

ОЗЕРНЫЙ

РЕСТОРАН

БАРБЕКЮ

Меню №1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощное плато 100 гр.

Роллы из печеного баклажана с сыром 22 гр.

Брускетта с салями, фундуком и творожным сыром 40 гр.

Домашние соленья и маринады 90 гр.

(красная капуста, черри, зеленый томат, перец, чеснок, черемша, огурцы)

Ассорти из свежей зелени 10 гр.

Маслины и оливки 25 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Шашлык из куриного филе 100 гр.

Шашлык из свиной шеи 100 гр.

Картофель «Айдахо» 100 гр.

Овощи гриль 100 гр.

(Цукини, баклажан, паприка, шампиньоны)

СОУСЫ

Томатный с кинзой 20 гр.

Тартар 20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Лаваш тонкий 20 гр.

Французская белая булочка 20 гр.

Пражская черная булочка 20 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс ягодный 300 мл.

Минеральная вода н./г. 300 мл.

Стоимость на персону – 2.000 Р

Выход на персону 750 гр.

Предложение действительно при заказе от 40 персон

St.-Petersburg, Russia, tel.: +7 (812) 950 04 88; +7 (952) 289 36 61, +7 (951) 66 555 88

Web: ресторан-озерный.рф, velvetcatering.ru; e-mail: catering.velvet@gmail.com

Меню №2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Греческий салат 100 гр.

Рулетики цуккини с сыром и грецким орехом 30 гр.

Брускетта с салями, фундуком и творожным сыром 40 гр.

Домашние соленья и маринады 90 гр.

(красная капуста, черри, зеленый томат, перец, чеснок, черемша, огурцы)

Ассорти из свежей зелени 10 гр.

Маслины и оливки 25 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Люля-кебаб из куриного филе 100 гр.

Шашлык из свинины 100 гр.

Картофель бейби 100 гр.

Овощи гриль 100 гр.

СОУСЫ

Сырный 20 гр.

BBQ 20 гр.

Томатный с кинзой 20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Лаваш тонкий 20 гр.

Французская белая булочка 20 гр.

Пражская черная булочка 20 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс ягодный 300 мл.

Домашний лимонад с мятой и лаймом 200 мл.

Минеральная вода 300 мл.

Стоимость на персону – 2.300 Р

Выход на персону 855 гр.

Предложение действительно при заказе от 30 персон

St.-Petersburg, Russia, tel.: +7 (812) 950 04 88; +7 (952) 289 36 61, +7 (951) 66 555 88

Web: ресторан-озерный.рф, velvetcatering.ru; e-mail: catering.velvet@gmail.com

Меню №3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Микс салат с черри, творожным сыром с зеленью и цитрусовой заправкой 80 гр.

Брускетта с салями, фундуком и творожным сыром 40 гр.

Рулетики цуккини с сыром и грецким орехом 30 гр.

Домашние соленья и маринады 90 гр.

(красная капуста, черри, зеленый томат, перец, чеснок, черемша, огурцы)

Ассорти из свежей зелени 10 гр.

Маслины и оливки 25 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Шашлык из свинины 100 гр.

Шашлык из куриного филе 100 гр.

Ассорти баварских колбасок 80 гр.

Люля-кебаб из говядины 100 гр.

Шашлычки из шампиньонов и черри 80 гр.

Кукуруза в початках 50 гр.

СОУСЫ

Демиглас 20 гр.

Томатный с кинзой 20 гр.

BBQ 20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Лаваш тонкий 20 гр.

Французская белая булочка 20 гр.

Пражская черная булочка 20 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс ягодный 300 мл.

Домашний лимонад с мятой и лаймом 200 мл.

Минеральная вода 300 мл.

Стоимость на персону – 2.850 Р

Выход на персону 900 гр.

Предложение действительно при заказе от 25 персон

St.-Petersburg, Russia, tel.: +7 (812) 950 04 88; +7 (952) 289 36 61, +7 (951) 66 555 88

Web: ресторан-озерный.рф, velvetcatering.ru; e-mail: catering.velvet@gmail.com

Меню №4

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат цезарь с цыпленком 80 гр.

