

АРТ НУВО
КЕЙТЕРИНГ



МЕРОПРИЯТИЯ
НА КОРАБЛЕ



Летний сезон в Петербурге — всегда особенный. Ореол белых ночей, пестрота туристов, ласковый плеск балтийских волн.

Когда вы идёте по Неве на теплоходе, вдыхаете запах воды, щуритесь от бликов северного солнца и слышите смех своих спутников, жизнь становится яркой и полной.

Смотреть на Питер с воды — само по себе сказка. Но вкусная еда, красиво накрытые столы и живое общение делают её явью.

Кейтеринг от компании «Арт нуво» — это не просто фраза. Это искусство создания атмосферы.

Деловая встреча, корпоратив, свадьба, семейное торжество — всё пройдёт изысканно, непринужденно и с пользой. Ваша память и фотокамеры надолго сохранят этот день.

Для любого мероприятия, будь то масштабный банкет или камерный фуршет, мы приготовим вкусные блюда и уместные напитки. Мы любим и умеем это делать.

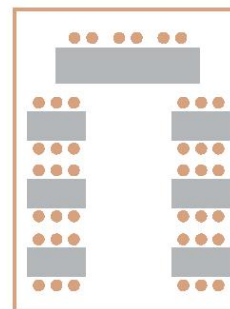
Команда Арт Нуво Кейтеринг



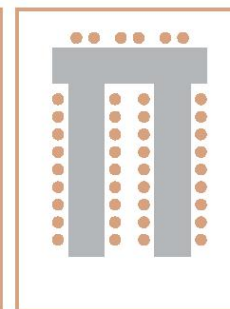
ФОРМАТ БАНКЕТ

У вас есть повод сделать мероприятия торжественным? Тогда банкет, это именно то, что вам нужно. Мы сервируем столы, приготовим и принесем все, что потребуется. Вы не будете отвлекаться на детали. За всем проследят наши официанты и повара. Сколько бы не было у вас гостей, мы рассадим их так, что им будет удобно общаться и видеть все, что происходит на празднике.

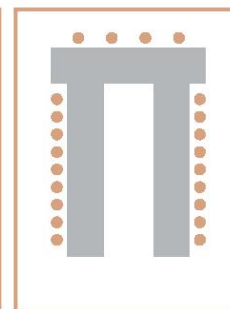
ВАРИАНТЫ РАССТАНОВКИ



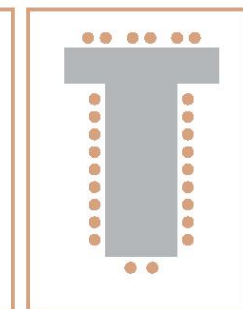
42 персоны
(из них в президиуме 6 персон)



42 персоны
(из них в президиуме 6 персон)



22 персоны
(из них в президиуме 4 персоны)



26 персон
(из них в президиуме 6 персон)



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Филе лосося, маринованного с добавлением хрена и укропа (предлагается с соусом из икры и ассорти зеленых салатов)

1/80



Мясное блюдо из трех видов деликатесов, предлагается с хреном (буженина, язык говяжий отварной, терим из курицы с черносливом)

1/80



Пармская ветчина с ломтиками дыни (дополняется ананасовым мармеладом и сырными шариками с оливкой)

1/40



Помидоры с сыром моцарелла и домашним «Песто»

1/60



Овощи по-средиземноморски (выдержанные в медовом маринаде с красным винным уксусом и чабрецом)

1/80



Сырная тарелка (с греческим вареньем, фруктами и медовой корицей)

1/50



Гигантские оливки

1/25



Mon désir s'était
Mais ta proie est perdue
Qu'une âme sans

3 400 Р

выход блюд: 1020 гр

le tes cheveux.
rien ne t'en reste
hair sans geste.

