



БАНКЕТ «Ужин на Неве»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Профитроль с кремом из индейки "Гран Вунор" и смородиновым конфитюром 1/25

Балтийская сельдь с молодым картофелем и укропом 1/100

Мясное ассорти с бужениной, куриной грудкой и салями 1/80

Рулетики из баклажана с сырной начинкой 2/25

Закуска из молодых овощей с пряным карри йогуртом
и ростками гороха в индийском стиле 1/75

САЛАТЫ

Салат "Мимоза" с тунцом 1/150

Традиционный салат "Оливье", приготовленный с докторской колбасой 1/150

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

Куриная грудка, приготовленная на сливочном масле с отварным картофелем 1/280

Штрудель с красной рыбой, шпинатом и рисом, подается с холодным соусом "Карри" 1/280

Хлебная корзина со свежеспеченным хлебом 1/100

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 *или* Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **3 000** рублей

Выход на 1 персону 900 грамм

- ✓ Включено обслуживание минимум 2 официантами, логистика, предоставление посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор столов в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво
 - ✓ Цена действительна при расчете от 22 персон
 - ✓ Минимальная сумма заказа 45 000
- ✓ Расчет на продолжительность мероприятия до 5 часов



БАНКЕТ «Речная прогулка»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта с кремом из лосося 1/25

Мясное традиционное ассорти со шпигованной бужениной, жареной куриной грудкой и салями 1/40

Паштет из куриной печени, сервируется тостами, апельсиновым джемом и ассорти зеленых салатов 1/40

Пхали из шпината 1/25

Закуска из молодых овощей с пряным карри йогуртом
и ростками гороха в индийском стиле 1/70

САЛАТЫ

Салат с тунцом и копченым лососем 1/150

Салат "Вальдорф" с копченой индейкой, яблоком, сельдереем и ананасом 1/150

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *(1 на выбор)*

Караимский кубите с цыпленком и картофелем 1/300

Вырезка из свинины с жареными овощами и соусом барбекю 1/300

Хлебная корзина со свежеиспеченным хлебом 1/100

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 *или* Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **3 695** рублей

Выход на 1 персону 900 грамм

- ✓ Включено обслуживание минимум 2 официантами, логистика, предоставление посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор столов в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво
 - ✓ Цена действительна при расчете от 22 персон
 - ✓ Минимальная сумма заказа 45 000
- ✓ Расчет на продолжительность мероприятия до 5 часов



БАНКЕТ Стандарт

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Морская закуска с нежным кальмаром, мидиями с муссом из копченой кукурузы со свежим черри 1/60

Свиная подкопченнная корейка су-вид с соусом из ферментированного чеснока с вялеными томатами 1/40

Грудка индейки Су-вид с маринованным ананасом и сублимированной малиной 1/40

Икра из баклажанов с вялеными томатами 1/40

Закуска из молодых овощей с пряным карри йогуртом и ростками гороха в индийском стиле 1/70

САЛАТЫ

Салат с тунцом и водорослями чука 1/100

Салат «Оливье» с бужениной и свежим хреном 1/100

Салат из свежих овощей и оливок с соусом "Песто" на основе щавеля и базилика, с чипсами из тортильи 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

Филе кеты, приготовленное на пару, подается с соусом из шпината и цуккини и с овощной полентой на кокосовом молоке 1/280

Куриная грудка, приготовленная на сливочном масле с розмарином, подается с соусом из сыра горгонзола и жареным мини-картофелем на шпажке 1/280

Хлебная корзина со свежеспеченным хлебом 1/100

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 *или* Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **4 335** рублей

Выход на 1 персону 930 грамм

- ✓ Включено обслуживание минимум 2 официантами, логистика, предоставление посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор столов в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво
 - ✓ Цена действительна при расчете от 22 персон
 - ✓ Минимальная сумма заказа 45 000
- ✓ Расчет на продолжительность мероприятия до 5 часов

ART NUVO

— CATERING —

СТИЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ ДЛЯ БИЗНЕСА





БАНКЕТ Классика

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Эклер с лососем, томленой грушей и творожно-лаймовым муссом 2/25
- Клыкчак холодного копчения с кускусом, медово-лимонным дрессингом и икрой тобико 1/40
- Молочная телятина с японской редькой, сливочный сыр с пажитником и кисло сладкий соус 1/60
- Куриная грудка с грейпфрутом и азиатской заправкой 1/50
- Рулетки из цуккини с сырной начинкой и грецкими орехами 1/50
- Закуска из молодых овощей с пряным карри йогуртом и ростками гороха в индийском стиле 1/70

САЛАТЫ

- Салат с кетой, булгуром и шпинатом с добавлением сока апельсина 1/100
- Салат из бедра цыпленка на мангале с черносливом, огурцом и грецким орехом 1/100
- Салат с баклажаном, сыром фета и азиатским кисло-сладким соусом 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

- Судак на гриле с маринованным цуккини и томатом со сливочно-томатным соусом с красным базиликом 1/280
- Индейка Су-вид с шашлычком из ананаса, паприки, томатами черри и кунжутным терияки соусом 1/280

Хлебная корзина со свежеспеченным хлебом 1/100

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 *или* Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **4 935** рублей

Выход на 1 персону 1000 грамм

- ✓ Включено обслуживание минимум 2 официантами, логистика, предоставление посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор столов в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво
 - ✓ Цена действительна при расчете от 22 персон
 - ✓ Минимальная сумма заказа 45 000
- ✓ Расчет на продолжительность мероприятия до 5 часов

ART NUVO

— CATERING —

СТИЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ ДЛЯ БИЗНЕСА





БАНКЕТ Премиум

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось слабой соли со сливочным кремом из свежего хрена 1/60

Угорь с чукой и кунжутным соусом 1/40

Рулет из телятины с оливками и трюфельным маслом, подается с соусом из черной смородины 1/40

Брускетта с утиным филе и кремом из копченой кукурузы 1/30

Капрезе из томатов с сыром моцарелла и домашним соусом "Песто" 1/80

Цукини на гриле с бланшированной молодой кукурузой,

редисом и кремом из козьего сыра 1/60

САЛАТЫ

Салат с кальмарами и овощами, приготовленными на гриле под соусом из свежего кориандра 1/100

Мясной салат с запеченной говяжьей вырезкой и бочковыми солеными огурцами 1/100

Салат с запеченной тыквой, авокадо и миксом киноа с кисло-сладкой заправкой 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *(1 на выбор)*

Подкопченное филе лосося с овощным пюре и запеченным бататом с соусом «Том Ям» 1/280

Утиная ножка, приготовленная в собственном соку с соусом на основе кленового сиропа и демигласа, с картофельным гратеном 1/280

Хлебная корзина со свежеспеченным хлебом 1/100

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 *или* Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **6 355** рублей

Выход на 1 персону 1000 грамм

- ✓ Включено обслуживание минимум 2 официантами, логистика, предоставление посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор столов в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво
 - ✓ Цена действительна при расчете от 22 персон
 - ✓ Минимальная сумма заказа 45 000
- ✓ Расчет на продолжительность мероприятия до 5 часов

ART NUVO

— CATERING —

СТИЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ ДЛЯ БИЗНЕСА

