



КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ TASTE LAB

МЕНЮ ДЛЯ КОРПОРАТИВНЫХ И ЧАСТНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

МЯСНОЙ КЛУБ

Сет за 3 000 рублей

Канане с ростбифом

Салат из индейки с киноа в цитрусовой заправке

Бургер с говядиной, сыром горгондзола и
карамелизированным луком

Шоколадный брауни с мороженым

Сет за 3 000 рублей

Митболы с грибным соусом

Салат с ростбифом и винным соусом

Утиная грудка с пюре из сельдерея
и брусничным соусом

Клубничный чизкейк без выпечки

Сет за 4 000 рублей

Тартар из говядины с пармезаном

Салат с кроликом и бататом

Стейк «Рибай» на кости

Яблочный штрудель

Сет за 3 500 рублей

Мясное ассорти с соусом «Чимичури»

Салат с утиной грудкой и грушей

Стейк «Нью-Йорк» с винным соусом

Яблочный Тарт Татен

Сет за 3 500 рублей

Карпаччо из говядины

Вителло Тоннато

Каре ягненка с пюре из пастернака

Шу с ванильным кремом и ягодами

*Стоимость меню указана на одну персону. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам заранее!

МОРСКОЙ КЛУБ

Сет за 3 000 рублей

Хрустящий крокет с курицей
Салат с морским гребешком в
лаймово-грейпфрутовой заправке
Дорадо в соусе палермитано
Лимонный пирог с меренгой

Сет за 3 000 рублей

Креветки в беконе с лаймовым соусом
Мидии в чесночно-томатном соусе
Сибас на овощной подушке в пергаменте
Крем каталана

Сет за 3 500 рублей

Тартар из лосося
Салат со свежим тунцом
Ризотто с чернилами каракатиц и морепродуктами
Лаймовый чизкейк без выпечки

Сет за 3 500 рублей

Запеченый баклажан с моцареллой
Татаки из тунца с заправкой из лайма и манго
Окунь с пюре из сельдерея и свежей спаржеи
Домашнее джелато на кокосовом молоке

Сет за 4 000 рублей

Брускетты с палтусом и гребешком
Салат с морепродуктами
Осьминог по-сицилийски с пульезе
Банан фламбе с сорбетом на жидком азоте

*Стоимость меню указана на одну персону. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам заранее!

ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ

Сет за 3 000 рублей

Артишоки с пармезаном
Салат с лососем слабой соли
Жиго ягненка по-провансальски
Крем-брюле

Сет за 3 000 рублей

Жульен с курицей и грибами
Салат «Нисуаз» с тунцом и яйцом пашот
Турнедо из говядины
Ванильные эклеры

Сет за 3 500 рублей

Ассорти фермерских сыров
Салат с карамелизированной уткой и фенхелем
Палтус со шпинатом и кокосовым соусом
Ягодный мильфей

Сет за 3 500 рублей

Паштет из печени кролика на тостах
Киш Лорен с лососем
Цыпленок корнишон
Домашнее джелато на кокосовом молоке

Сет за 4 000 рублей

Устрицы
Оливье с раковыми шейками
Утиная ножка «Конфи»
Наполеон с грушей

*Стоимость меню указана на одну персону. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам заранее!

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

Сет за 3 000 рублей

Сациви с курицей

Гебжалия

Оджахури по-домашнему

Пахлава

Сет за 3 000 рублей

Пхали из шпината

Хачапури по-мегрельски

Хинкали со свининой и говядиной

Домашний торт

Сет за 3 500 рублей

Мясное ассорти с аджикой

Хачапури по-аджарски

Долма с бараниной

Груша в саперави

Сет за 3 500 рублей

Шампиньоны, запеченные с сулугуни

Салат Тбилисский

Цыпленок по-чкмерски

Медовик

Сет за 4 000 рублей

Ассорти грузинских закусок

Хачапури (3 вида)

Чакапули

Грушевый пирог

*Стоимость меню указана на одну персону. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам заранее!

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

Сет за 3 000 рублей

Канapé капрезе
Салат «Цезарь» с курицей
Лазанья Болоньезе / Тальятелле Болоньезе
Кофейный тирамису

Сет за 3 000 рублей

Ассорти итальянских брускетт
Баклажаны Алла Пармиджано
Скалопине из говядины в соусе песто
Цитрусовая панна-котта

Сет за 3 500 рублей

Вителло тоннато
Салат с тыковой, сливочным сыром и креветками
Тортеллини с тремя видами сыра и сливочным соусом
Канноли по-сицилийски с грушей

Сет за 3 500 рублей

Мини-панини с моцареллой и салями
Салат Вителло
Равиоли с лососем в соусе песто
Домашнее джелато двух видов

Сет за 4 000 рублей

Мини-пицца с грушей и горгондзолы
Буррата с пармской ветчиной и рукколой
Феттуччине «Фрутти ди Маре»
Сабайон со свежими ягодами и мятой

*Стоимость меню указана на одну персону. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам заранее!