САЛАТЫ



Салат с судаком горячего копчения (отварными овощами и жареными шампиньонами, подается с красной икрой)

1/100



Мясной салат с запеченной говяжьей вырезкой (с бочковыми огурцами и домашним майонезом)

1/100



Зеленый салат (с рукколой, артишоками и сыром сулугуни)

1/100

ГОРЯЧЕ БЛЮДА

(на выбор)



Филе запеченного лосося (с соусом из белого вина и сливок, подается с шпинатом, приготовленным на гриле)

1/250



Утиная ножка, приготовленная в собственном соку (подается с соусом из кленового сиропа и джеми, гарниром из картофеля фри)

1/250



Хлебная корзина

1/100

НАПИТКИ

(на выбор)



Кофе заварной

150 мл



Чай черный или зеленый

150 мл

*Расчет стоимости сервеса на 22 странице

Mon désir s'était
fils de tes cheveux
Mais ta proie est perdue
plus rien ne t'en reste

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Рыбное блюдо, подается с оливками и лимоном (лосось слабой соли, судак горячего копчения, масляная рыба холодного копчения)

1/80



Мясное блюдо из трех видов деликатесов, предлагается с хреном (буженина, язык говяжий отварной, терим из курицы с черносливом)

1/80



Жареная утиная грудка с ягодным соусом (подается с персиками и зеленым микс салатом)

1/40



Рулетик из баклажана с сырной начинкой

1/25



Свежие овощи с овощной соломкой из дайкона и моркови (предлагается с соусом из йогурта и пряных трав)

1/70



Маринованные помидоры черри и корнишоны

1/50



Салат с тунцом и копченым лососем

1/100



Салат-соте с жареной телятиной и овощами

1/100



Салат «Капрезе» (помидорчики черри, сыр моццарелла, базилик, салатный корень, оливковое масло и крем «багашики»)

1/100



C'est un m...
Il prend d...
C'est u...

2 700 Р

выход блюдо: 1000 гр

ris Toute viande est pour lui souris.
Ne laissant qu...
Oh! Le méchant

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(на выбор)



Стейк из клыкача (с соусом из белого вина и сливок, подается с картофелем gratin)

1/250



Рулет из свинины (с соусом сауса, подается с жареными овощами)

1/250

НАПИТКИ

(на выбор)



Кофе заварной

150 мл



Чай черный или зеленый

150 мл

chat de Paris Toute
our lui souris.
assiettes Ne laissant
dit: C'est moi, je l'ai
chat de Paris!

ХЛЕБ



Хлебная корзинка

1/100

*Расчет стоимости сервиса на 22 странице



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Филе сельди
(с маринованным красным луком
и горчичной заправкой, предлагается
с отварным картофелем и укропом)
1/100



Мясное традиционное ассорти
(со шпигуанной буржениной,
жареной куриной грудкой
и колбасой твердого копчения)
1/80



Рулетик из языка
с хреном и корнионами
1/40



Рулетик из баклажана
(с помидором, чесноком и укропом)
1/25



Сырное ассорти
(из двух видов фермерских сыров)
1/50



Ассорти
из свежих овощей
1/50



Огурцы малосольные
1/25



Mon désir s'était
Mais ta proie est perdue
Qu'une âme sans

2 100 ₺

выход блюд: 1020 гр

le tes cheveux.
rien ne t'en reste
hair sans geste.

САЛАТЫ



Рыбный домашний салат
с балтийской треской
(готовится со свежими огурцами
и майонезом)
1/100



Традиционный салат «Оливье»
(готовится с докторской колбасой
и зеленым горошком)
1/100



Греческий салат
(со свежими овощами, сыром
фета и черными оливками)
1/100

ГОРЯЧЕ БЛЮДА (на выбор)



Треска жареная
с хрустящей корочкой
(с соусом из сливок и соевых соусов
с жареными овощами)
1/250



Куриная грудка
(приготовленная на сливочном масле с розмарином,
подаётся с соусом из сыра горгонзола и сливок,
сервируется с отварным картофелем)
1/250



Хлебная корзина
1/100

НАПИТКИ (на выбор)



Кофе заварной
150 мл



Чай черный или зеленый
150 мл

*Расчет стоимости сервеса на 22 странице

Mon désir s'était pri
fils de tes cheveux
Mais ta proie est per
plus rien ne t'en r



НАКРЫТИЕ

Многое зависит от того, как накрыт стол. Цветовая гамма и стиль сервировки задают настроение и тон банкета. Мы уверены, что вам понравятся наши цветовые решения, подчеркивающие летний сезон. «Оттенки красного», «Примула», «Лазурь», «Прованс» и «Море». В этих фирменных вариантах мы продумали и учли все. Ну, или почти все. Даже то, что делаем их для вас совершенно бесплатно.



