



Предложение
по проведению кейтеринга
в веревочном парке
Tree To Tree Репино

Санкт-Петербург,
Приморское шоссе д.. 427Б
+7 (995) 622-33-23

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная нарезка 100г

*Ароматная домашняя буженина,
колбаска с/к, пикантные ветчинные
рулетики, хрен, горчица*

Овощная нарезка 150г

*Св. помидорчики, огурчики, перчик
сладкий, ароматная зелень*

САЛАТЫ

Салат «Оливье» 100г

*Колбаса докторская, картофель,
морковь, сол. огурчик, горошек,
майонез, яйцо отварное*

Салат Весенний 100г

*Св. помидорчик, огурчик, лист салата,
лосось шеф-посола, салатная
заправка*

ВЫПЕЧКА

Лаваш/Хлеб 50г

ДЕСЕРТ

Фруктовая горка 150г

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Шашлык из свиной шеи
на мангале 120г

Шашлык из филе куриного
бедр на мангале 120г

Картофель запеченный на углях 120г

Маринованный лучок с зеленью 30г

Домашняя аджика 50г

НАПИТКИ

Морс из ягод домашний
или сок на выбор 0.25л

Яблоко, апельсин, мультифрукт

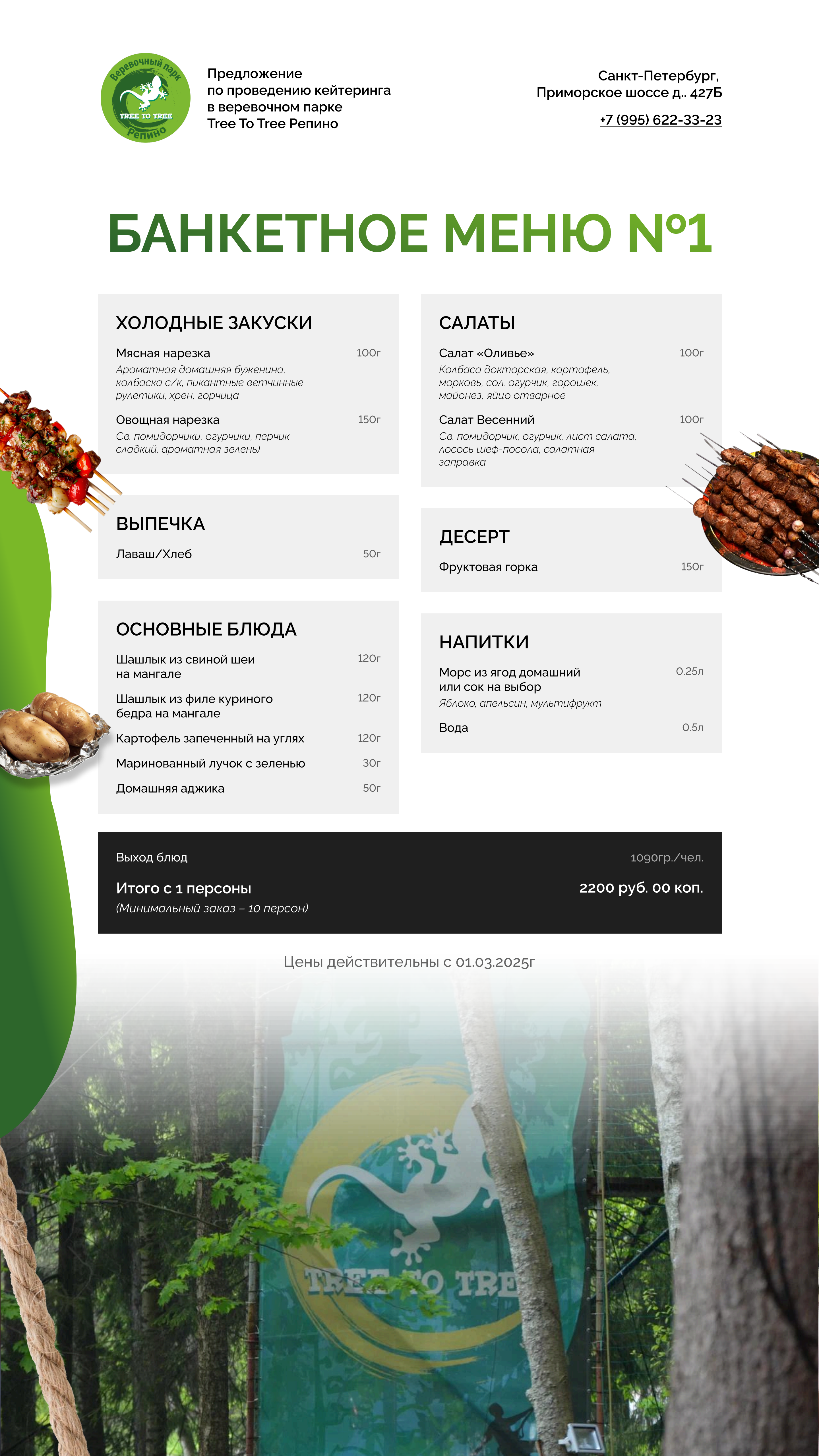
Вода 0.5л

Выход блюд 1090гр./чел.

Итого с 1 персоны 2200 руб. 00 коп.

(Минимальный заказ – 10 персон)

Цены действительны с 01.03.2025г





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная нарезка	75г
<i>Ароматная домашняя буженина, колбаска с/к, пикантные ветчинные рулетики, хрен, горчица</i>	
Соленья из бабушкиного погребка	75г
Овощная нарезка	120г
<i>Св. помидорчики, огурчики, перчик сладкий, ароматная зелень</i>	

САЛАТЫ

Салат «Особый» в креманках	100г
<i>Ветчина, сыр, перец болгарский, свежий огурец, зелень, майонез</i>	
Салат Цезарь с курицей	100г
<i>Айсберг, нежная пулярка, гренки, помидорки черри, пармезан, соус «Цезарь»</i>	

ГОРЯЧЕЕ В КАЗАНЕ

Плов с курицей/свининой	250г
-------------------------	------

ДЕСЕРТ

Фруктовая горка	150г
-----------------	------

