

A rustic outdoor catering table set in a forest. The table is made of dark wood and holds a variety of appetizers, including skewers, dips, and bread. There are also several large glass jars of drinks, stacks of white plates, and clear glasses. The background shows a dense forest with tall trees.

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ TASTE LAB

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ФУРШЕТ №1

Общий выход еды на персону – 400 гр

Стоимость меню на персону – 950 руб.

МИНИЗАКУСКИ:

Рулетики из цуккини со

сливочным сыром 1/45 гр

Тартар из лосося на крустате из

черного хлеба 1/60 гр

Пряная буженина на ржаном

тосте 1/50 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

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

Канопе с утиной грудкой и
брусникой 1/50 гр

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

ДЕСЕРТ:

Клубничная панна-котта 1/100

НАПИТКИ:

Минеральная вода 500 мл

Ягодный морс 300 мл



ФУРШЕТ №2

Общий выход еды на персону – 700 гр

Стоимость меню на персону – 1 450 руб.

МИНИЗАКУСКИ:

Брускетта с томатами, базиликом
и соусом песто 1/80 гр

Канapé из буженины с горчицей,
карамелизированным луком на
ржаном тосте 1/40 гр

Рулетики из лосося со сливочным
сыром 1/40 гр

Канapé с запеченным перцем и
фетой 1/40 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Овощное крудите с соусом Дор Блю 1/80 гр

Фреш-ролы с курицей и соусом «Цезарь» 1/60 гр

Утиная грудка с ягодами 1/50 гр

Филе сельди на ржаном тосте с маринованным
луком 1/60 гр

САЛАТНЫЙ БУФЕТ:

Грузинский салат с брынзой и
заправкой из грецкого ореха 1/80 гр

Оригинальный оливье с печеными
овощами и ростбифом 1/100 гр

ДЕСЕРТЫ:

Кукиc с бельгийским шоколадом 1/40 гр

Манговая панна-котта 1/80 гр

НАПИТКИ:

Минеральная вода 500 мл

Ягодный морс 300 мл



ФУРШЕТ №3

Общий выход еды на персону – 1100 гр

Стоимость меню на персону – 1 950 руб.

МИНИЗАКУСКИ:

Тартар из тунца и авокадо 1/70 гр

Канapé из свежего огурца, сыра и
томата черри 1/60 гр

Куриное филе в беконе на подушке
из зелени 1/70 гр

Ассорти средиземноморских закусок
(мидии, креветки, кальмары) 1/50 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Профитроли с соусом из тунца 1/50 гр

Гриссини с пармской ветчиной 1/40 гр

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

Фреш-ролл с креветкой и авокадо 1/60 гр

САЛАТНЫЙ БУФЕТ:

Салат «Нисуаз» с тунцом и яйцом
пашот 1/100 гр

«Капрезе»: моцарелла, томаты,
базилик 1/120 гр

Оригинальный оливье с печеными
овощами и ростбифом 1/100 гр

ДЕСЕРТЫ:

Фруктовое канapé (сезонные
фрукты) 1/100 гр

Банановый маффин со сливочным
сыром 1/90 гр

Тирамису 1/100 гр

НАПИТКИ:

Минеральная вода 500 мл

Ягодный морс 300 мл



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОЗИЦИИ

Также вы можете добавить на фуршетный стол понравившиеся позиции меню:

Канапе

Рулетики из цукини со сливочным сыром	1/45 гр	80 р.
Тартар из лосося на крустате из черного хлеба	1/60 гр	150 р.
Пряная буженина на ржаном тосте	1/50 гр	100 р.
Канапе с запеченным перцем и фетой	1/40 гр	70 р.
Овощное крудите с соусом Дор Блю	1/80 гр	90 р.
Гриссини с пармской ветчиной	1/40 гр	100 р.
Фреш-ролл с креветкой и авокадо	1/60 гр	150 р.
Рулетики из баклажан с грецким орехом	1/40 гр	60 р.
Канапе с сыром и виноградом	1/80 гр	150 р.

Десертная станция

Клубничная панна-котта	1/80 гр	80 р.
Кукис с бельгийским шоколадом	1/40 гр	70 р.
Фруктовое канапе (сезонные фрукты)	1/100 гр	100 р.
Банановый маффин со сливочным сыром	1/0 гр	100 р.
Кофейный тирамису	1/100 гр	120 р.
Макаронс	1/40 гр	65 р.

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.



- 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.



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.

ПО ВСЕМ ВОПРОСАМ
ОБРАЩАЙТЕСЬ К НАМ:



info@tastelabspb.ru

Тел. 905-80-76

tastelabspb.ru

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