Море



Текстильные акценты



Рассадка



Президиум



Примула



Текстильные акценты



Рассадка



Президиум



Лазурь



Текстильные акценты



Рассадка



Президиум



Оттенки красного



Текстильные акценты



Рассадка



Президиум



Прованс



Текстильные акценты



Рассадка



Президиум

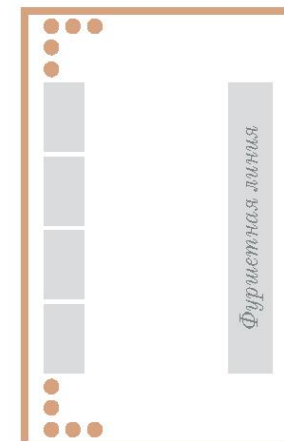
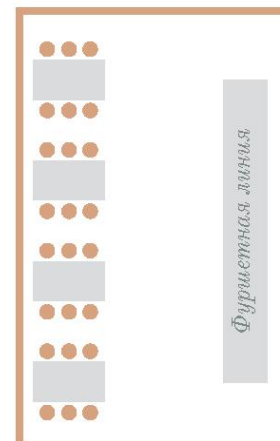
Et, passionnément, je chercherais tes soins.



ФОРМАТ ФУРШЕТ

Наши фуршеты способствуют взаимопониманию. Беседа на открытой палубе – что может быть приятнее? Можно поговорить о семейных делах, общих интересах и даже заключить сделку. Закуски и напитки на любой вкус стоят на фуршетной линии. Они миниатюрны, легки и транспортабельны – столовые приборы почти не нужны.

ВАРИАНТЫ РАССТАНОВКИ



Puisse-je retenir l'élan fou du désir

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

КАНАПЕ



Канapé с угрем
и ломтиком манго
1/20



Канapé
с красной икрой
1/12



Канapé с копченой уткой,
рукколой и грилированным ананасом
1/25

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Ломтики лосося
(маринованный с трюфем и укропом,
с соусом из икры и листьями
мангольда)
1/40



Мясное блюдо из трех видов
деликатесов, предлагается с хреном
(буженина, язык говяжий отварной,
терияки из курицы с черносмородином)
1/40



Дует из пармской ветчины
и копченой утиной грудки
(с кусочками дыма и брусничным
мармеладом)
1/40

ХЛЕБ



Хлебная корзина
1/50



Овощи по-средиземноморски
(выдержанные в медовом маринаде
с красным винным уксусом и чабрецом)
1/30



Сырная тарелка
(с грушевым вареньем, фруктами
и медовой коврижкой)
1/50

Mais que
éperdum
crisp

2 700 Р

выход блюд: 585 гр

et terrible plaisir Te combiera. Piree.
ossé-je retenir l'
contre ton col in

САЛАТЫ



Салат с тигровыми креветками
и осьминогами
(со свежими овощами, оливками камамбером
и соусом песто)
1/40



Салат с мраморной говядиной
(овощами и медово-горчицной заправкой)
1/35

ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ



Шашлык из лосося
с соусом с лаймом и чили
1/100



Шашлык из говядины
(в восточном маринаде
со сладким соусом чили)
1/100

НАПИТКИ

(на выбор)



Кофе заварной
150 мл



Чай черный или зеленый
150 мл

*Расчет стоимости сервиза на 22 страницы



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



Канapé с кремом из лосося
и перепелиным яйцом
1/20

КАНАПЕ



Канapé с сыром и виноградом
на медовой коврижке
1/20



Канapé с телятиной
и сырым кремом на ржаном хлебе
1/15

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Рыбное блюдо
подаётся с лимоном и оливками
(досось слабой соли, судак горячего
копчения, масляная рыба
голодного копчения)
1/40