НАПИТКИ

Морс из ягод домашний или сок на выбор	0.25л
<i>Яблоко, апельсин, мультифрукт</i>	
Вода	0.5л

ВЫПЕЧКА

Лаваш/Хлеб	50г
------------	-----

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Шашлык из филе куриного бедра на мангале	100г
Ребра барбекю из свинины на мангале	150г
Овощи гриль	100г
Картофель запеченный в фольге	100г
Маринованный лучок с зеленью	30г
Домашняя аджика	50г



Выход блюд	1450гр./чел.
Итого с 1 персоны	2600 руб. 00 коп.
<i>(Минимальный заказ – 10 персон)</i>	

Цены действительны с 01.03.2025г

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти мясное	100г
<i>Ароматная домашняя буженина, прошутто, домашнее сальце с чесноком, колбаса Сальчичон, хрен, горчица</i>	
Лосось шеф-посола с лимончиком и маслинами	75г
Овощная нарезка	150г
<i>Св. помидорчики, огурчики, перчик сладкий, ароматная зелень</i>	
Сырная тарелка (пармезан, бри, дор блю)	60г

САЛАТЫ

Салат со рваной свиной	100г
<i>Рваная свинина, фасоль красная, халапеньо, паприка, кинза, грецкий орех, оливковое масло</i>	
Салат «Цезарь с креветками»	100г
<i>Айсберг, нежная пулярка, гренки, помидорки черри, пармезан, соус «Цезарь»</i>	



ГОРЯЧЕЕ В КАЗАНЕ

Плов с говядиной/бараниной	250г
----------------------------	------

ВЫПЕЧКА

Лаваш/Хлеб	50г
------------	-----

ДЕСЕРТ

Фруктовая горка	150г
-----------------	------

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Шашлык из филе куриного бедра на мангале	100г
Шашлык из Лосося	100г
Овощи гриль	100г
Картофель запеченный в фольге	100г
Маринованный лучок с зеленью	30г
Домашняя аджика	50г



НАПИТКИ

Морс из ягод домашний или сок на выбор	0.25л
<i>Яблоко, апельсин, мультифрукт</i>	
Вода	0.5л

Выход блюд	1515гр./чел.
Итого с 1 персоны	2900 руб. 00 коп.
<i>(Минимальный заказ – 10 персон)</i>	

Цены действительны с 01.03.2025г

