



КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ  
TASTE LAB

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

# ФУРШЕТ №1

Общий выход еды на персону – 540 гр  
Стоимость меню на персону – 1 200 руб.

## МИНИЗАКУСКИ:

Рулетики из цуккини со сливочным сыром 1/45 гр

Тартар из лосося с хрустатой из черного хлеба 1/60 гр

Римская закуска (томаты черри, вяленые томаты, моцарелла, каперсы, оливка, бальзамик) 1/60 гр

Канопе с ростбифом 1/50 гр

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Ассорти итальянских брускетт (томаты, антипаста, тапенад) 1/60

Клуб-сендвич с курицей 1/110 гр

Сырное плато (3 вида сыра, мед, орехи, джем) 1/50 гр

## ДЕСЕРТ:

Фруктовое канопе (ананас, виноград, киви) 1/100 гр

## НАПИТКИ:

Минеральная вода 500 мл

Цитрусовый лимонад 300 мл



## ФУРШЕТ №2

Общий выход еды на персону – 850 гр

Стоимость меню на персону – 1 700 рублей

### МИНИЗАКУСКИ:

Брускетта с томатами, базиликом и соусом песто 1/60 гр

Канопе с ростбифом и карамелизированным луком 1/50 гр

Рулетики из лосося со сливочным сыром 1/50 гр

Террин из цыпленка в беконе 1/60 гр

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Овощное крудите с соусом Дор Блю 1/80 гр

Тартар из тунца с авокадо 1/80 гр

Рулетики из баклажанов с грецким орехом 2/50 гр

Профитроли с домашним паштетом и луковым мармеладом 1/60 гр

### САЛАТНЫЙ БУФЕТ:

Грузинский салат с брынзой и заправкой из грецкого ореха 1/120 гр

Салат с ростбифом, рукколой и виноградом 1/120 гр

### ДЕСЕРТЫ:

Кукис с бельгийским шоколадом 1/40 гр

Корзинки с сырным кремом и ягодами 1/90 гр

### НАПИТКИ:

Минеральная вода 500 мл

Имбирный лимонад 300 мл



## ФУРШЕТ №3

Общий выход еды на персону – 1150 гр  
Стоимость меню на персону – 2 200 руб.

### МИНИЗАКУСКИ:

Тартар из тунца и авокадо 1/70 гр

Канопе капрезе (моцарелла, томаты черри, соус «Песто») 2/40 гр

Тапас с прошутто и оливками 1/60 гр

Валован с лососем и сливочным сыром 1/70 гр

Карпаччо из говядины с рукколой 1/60 гр

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Профитроли с соусом из тунца 1/50 гр

Гриссини с пармской ветчиной и черным кунжутом 1/40 гр

Сырная тарелка (3 вида сыра, орехи, мед, джем) 1/60 гр

Киш Лоран с курицей и шпинатом 1/150 гр

### САЛАТНЫЙ БУФЕТ:

Салат «Нисуаз» с тунцом и перепелиным яйцом 1/120 гр

Салат с вялеными помидорами, домашним сыром и песто 1/100 гр

Оригинальный оливье с печеными овощами и ростбифом 1/100 гр

### ДЕСЕРТЫ:

Фруктовое канопе (сезонные фрукты) 1/100 гр

Профитроли с ванильным кремом и ягодами 1/90 гр

### НАПИТКИ:

Минеральная вода 500 мл

Лимонад клубника/базилик 300 мл



## ВАЖНЫЕ МОМЕНТЫ НАШЕЙ РАБОТЫ



Мы работаем по 100% предоплате за 5 дней 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 компаний более 15 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.



Нам всегда необходимо время на подготовку.

- Приезд на площадку – за 30-60 мин. до начала мероприятия.
- Фуршет на корабле – 1,5 часа.
- Все остальные мероприятия – 2 часа.
- Уборка зоны фуршета после мероприятия – 30 минут.

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



- Мы всегда собираем и оформляем холодные закуски на месте, чтобы они были свежими и аппетитными;
- Стоимость работы за пределами Санкт-Петербурга рассчитывается индивидуально для каждого заказа, исходя из локации;
- Мы предоставляем всю необходимую посуду для фуршета. Стоимость дополнительной посуды рассчитывается индивидуально.

ПО ВСЕМ ВОПРОСАМ  
ОБРАЩАЙТЕСЬ К НАМ:



[info@tastelabspb.ru](mailto:info@tastelabspb.ru)

Тел. 905-80-76

[tastelabspb.ru](http://tastelabspb.ru)

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