Мясное традиционное ассорти
(со шпиком, жареной куриной грудкой
и колбасой твердого копчения)
1/40



Рулетики из языка
с хреном и корнишонами
1/40



Сырное ассорти из двух видов
фермерских сыров
1/50



Ассорти из свежих овощей
1/80

ХЛЕБ



Хлебная корзина
1/50

Mais que
éperdum
crisp

1 800 Р

выход блюд: 570 г/ф

et terrible plaisir Te comblera. Indée.
ossé-je retenir l'
contre ton col in

САЛАТЫ



Салат домашний
(с отварной треской в тарталетке
с огурцами и майонезом)
1/85



Салат «Северная столица»
в тарталетках
1/85

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Шашлык из кыпчака
с соусом тар-тар
1/100



Шашлык из утиной грудки
с яблоками и соусом из слив
1/100

НАПИТКИ

(на выбор)



Кофе заварной
150 мл



Чай черный или зеленый
150 мл

*Расчет стоимости сервиза на 22 странице



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



Канapé с рулетом из рыбы,
маринованным имбирем и каперсами
1/20

КАНАПЕ



Канapé с индейкой
(горячего копчения
и грилированным ананасом)
1/20



Канapé с ветчиной и сыром
1/25

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Филе сельди с маринованным
красным луком и горчичной заправкой
(предлагается с отварной
картошкой и укропом)
1/100



Мясное традиционное ассорти
(со шпиком, копченой курицей,
жареной куриной грудкой
и колбасой твердого копчения)
1/40



Рулетик из баклажана
с сырной начинкой
1/25

ХЛЕБ



Хлебная корзина
1/50



Ассорти из свежих овощей
1/50



Сырное ассорти
из двух видов фермерских сыров
1/25

Mais que
éperdun
crisp

1 650 ₺

выход блюд: 625 зр

et terrible plaisir Te cambreva, livrée,
ossé je retenir l'élan fou du désir
contre ton col in

САЛАТЫ



Салат с тунцом
и копченым лососем
1/35



Традиционный салат «Оливье»
в тарталетке
1/35

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Блинчики спринг ролз с треской
и овощами с соусом «Барбекю»
1/100



Шашлык из курицы
с острым томатным соусом
1/100

НАПИТКИ

(на выбор)



Кофе заварной
150 мл



Чай черный или зеленый
150 мл

*Расчет стоимости сервеса на 22 странице





НАКРЫТИЕ

Фуришет – это динамичное мероприятие. Он создает доверительную и свободную атмосферу. Мы знаем, как придать ей нужные оттенки. Цвета и декорации творят чудеса. Мы подготовили много цветовых акцентов и композиций в разных стилях.



Хохлома



Текстильные акценты



Море



Текстильные акценты



Рустик



Текстильные акценты



Кантри



Текстильные акценты



Бежевый



Текстильные акценты



Апельсин



Текстильные акценты



Прованс



Текстильные акценты



Синий



Текстильные акценты



Оттенки красного



Текстильные акценты



Все композиции изготовлены из высококачественных эко-материалов.

РАСЧЕТ СЕРВИСА

Время обслуживания* = Продолжительность мероприятия + 4 часа технического времени (*не менее 8 часов)

Количество официантов** = 1 официант на 10-15 гостей

(*зависит от количества персон и формата мероприятия, но не менее двух)

Количество грузовых машин = 1 грузовой автомобиль (для однопалубных кораблей)

Стоимость обслуживания официантом — от 2400 Р (300 Р/час)

Стоимость логистики (грузовой транспорт) — доставка 2600 Р / забор 2600 руб.

Обслуживание напитков Заказчика

(в том числе: прием, хранение, доставка, утилизация тары напитков Заказчика)

Для мероприятий на однопалубных кораблях — 700 Р

Для мероприятий на двухпалубных кораблях — 1400 Р

Лед для охлаждения напитков (4 кг) — 350 Р

ФУРШЕТ МОБИЛЬНЫЙ

Мобильный формат делает фуршет совсем демократичным. Его можно организовать мгновенно и так же быстро свернуть. Но вкус блюд и сервировка останутся на высоте. Вы все равно почувствуете себя в ресторане. А если захотите продолжить праздник на суше, то ресторан поведет с вами зочь в лимузине, зочь в автобусе. Мы упакуем салаты, закуски, муссы и десерты в надежные и симпатичные пластиковые боксы.

