

Universitetskaya nab., 13
199034, Saint-Petersburg
Russia
Tel.+7.812.327.89.42, 327.89.47
Fax. +7.812.327.89.48
www.elbgroup.ru



Университетская наб., д. 13
199034, Санкт-Петербург
Россия
Тел. +7.812.327.89.42, 327.89.47
Факс +7.812.327.89.48
www.elbgroup.ru

К Л И Е Н Т

ЧАСТНОЕ ЛИЦО

Т И П М Е Р О П Р И Я Т И Я

ТОРЖЕСТВЕННЫЙ УЖИН

Д А Т А И М Е С Т О П Р О В Е Д Е Н И Я

РЕСТОРАН BELLINI

К О Л И Ч Е С Т В О Г О С Т Е Й

10-70 ПЕРСОН

Universitetskaya nab., 13
199034, Saint-Petersburg
Russia
Tel.+7.812.327.89.42, 327.89.47
Fax. +7.812.327.89.48
www.elbagroup.ru



Университетская наб., д. 13
199034, Санкт-Петербург
Россия
Тел. +7.812.327.89.42, 327.89.47
Факс +7.812.327.89.48
www.elbagroup.ru

П Р И В Е Т С Т В Е Н Н Ы Й К О К Т Е Й Л Ь # 1

АССОРТИМЕНТ КАНАПЕ (СЕРВИРУЮТСЯ НА ПОДНОСАХ)

3 ШТ. НА ПЕРСОНУ

ЧОРИЗО С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ НА СВЕКОЛЬНОЙ ЧИПСЕ	1/30
МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ НА ИМБИРНОМ КЕКСЕ	1/30
РОЛЛ С МОРКОВЬЮ, ЯБЛОКОМ, РУККОЛОЙ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	1/30

П Р И В Е Т С Т В Е Н Н Ы Й К О К Т Е Й Л Ь # 2

АССОРТИМЕНТ КАНАПЕ (СЕРВИРУЮТСЯ НА ПОДНОСАХ)

3 ШТ. НА ПЕРСОНУ

МУСС ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С ЛЕПЕСТКАМИ РОЗ	1/30
ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА В КУНЖУТЕ	1/30
КОЗИЙ СЫР С ПАПРИКОЙ НА ПАРМЕЗАНОВОМ КРЕКЕРЕ	1/30

П Р И В Е Т С Т В Е Н Н Ы Й К О К Т Е Й Л Ь # 3

АССОРТИМЕНТ КАНАПЕ (СЕРВИРУЮТСЯ НА ПОДНОСАХ)

3 ШТ. НА ПЕРСОНУ

ФИЛЕ БАРАНИНЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ НА ХРУСТЯЩЕМ ТОСТЕ	1/30
ЖУЛЬЕН ИЗ КРАБА НА ТОМАТНОМ ТОСТЕ	1/30
УТИНАЯ ГРУДКА В ГРУШЕ С КОРИЦЕЙ	1/30



М Е Н Ю # 1

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ МИНИ-ЗАКУСКА (В МАРТИНКЕ)

САЛАТ МИМОЗА С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 1/80

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (СЕРВИРУЮТСЯ В ЦЕНТРЕ СТОЛА)

АССОРТИМЕНТ РЫБНЫХ ЗАКУСОК

ТЕРРИН ИЗ СУДАКА С ОЛИВКАМИ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ 1/20

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ «ГРАВЛАКС» 1/20

ПАЛТУС 1/20

АССОРТИМЕНТ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

ГАЛАНТИН ИЗ КУРИЦЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ 1/20

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК 1/20

БУЖЕНИНА В СПЕЦИЯХ 1/20

СОУС ГОРЧИЧНЫЙ И ХРЕН 1/10/10

САЛАТЫ

САЛАТ ТАЙСКИЙ С КУРИЦЕЙ 1/80

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ С ЛОСОСЕМ И ЧЕРНЫМИ ОЛИВКАМИ 1/80

РУЛЕТКИ ИЗ ЦУККИНИ С ОСТРЫМ ДОМАШНИМ СЫРОМ 1/45

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРИБНОЙ ИКРОЙ И ОРЕХАМИ 1/45

АССОРТИМЕНТ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ РАИТА 1/80

ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 50/50

ТУРНЕДО ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, ЧЕРНЫМИ ОЛИВКАМИ И СОУСОМ ДЕМИ-ГЛЯС 1/150/100/20/40

ИЛИ

ПАЛТУС С ОВОЩНЫМИ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ, СОУС ПАПРИКА 1/130/100/50

ДЕСЕРТ

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ АССОРТИ 1/125/25

ВАНИЛЬНОЕ ПАРФЕ С КРАСНЫМИ ЯГОДАМИ 1/110/15

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/120

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 1/20

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ 1/500

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА 1/500

ЧАЙ, КОФЕ 1/150



М Е Н Ю # 2

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ МИНИ-ЗАКУСКА (В МАРТИНКЕ)

ТЫКВЕННОЕ ПЮРЕ С БРУСНИЧНЫМ МУССОМ И МЯСОМ КРАБА 1/80

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (СЕРВИРУЮТСЯ В ЦЕНТРЕ СТОЛА)