ВОКРУГ СВЕТА

Сет за 3 000 рублей

Сморреброды с копченым лососем
и свекольным муссом

Блинные мешочки с лососем и соусом песто

Рагу из кролика с киноа в хлебном горшочке

Пышки с ванильным соусом

Сет за 3 000 рублей

Паштет из куриной печени на тостах

Салат с грейпфрутом и артишоками

Медальоны из свинины с брусничным соусом

Печеное яблоко с финиками и вишней

Сет за 3 500 рублей

Тапас с хамоном и оливками

Стейк салат

Паэлья с морепродуктами

Чуррос с шоколадным соусом

Сет за 3 500 рублей

Фреш-ролл с овощами и курицей

Том Ям с креветками

Вок с курицей и овощами в соусе «Терияки»

Мороженое на кокосовом молоке

Сет за 4 000 рублей

Мини тортильи с уткой

Салат со стейком «Мачете» и мятной заправкой

Стейк тунца с овощами гриль

Груша с сыром «Бри» и фундуком

*Стоимость меню указана на одну персону. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам заранее!

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОЗИЦИИ МЕНЮ

Также вы можете добавить понравившиеся позиции в приветственный фуршет или мы поставим их «в стол»:

ПЛАТО:

Мясная тарелка (ростбиф, буженина, язык)	400 гр	800 р.
Рыбная тарелка (семга, копч.лосось, масляная рыба)	300 гр	1500 р.
Сырная тарелка (бри, пармезан, горгондзола, мед, орехи)	350 гр	1200 р.
Овощная тарелка (сметана, оливковое масло)	300 гр	270 р.
Фруктовая тарелка «Стандарт»	1100 гр	1300 р.
Фруктовая тарелка «Микс»	1100 гр	2000 р.
Фруктовая тарелка «Экзотик»	1100 гр	2700 р.
Хлебная корзина (ассорти 3-х видов хлеба)	300 гр	200 р.

САЛАТЫ:

«Цезарь» с куриным филе	600 гр	1000 р.
«Цезарь» с креветками	600 гр	1300 р.
Салат с индейкой в цитрусовой заправке	600 гр	800 р.
Салат с киноа, креветками и шпинатом	600 гр	1200 р.
Салат с лососем слабой соли и молодым сыром	600 гр	1000 р.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Канapé с утиной грудкой и брусникой	250 гр	350 р.
Ассорти мини-брускетт	250 гр	500 р.
Канapé с сыром и виноградом	200 гр	300 р.
Рулетики из баклажанов с грецким орехом	400 гр	800 р.
Домашний куриный паштет на тостах	300 гр	500 р.
Рулетики из цуккини с индейкой и цедрой	350 гр	500 р.
Рулетики из лосося слабой соли с сыром и эстрагоном	350 гр	850 р.
Спринг-роллы с говядиной и соусом «Терияки»	600 гр	450 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Жульен с курицей и белыми грибами на слоеном тесте	400 гр	1000 р.
Креветки в беконе с томатами черри	600 гр	1300 р.
Мини-бургеры с мраморным мясом	800 гр	800 р.
Шашлычки из индейки с томатным соусом	600 гр	1200 р.
Куриное филе с соусом «Песто»	600 гр	1000 р.

ВАЖНЫЕ МОМЕНТЫ НАШЕЙ РАБОТЫ



Мы работаем по 100% предоплате за 3 дня до мероприятия. Наши услуги можно оплатить следующими способами:

- В нашей кулинарной студии наличными;
- Прямым переводом на карту Сбербанка;
- По безналичному расчету – для юридических лиц.

Для бронирования даты необходимо внести 50% от стоимости мероприятия.



Для компаний более 12 человек к стоимости мероприятия прибавляется сервисный сбор в размере 10% от итоговой стоимости мероприятия. Сообщите нам дресс код мероприятия, и мы будем строго ему следовать.



- Стоимость работы за пределами Санкт-Петербурга рассчитывается индивидуально для каждого заказа, исходя из локации;
- Мы предоставляем всю необходимую посуду и оборудование для мероприятия. Стоимость дополнительных опций (фотограф, диджей, декор студии, ведущий, караоке) рассчитывается индивидуально.



Мы проводим мероприятия двумя временными блоками: дневной (с 12.00 до 16.00) и вечерний (с 19.00 до 23.00). Нам всегда необходимо время на подготовку.

- Просим Вас приходить в студию не раньше, чем за 15 минут до начала мероприятия.
- Длительность мероприятия – 4 часа.

Пожалуйста, сообщите заранее тайминг Вашего мероприятия, чтобы мы подготовились и все рассчитали.

ПО ВСЕМ ВОПРОСАМ
ОБРАЩАЙТЕСЬ К НАМ:



info@tastelabspb.ru

Тел. 905-80-76

tastelabspb.ru

[@tastelab_spb](https://www.instagram.com/tastelab_spb)