Развернутое меню в буклете Мобильный фуршет и на сайте apc-group.ru в одноименном разделе



Mon désir
Mais ta pro
Ou'une âme
Qui criep



cheveux.
e t'en reste
ans geste.
mente!

КОКТЕЙЛЬ-БАР

Часто хочется выпить что-то особенное. Коктейль-бар придуман именно для этого. Бармен сделает для вас то, что вам по вкусу. Он смешает ингредиенты для классических коктейлей или составит новый вкусовой букет. А можно заказать и чистый напиток — виски, коньяк, мартини, джин, сок или просто воду со льдом.

**Организация
коктейль-бара на теплоходе**
(бармен, барные принадлежности, лед,
бокалы для подачи коктейлей)

6000 Р

Минимальный заказ коктейлей — 30 шт.

Мохито	1/300	170 Р
Текила Санрайз	1/220	120 Р
Пина Колада	1/300	230 Р
Отвертка	1/220	120 Р
Джин-тоник	1/220	140 Р
Голубая Лагуна	1/280	140 Р
Кир Ролль	1/175	120 Р
Дайкири	1/120	120 Р

Алкооглыные напитки предоставляются
Заказчиком после расчета необходимого количества.

А также... Любoй коктейль по вашему запросу



Mon désir
Mais ta proi
Ou'une âme
Qui crisp



cheveux.
e t'en reste
ans geste.
merte!

WELCOME

Гости уже собираются, а час «Х» еще не пробил? Мы предусмотрели эту ситуацию. Ожидание праздника – захватывающая вещь. Усилить ее бокалом шампанского под пару канапе на открытой палубе – полезная идея. К тому же это отличный момент для фотосъемки – вы свежи и бодр.

МЕНЮ

Канапе с пармской ветчиной, оливкой и зеленым салатом	1\10	75 Р
Канапе с терином из свинины и белых грибов	1\25	80 Р
Канапе с копченой уткой, рукколой и грилированным ананасом	1\25	80 Р
Канапе с сыром и виноградом на медовой коврижке	1\20	60 Р
Канапе с сыром пекорино и грушей	1\20	80 Р
Канапе с яблоком в желе с шалфеем и лимоном	1\20	85 Р
Канапе с маринованной грушей и сладким сырным кремом	1\20	95 Р
Канапе с ананасом, киви и виноградом	1\25	75 Р
Фруктовая нарезка с коктейльной вишней	1\50	90 Р
Домашний клюквенный морс	1\250	90 Р

Организация и обслуживание зоны Welcome

(в том числе оборудование: два коктейльных стола, скатерти, наперники, бокалы для напитков)

2800 Р

БАРБЕКЮ СТАНЦИЯ

Как бы не был изобилен стол, но еда с открытого огня – особая прелесть. Аромат запеченного на углях мяса и рыбы превращает летнюю прогулку на корабле в загородный пикник.



МЯСО-ГРИЛЬ

Шашлык из свинины с луком и беконом (с соусом «Сальса»)	1\75\25	235 Р
Шашлык из свиной шеи (маринованной с луком и специями с острым томатным соусом)	1\100\25	310 Р
Шашлычок из телячьей вырезки (с помидорами черри с соусом из слив ткемали и меда)	1\75\25	290 Р
Свинья домашняя колбаска (с горчично-шафрановым соусом)	1\100\25	270 Р
Люля-кебаб из баранины (с острым томатным соусом)	1\50\20	230 Р



ПТИЦА-ГРИЛЬ

Шашлык из филе куриного бедра (бедро с гранатовым соусом «Нариараб»)	1\100\25	200 Р
Шашлычок из утиной грудки с яблоками (с соусом из меда и слив ткемали)	1\75\25	250 Р
Куриные крылышки барбекю (с томатным соусом с копченым вкусом)	1\75\25	180 Р