АССОРТИМЕНТ РЫБНЫХ ЗАКУСОК

ТЕРРИН ИЗ СУДАКА В ВОДОРΟΣЛЯХ НОРИ 1/20

ФОРЕЛЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ 1/20

КОПЧЕНЫЙ УГОРЬ СО СЛАДКИМ ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ 1/20

АССОРТИМЕНТ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

РОСТБИФ В ТРАВАХ 1/20

КУРИНЫЙ РУЛЕТ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ 1/20

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК 1/20

САЛАТЫ

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛЬЮ, ОГУРЦАМИ, ПАПРИКОЙ И
ЗАПРАВКОЙ С ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ 1/80

САЛАТ С СЕМГОЙ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ 1/80

МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО 1/80

АССОРТИМЕНТ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ РАИТА 1/80

ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 50/50

ТЕЛЯТИНА С ПАРМЕЗАНОМ, МИЛЬФЕЙ ИЗ ОВОЩЕЙ, БУРГУНДСКИЙ
СОУС 1/150/100/50

ИЛИ

ЛОСОСЬ ГРИЛЬ С РАТАТУЕМ «НИЦЦА»,
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОУС 1/120/100/10/50

ДЕСЕРТ

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ АССОРТИ 1/125/25

ТВОРОЖНОЕ ПАРФЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ 1/110/15

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/120

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 1/20

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ 1/500

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА 1/500

ЧАЙ, КОФЕ 1/150



М Е Н Ю # 3

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ МИНИ-ЗАКУСКА (В МАРТИНКЕ)

ФИЛЕ КРАБА НА МУССЕ ИЗ АВОКАДО С ИКРОЙ ЛЕТУЧЕЙ РЫБЫ И
МОРСКИМИ ВОДОРОСЛЯМИ 1/80

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (СЕРВИРУЮТСЯ В ЦЕНТРЕ СТОЛА)

АССОРТИМЕНТ РЫБНЫХ ЗАКУСОК

ПАЛТУС ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ 1/20
ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ «ГРАВЛАКС» 1/20
КОПЧЕНЫЙ УГОРЬ СО СЛАДКИМ ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ 1/20

АССОРТИМЕНТ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

ТЕРРИН ИЗ КРОЛИКА С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ 1/20
РОСТБИФ С РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ 1/20
КОПЧЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА 1/20
СОУС ГОРЧИЧНЫЙ И ХРЕН 1/10/10

САЛАТЫ

САЛАТ СЕВИЧЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ И ОВОЩЕЙ 1/80
ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ ГРИЛЬ 1/80
ВИТЕЛЛО ТОНАТО 1/80

АССОРТИМЕНТ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ РАИТА 1/80

ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 50/50

КАРЕ ТЕЛЯТИНЫ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ФЛАНОМ ИЗ ГРИБОВ И
ШПИНАТА, ТОМАТОМ-ЧЕРРИ И СОУСОМ ДЕМИ-ГЛЯС 1/160/100/10/20/7

ИЛИ

ФИЛЕ ДОРАДО С ТОМАТАМИ ПЕСТО СПАРЖЕЙ И ВИННЫМ СОУСОМ 1/120/100/50

ДЕСЕРТ

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ АССОРТИ 1/125/25

ВАШРАН С ЗАПЕЧЕННОЙ ГРУШЕЙ, МОРОЖЕНЫМ И АПЕЛЬСИНОВЫМ
СОУСОМ 1/140

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/120
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 1/20

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ 1/500
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА 1/500
ЧАЙ, КОФЕ 1/150



М Е Н Ю # 4

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ МИНИ-ЗАКУСКА (В МАРТИНКЕ)

ОБЖАРЕННЫЕ ГРЕБЕШКИ С БАКЛАЖАНОВЫМ МУССОМ 1/80

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (СЕРВИРУЮТСЯ В ЦЕНТРЕ СТОЛА)

АССОРТИМЕНТ РЫБНЫХ ЗАКУСОК

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ «ГРАВЛАКС» 1/20

КОПЧЕНЫЙ УГОРЬ СО СЛАДКИМ ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ 1/20

РУЛЕТ ИЗ ШПИНАТНОГО БЛИНА С КРАСНОЙ ИКРОЙ И МЯГКИМ СЫРОМ 1/20

АССОРТИМЕНТ ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС

ПАРМА, САЛЯМИ ДИ ФЕЛИНО, КОППА 1/80

КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, МИКС САЛАТОВ И 1/80

ОВОЩИ ГРИЛЬ

САЛАТ НИСУАЗ С ТУНЦОМ, ТОМАТАМИ И ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ 1/80

