

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 2000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Эклер из заварного теста с патэ из цыплёнка и чатни из лука и мёда	1/50
Сырная вафля с филе индейки, запечным в ароматных травах с соусом «Шрирача майо» (сливочный, пикантный соус)	1/60
Канapé с домашней бужениной (свиной), «Бэби» картофелем и маринованным огурцом	1/30
Томлёная говядина с муссом из зерновой горчицы и мёда на ржано-пшеничном багете	1/50
«Мраморная», сырокопчёная свиная шейка с овощами гриль (паприка, цукини, баклажан)	1/50
Блинчик на пиве с рийетом из красной рыбы с крем-чиз и икрой палтуса	1/25
Сельдь с жемчужным луком и горчичным соусом на бородинском хлебе	1/35

САЛАТЫ, ПОДАННЫЕ ПОРЦИОННО

Салат «Оливье» со свиным окороком собственного копчения	1/100
Салат «Чобан» со свежими овощами (огурец, томат, паприка) с миксом семечек (тыквенные, подсолнечника, семена чиа) заправленный ароматным маслом	1/100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

«Оранж Чикен», куриные фрикадельки с соусом «Цитрусовый чили» (сладкий чили и цитрусовый фреш)	1/60/20
--	---------

БУФЕТ

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1/500
---	-------

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: 580 гр | объем напитков на персону: 680 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.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 2300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Пшеничная Панини с пастроми из цыплёнка (запечённое филе) со свежими овощами и соусом тар-тар	1/50
«Ягода Малинка», паштет из печени индейки в ягодной глазури	2/20
Подкопчённая грудинка (свинина) на бородинском хлебе в соусе «Демиглас»	1/50
«Синнабон Веллингтон» (говядина в слоёном тесте с грибами) со сливочно-перечным соусом	1/50
Канapé «Саями Французская» с пряным ананасом карри	1/30
Датский бутерброд с макрелью и зеленым маслом	1/30
«Овощная грядка» (свежий огурец, сладкая паприка, редис, стебель сельдерея, мини-кукуруза) на земле из маслин с медово-горчичным соусом	1/40/20

САЛАТЫ, ПОДАННЫЕ ПОРЦИОННО

Микс-салат с курой собственного копчения, карамелизированным персиком, сыром фета и кешью	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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен с копчёной горбушей, брокколи и сливками	1/100
---	-------

БУФЕТ

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1/500
---	-------

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: 610 гр \ объем напитков на персону: 680 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.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 2800 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Аранчини (рисовые шарики) с цыплёнком в соусе «Айоли» (соус на основе домашнего майонеза с чесноком и зернистой горчицей)	1/20/10
Филе индейки со свежим огурцом на сытной вафле	1/60
«Жемчужина Невы», паштет из печени кролика в сливочной глазури	1/20
Зерновая брускетта с ростбифом и вареньем из инжира	1/50
Свиная шея, томлёная в аджике, с овощами гриль на поджаренном багете	1/50
Куб из форели и шпинатного бисквита	1/30
Рийет из Мурманской сельди, с яблоком и зелёным луком, на заварном хлебе с икрой палтуса	1/50
Чизбол из голубого сыра в песочной панировке с ароматными травами	1/15

САЛАТЫ, ПОДАННЫЕ ПОРЦИОННО

Салат с говяжьим языком, сочным миксом листьев салата, томатами черри, свежими огурцами и пудрой из пармезана, заправленный перечным соусом (на основе майонеза)	1/100
Салат «А-ля Нисуаз» с обожжённым тунцом, стручковой фасолью, картофелем, томатами черри и перепелиным яйцом, заправленный оливковым маслом	1/100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мини-шашлычок из курицы, с ароматом копчения и соусом на основе томатов в собственном соку	1/60/20
Запеченный картофель «Ратте» на шпажке	1/60

БУФЕТ

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1/500
---	-------

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: 645 гр | объем напитков на персону: 680 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.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 3500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тапас с филе цыплёнка, маслом тимьяна и мягким сыром	1/50
Тарт с паштетом из печени индейки в ягодной глазури	1/30
Канapé с уткой собственного копчения и карамелизированным персиком	1/30
Мини-Тако с отварной говядиной, приготовленной «Sous Vide», овощами гриль и соусом песто	1/30/10
Тапас с прошутто, сыром и инжиром	1/50
Канapé с сыровяленой шейкой (свинина) и свежим огурцом	1/30
Шпинатная вафля с лососем с/с	1/60
Чилийская креветка с сальсой манго и чили	1/30

САЛАТЫ, ПОДАННЫЕ ПОРЦИОННО

Салат «Рататуй» (запеченные овощи: баклажан, цукини, паприка, филе индейки) с соусом «Айоли» (соус на основе домашнего майонеза с чесноком и зернистой горчицей)	1/100
«Шопский» салат с брынзой и миксом семян	1/100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок из свиной вырезки в беконе с соусом сацебели	1/80/20
Блинчик с жульеном из шампиньонов в густых сливках, обжаренный на сливочном масле	1/80

БУФЕТ

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1/500
---	-------

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: 700 гр \ объем напитков на персону: 680 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.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 4300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

«Пинчо Цезарь» на шпажке (кура с хрустящей гренкой, томатом черри и соусом на основе анчоусов)	1/30
Брускетта со стейком из индейки, приготовленным на гриле, с вялеными томатами	1/50
«Камни с берегов Невы», рийет из утки в глазури с водорослями чука Вителло-тоннато (телятина с соусом из тунца со взрывными каперсами)	1/30
Шпажка с чоризо, мини моцареллой и томатами черри	1/30
Мини-Киш с говяжьим языком и корнишонами	1/40
Татаки из лосося на пюре из зеленого горошка с маринованным дайконом	1/30
Канapé с угрём унаги, свежим огурцом и икрой масаго	1/30
Сыр камамбер ореховый с сезонной ягодой	1/20
Овощные палочки с сырным Дипом	1/40/20

САЛАТЫ, ПОДАННЫЕ ПОРЦИОННО

Микс-салат с утиной грудкой конфи, тартаром из медовой тыквы и сегментами помело, заправленный соусом на основе оливкового масла и малины	1/100
Салат «Оливье» с копчёной форелью и красной икрой, заправленный «Айоли» (соус на основе домашнего майонеза с чесноком и зернистой горчицей)	1/100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Румяный блинчик с кроликом в сливках, поджаренный на сливочном масле	1/80
Шашлычок из тигровых креветок и цукини	1/80/20

БУФЕТ

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1/500
---	-------

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: 720 гр \ объем напитков на персону: 680 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.

ФУРШЕТ СТОИМОСТЬЮ 5000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок с куриным филе, грилованным ананасом и азиатским соусом	1/30/10
Пралине из мягкого сыра и филе индейки в крошке фундука	2/15
Утка собственного копчения с пряной грушей на зерновой брускетте	1/50
Ростбиф с творожным сыром и пряно-горчичными каперсами в воловане из заварного теста	1/30
Шпажки антипасты (сыровяленый окорок, чоризо, фаршированные перчики, моцарелла, вяленые томаты, оливки)	2/30
Обожжённный тунец с дыней и цитрусовым соусом	1/40
Креветка с соусом «Шрирачи» и икрой масаго, на галете из пшеничного хлеба	1/30
Ржаная брускетта с сырной закуской Обацда (трюфельный камамбер с сухофруктами и орехами)	1/50
«Овощная грядка» (свежий огурец, сладкая паприка, редис, стебель сельдерея, мини-кукуруза) на земле из маслин с хумусом	1/40/20

САЛАТЫ, ПОДАННЫЕ ПОРЦИОННО

Салат «Тальята» из говядины с сочным миксом листьев салата, томатами черри, картофелем «Бэби» и сыром пармезан, заправленный соусом из пяти перцев (на основе домашнего майонеза)	1/100
Салат с лососем гравлакс, брокколи, томатами черри и авокадо, заправленный фисташковым песто	1/100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок из филе индейки со слайсами овощей гриль и базиликовым соусом	1/80/20
Дальневосточный морской гребешок, запечённый с тигровыми креветками в сливочно-сырном соусе	1/100

БУФЕТ

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1/500
---	-------

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: 720 гр | объем напитков на персону: 680 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.