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Кальмары, приготовленные на решетке (с соусом с чили, лаймом и мятой)	1\75\25	290 Р
Тигровые креветки (с тайским чили соусом)	1\50\10	290 Р
Филе судака (запеченного в фольге с помидорами и белым вином)	1\100	240 Р
Шашлык из филе клыкача (с соусом тар-тар)	1\80\20	280 Р
Лосось, приготовленный на гриле (с холодным икорным соусом)	1\75\25	550 Р



ОВОЩИ-ГРИЛЬ

Овощи, приготовленные на открытом огне	1\100	140 Р
--	-------	-------

Организация барбекю-станции на теплоходе

(выездной повар, барбекю-гриль, стол, расходный материал, оборудование для приготовления)

5000 Р

Mais quand le di-
éperdument ouvert
crispere

ТОРТЫ

e cambrepa, livrée,
n fou du désir qui
l'inerte!

Если дело дошло до торта, то праздник удался. Это наша версия. Сладкое – всегда финальный гвоздь, долгожданная и контрастная радость с привкусом детства. Если же торт сделан в художественной манере, то это главный памятник отмечаемого события. Мы доставим вам эту радость.

Карамельный

(нежный карамельный мусс на тонком миндальном бисквите с прослойкой масляного крема)

1380 Р/кг

Панчо

(сметанный крем в сочетании с шоколадным бисквитом, кусочками ананаса и грецкого ореха)

800 Р/кг

Медовый с миндалем

(французский классический крем «Домуса» на тонких коржах медового бисквита с рублеными орешками)

900 Р/кг

Медовик

(воздушные медовые коржи, пропитанные нежнейшим сметанным кремом)

1100 Р/кг

Наполеон

(популярный домашний торт из песочных коржей и оригинального заварного крема)

900 Р/кг

Тирамису

(крем на основе сыра маскарпоне с шоколадным бисквитом, пропитанным кофейным сиропом и ликером калуа)

1820 Р/кг

Баварский

(легкий малиновый мусс на точнейшем бисквите с кремом из сливок и белого шоколада)

900 Р/кг

Творожный

(воздушный творожный мусс с тонкой шоколадной прослойкой на пропитанном швейцарском бисквите)

2130 Р/кг

Шоколадный с вишней

(сочетание шоколадного крема и шоколадной глазури с вишневым желе на двойном шоколадном бисквите)

1000 Р/кг

Банановый с шоколадом

(сочетание двух нежнейших муссов с шоколадным бисквитом и кофейной пропиткой)

1380 Р/кг

Чизкейк

(классический десерт приготовленный в печи с сыром филаделфия, на тонком бисквите)

1200 Р/кг

Для многоярусных тортов Вы можете выбрать начинки «Медовый с миндалем» и «Наполеон», для двухярусных «Шоколадно-вишневый», «Банановый с шоколадом» и «Чиз-кейк». Остальные начинки рекомендуется использовать для одноярусных тортов.

Mon a
Mais ta
Qu'une
Qui c



eux.
n reste
geste.
nte!

ДЕКОРИРОВАНИЕ ТОРТОВ

Декорирование торта сливками,
шоколадом и кондитерской выпечкой

350 Р/кг

Декорирование сахарной мастикой
с базовыми украшениями
(бантики, лепестки, цветы, бусины)

400 Р/кг

Дополнительный декор

Стоимость рассчитывается индивидуально в зависимости от Ваших пожеланий

Цветы и фигурки из сахарной мастики

Фигурки и игрушки из марципана

Цветы и узоры из шоколада

Свежие ягоды и фрукты

Поздравительные надписи





А ТАКЖЕ ...



Фуршет



Кофе-брейк



Барбекю



Мероприятия на корабле



Банкет в дворцовых интерьерах



Буфет в советском стиле



+7 (962) 684-49-52
+7 (812) 502-07-05

www.anc-group.ru

sale@anc-group.ru
vk.com/artnuvo

Мы рады видеть вас по адресу:
Санкт-Петербург, ул. Газовая, д. 10