Микс салат с черри, творожным сыром с зеленью и цитрусовой заправкой 80 гр.

Брускетта с салями, фундуком и творожным сыром 40 гр.

Брускетта с томатами, маслинами и сыром Филадельфия 40 гр.

Слайсы цуккини с сыром и грецким орехом 30 гр.

Домашние соленья и маринады 90 гр.

(красная капуста, черри, зеленый томат, перец, чеснок, черемша, огурцы)

Ассорти из свежей зелени 10 гр.

Маслины и оливки 25 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Люля-кебаб из говядины 100 гр.

Люля-кебаб из куриного филе 100 гр.

Брошет из форели с паприкой 100 гр.

Овощи гриль 100 гр.

Картофель бейби 100 гр.

СОУСЫ

Томатный с кинзой 20 гр.

Тартар 20 гр.

BBQ 20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Лаваш тонкий 20 гр.

Французская белая булочка 20 гр.

Пражская черная булочка 20 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Домашний лимонад с мятой и лаймом 200 мл.

Домашний лимонад цитрусовый 200 мл.

Минеральная вода 300 мл.

Стоимость на персону – 3.400 Р

St.-Petersburg, Russia, tel.: +7 (812) 950 04 88; +7 (952) 289 36 61, +7 (951) 66 555 88

Web: ресторан-озерный.рф, velvetcatering.ru; e-mail: catering.velvet@gmail.com

Выход на персону 1050 гр.

Предложение действительно при заказе от 20 персон

Меню №5

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат цезарь с цыпленком 80 гр.

Микс салат с черри, творожным сыром с зеленью и цитрусовой заправкой 80 гр.

Итальянская коллекция

(чоризо, пармская ветчина, пармезан, копченый сыр, гриссини, базилик) 60 гр.

Брускетта с салями, фундуком и творожным сыром 40 гр.

Брускетта с томатами, маслинами и сыром Филадельфия 40 гр.

Слайсы цуккини с сыром и грецким орехом 30 гр.

Домашние соленья и маринады 90 гр.

(красная капуста, черри, зеленый томат, перец, чеснок, черемша, огурцы)

Ассорти из свежей зелени 10 гр.

Маслины и оливки 25 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Медальоны на гриле из говяжьей вырезки 100 гр.

Шашлычки из тигровых креветок и томатов черри 70 гр.

Шашлычки из лосося с паприкой 80 гр.

Шашлык из свиной шеи 80 гр.

Овощи гриль 100 гр.

Картофель «Айдахо» 100 гр.

СОУСЫ

Томатный с кинзой 20 гр.

Тар-тар 20 гр.

BBQ 20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Лаваш тонкий 20 гр.

Французская белая булочка 20 гр.

Пражская черная булочка 20 гр.

St.-Petersburg, Russia, tel.: +7 (812) 950 04 88; +7 (952) 289 36 61, +7 (951) 66 555 88

Web: ресторан-озерный.рф, velvetcatering.ru; e-mail: catering.velvet@gmail.com

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Домашний лимонад с мятой и лаймом 200 мл.

Домашний лимонад цитрусовый 200 мл.

Минеральная вода 300 мл.

Стоимость на персону – 4.300 Р

Выход на персону 1160 гр.

Предложение действительно при заказе от 20 персон

ВЫЕЗДНОЙ ПИВНОЙ БАР

(минимальный заказ – одна кега 30 л.)

Аренда 1 пивной точки – 5.000 Р

Выбор пива на 2 крана (ассортимент по запросу):

Светлое пиво 500 мл. – 150 Р

Нефильтрованное 500 мл. – 160 Р

Тёмное 500 мл. – 160 Р

В стоимость аренды одной точки включено: 2 крана, охладитель, барная стойка, 1 бармен, одноразовые стаканы.

ШОУ БЛЮДО

Ягненок на вертеле

Рекомендованный вес - 200 гр. на персону – 600 Р

Предложение действительно при заказе от 50 персон или на сумму 35.000 Р