КАПРЕЗЕ 1/80

ОВОЩНОЙ ТЕРРИН ИЗ ЦУКИНИ С АРТИШОКАМИ И ТОМАТАМИ 1/60

АССОРТИМЕНТ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ РАЙТА 1/60

ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 50/50

ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ «ЦЕЗАРЬ» С ТАРТИНАДОМ И ПЮРЕ ИЗ 1/160/80/45/20
СЕЛЬДЕРЕЯ
ИЛИ

ФИЛЕ ТРЕСКИ НА ПОДУШЕЧКЕ ИЗ КУРАГИ И АПЕЛЬСИНОВ, СО СПАРЖЕЙ 1/130/70/50/30
И СОУСОМ ШАМПАНСКОЕ, РУККОЛА

ДЕСЕРТ

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ АССОРТИ 1/125/25

ШОКОЛАДНЫЙ ФЕЛАНТИН С АПЕЛЬСИНОВЫМ МАРМЕЛАДОМ И 1/110/15

МОРОЖЕНЫМ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/120

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 1/20

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ 1/500

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА 1/500

ЧАЙ, КОФЕ 1/150



В К Л Ю Ч Е Н О В С Т О И М О С Т Ь У Ж И Н А

МЕНЮ УЖИНА

ПОЛНЫЙ КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ

СТОЛЫ, СТУЛЬЯ
СКАТЕРТИ, БЕЛЫЕ САЛФЕТКИ
СТЕКЛО, ФАРФОРОВАЯ ПОСУДА, ПРИБОРЫ

ПЕРСОНАЛ

МЕТРДОТЕЛЬ
ОФИЦИАНТЫ В ЧЕРНЫХ БРЮКАХ, БЕЛЫХ РУБАШКАХ И СЕРЫХ ФАРТУКАХ
(ИЗ РАСЧЕТА 1 ОФИЦИАНТ НА 10 ПЕРСОН)
ПОВАРА

Д О П О Л Н И Т Е Л Ь Н О

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ	1/125
ЖУЛЬЕН С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ	1/125
ЖУЛЬЕН ИЗ РАКОВЫХ ШЕЕК И СОУСОМ ГАРГАНЗОЛА	1/125
ГРУДКА ЦЕСАРКИ С СЫРОМ ЭММЕНТАЛЬ И ОВОЩНЫМИ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ	1/100/50/20
БРОШЕТТА ИЗ КРЕВЕТОК НА ГРЕЧОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ, СОУС БИСК	1/80/25/40
БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ, ПАПРИКОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ	1/175/50
ТЕПЛЫЙ КОЗИЙ СЫР С МИНДАЛЕМ И МАЛИНОВЫМ СОУСОМ	1/50/10/30

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

МААСДАМ, КОЗИЙ ТВЕРДЫЙ, ПАРМЕЗАН, ПОДАЕТСЯ С МЕДОМ И КУРАГОЙ	1/100/10
ОСТЕР КРОН, КОЗИЙ ТВЕРДЫЙ, ПАРМЕЗАН , ЧЕДЕР ПОДАЕТСЯ С МЕДОМ И КУРАГОЙ	1/100/10

ПТИ ФУРЫ

ШОКОЛАДНЫЕ ТРЮФЕЛЯ, МАКРОНЫ, ЛИМОННЫЕ ЯЗЫЧКИ	3/20
--	------

Universitetskaya nab., 13
199034, Saint-Petersburg
Russia
Tel.+7.812.327.89.42, 327.89.47
Fax. +7.812.327.89.48
www.elbagroup.ru



Университетская наб., д. 13
199034, Санкт-Петербург
Россия
Тел. +7.812.327.89.42, 327.89.47
Факс +7.812.327.89.48
www.elbagroup.ru

П Р А З Д Н И Ч Н Ы Й Т О Р Т

СРЕДНЯЯ ПОРЦИЯ НА 1 ГОСТЯ – 120 ГР
ТОЧНАЯ СТОИМОСТЬ БУДЕТ ОПРЕДЕЛЕНА ПОСЛЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБСУЖДЕНИЯ
ТОРТ ВЫНОСИТСЯ НА ТЕЛЕЖКЕ С ФЕЙЕРВЕРКАМИ ИЛИ СВЕЧАМИ.

У С Л О В И Я П Р Е Д О С Т А В Л Е Н И Е З А Л А Р Е С Т О Р А Н А Б Е Л Л И Н И Д Л Я П Р О В Е Д Е Н И Я М Е Р О П Р И Я Т И Я

В РЕСТОРАНЕ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ:

- ПРОВЕДЕНИЕ БУМАЖНОГО ШОУ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФЕТТИ И Т.П.
- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИРОТЕХИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЯ;
- НАВЕСНОЕ УКРАШЕНИЕ ЛЮСТР;
- УСТАНОВКА СЦЕНЫ И ПОДИУМА И ДРУГОЙ ЗАСТРОЙКИ;
- УСТАНОВКА КРУПНОГАБАРИТНОГО КОНЦЕРТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ;
- ПРОВЕДЕНИЕ КОНЦЕРТОВ.

ПРИ СОГЛАСОВАНИИ С АДМИНИСТРАЦИЕЙ РАЗРЕШАЕТСЯ:

- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ЗАЛА, И МОНТАЖА / ДЕМОНТАЖА ОБОРУДОВАНИЯ
- ИЗМЕНЕНИЕ СТАНДАРТНОЙ РАССТАНОВКИ МЕБЕЛИ
- ПРИВЛЕЧЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ КЛИЕНТА
- РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА