из сванских специй, подаётся на тонком армянском лаваше с маринованным луком и соусом из томатов, грецкого ореха и чили перца	1/100/10/20/30
Картофель, запеченный на углях	1/75
Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны)	1/75

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: 1200 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.

БАРБЕКЮ СТОИМОСТЬЮ 5700 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из печени индейки с мармеладом из смородины, подаётся с пшеничными тапасами	1/40/20
Большое мясное ассорти (отварная говядина, буженина, язык), подаётся с дижонской горчицей и хреном	1/90/10/10
Брускетта с лососем с/с	1/50
Макрель холодного копчения (скумбрия) с картофелем «Ратте» и жемчужным луком	1/40/50/10
Ассорти сыров (сулугуни, копчёный адыгейский сыр, скаморца), подаётся с орехами и кинзой	1/90/10/10

САЛАТЫ, ПОДАННЫЕ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Салат «Чобан» со свежими овощами (огурец, томат, паприка) с миксом семечек (тыквенные, подсолнечника, семена чиа) заправленный ароматным маслом	1/100
Салат «Биф» (нежная телятина жареная на гриле, с микс-салатом, томатами черри и с соусом «Ремулад» (соус на основе домашнего майонеза с каперсами)	1/100

ГОРЯЧЕЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ПОВАРОМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ, ПОДАЁТСЯ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Ассорти немецких колбасок, подаются с тушёной капустой и соусами (В.В.О. и горчица)	1/150/50/50
Стейк из форели на кости, в лимонном маринаде с чабрецом, с соусом тар-тар	1/150/50
Картофель, запеченный на углях	1/75
Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны)	1/75

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: 1340 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей

Наши контакты: teplhodspb.com / mail@teplhodspb.com / +7(921)934-94-41 / +7(921)971-70-00 / vk.com/teplhodspb
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.

БАРБЕКЮ СТОИМОСТЬЮ 7500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рийет из карамелизированной утки с фруктами и кореньями на цельнозерновом багете	1/50
Вителло-тоннато (телятина с соусом из тунца со взрывными (жареными) каперсами)	1/40/20
Антипасты (окорок сыровяленый, чоризо, благородный сыр, инжирное варенье, гриссини, мед, виноград, оливки)	1/70
Лосось шеф-посола с зеленью и перцем розе	1/40/10
Сельдь «Бисмарк» с картофелем по-пушкински и пикантным луком	1/50/40/10
Бакинские помидоры, грунтовые огурцы, сладкая паприка, молодой редис, ассорти зелени	1/70/10

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

Микс-салат с креветкой, жареным ананасом и перцем чили	1/100
--	-------

САЛАТЫ, ПОДАНЫЕ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Микс-салат с индейкой собственного копчения, авокадо и черри, заправленный соусом «Винегрет» (эмульсия из оливкового масла, дижонской горчицы и бальзамика)	1/100
Салат с ростбифом, печёными овощами (паприка, цукини) с заправкой «Карри и Шрирачи» (на основе майонеза)	1/100

ГОРЯЧЕЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ПОВАРОМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ, ПОДАЁТСЯ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

Филе миньон из говядины с перечным соусом (на основе густого, мясного бульона)	1/150/50
Стейк лосось с соусом «Чимичурри»	1/150/50
Картофель, запеченный на углях	1/75
Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны)	1/75

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: 1370 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.