

# ВАШ НОВОГОДНИЙ ПРАЗДНИК В РЕСТОРАНЕ НА ВОДЕ REGATTA



- ⚓ В ресторане есть сцена с фортепиано , также есть музыкальное оборудование. На своем мероприятии можно использовать танцпол;
- ⚓ Уютный интерьер с большим количеством необработанного дерева теплых оттенков, мягких диванов с подушками, живой зелени и милых безделушек;
- ⚓ Причал и крышу нашего плавучего ресторана можно использовать для встречи гостей, организации ледяного бара, фотозоны и других развлечений. Мы готовы взять на себя организацию вашего мероприятия “под ключ”.



Банкет – 70 гостей;



Фуршет – 120 гостей;



Приветственный фуршет от ресторана в подарок.



## ПАНОРАМНЫЙ РЕСТОРАН НА ВОДЕ REGATTA – ИДЕАЛЬНОЕ МЕСТО ДЛЯ ВАШЕГО ПРАЗДНИКА:

- Из ресторана открывается живописный вид на Неву;
- Теплая домашняя атмосфера позволит каждому гостю почувствовать себя так же комфортно, как у старых друзей;
- В меню собраны рецепты, почерпнутые владельцами Regatta из гастрономических путешествий по всему миру;
- Отдельный раздел меню составляют блюда из Josper – испанской угольной печи, в которой продукт приобретает благородный вкус, исключительную текстуру и сочность;
- Широкий ассортимент винной карты, в том числе необычные автохтонные сорта и вина гаражных и семейных виноделен.



## ШОУ БЛЮДА ОТ БРЕНД-ШЕФА РЕСТОРАНА РЕГАТТА – ДЕНИСА НАЗАРОВА

Все блюда подаются в стиле МОДЕРН CHIEF ART

	<b>Холодная закуска</b> <b>Нога хамона</b> Хамон серрано, свиной окорок выдержанный 10 мес. © « По моему мнению, на вкусовые качества хамона очень сильно влияет нарезка и механическая нарезка ухудшает его качество. Поэтому я всегда режу его вручную»	20-40 чел.	7 кг.	16 000 руб.
	<b>Горячая закуска</b> <b>Ростбиф</b> Маринованная в травах, воучестере и горчице говядья вырезка травяного откорма. © " Фламбе - это вкусно и красиво, именно поэтому я использую данную методику при подаче . На гарнир предложу вам обжаренные овощи sous-vide"	20 чел. +10 чел.	2,5 кг. +1,5 кг.	7 800 руб. +2 600 руб.
	<b>Горячее блюдо</b> <b>Утка</b> Утиная тушка, запечённая с апельсином, вяленым томатом и яблоком. © При подаче в стиле ФЛАМБЕ я гарнирую утку муссами из семечковой пасты, зеленого горошка, а так же картофельно-тимьяновой эмульсией. Будучи истинным художником, я люблю творить под музыку.....	10 чел.	2,5 кг. 1 шт.	3 800 руб.
	<b>Десерт</b> <b>"Восходящий виток"</b> Сложно-составная сладкая картина в абстрактном стиле. © Во время рисования я использую визуальные эффекты: инертные газы, разрушения при физическом воздействии и огонь, этот сладкий эшн не оставит Ваших гостей равнодушными.	30 чел. +10 чел.	2,5 кг. +1 кг.	6 000 руб. +2 000 руб.
	<b>Фуршетный стол</b> <b>"Candy Bar"</b> Стол забитый сладостями до «бортов» .....)	30 чел. +10 чел.	4 кг. +1,5 кг.	7 400 руб. +2 500 руб.
	<b>Шоколадный фонтан</b> с фруктами	20 чел. 35 чел.	3 кг. 5 кг.	5 500 руб. 8 500 руб.

Дорогие гости, если наше блюдо рассчитано на большее количество гостей, чем Вы планируете, мы аккуратно упакуем остаток с собой.

## НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ РЕСТОРАНА РЕГАТТА V.1

### ⚓ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из куриной печени (100 г)

Икра из баклажанов (100 г)

Мясная тарелка (90 г)

Ассорти из бастурмы, говядины sous-vide, свинины печеной в травах и салями

Домашние маринады (100 г)

Маринованные томаты и огурцы, перчик Халопеньо, оливки без косточки

Дзадзыки (120 г)

Греческая закуска на основе йогурта с добавлением свежих огурцов, чеснока и оливкового масла

Флэтбрэд с томатом (100 г)

Хлебная лепешка с томатным соусом наполи и сыром моцарелла

### ⚓ САЛАТЫ (2 на выбор)

Овощной салат с фетой и землей маслин (100 г)

Салат оливье (80 г)

Салат с куриной грудкой (100 г)

Салат с осьминогом (100 г)

Хлебная корзина (70 г)

### ⚓ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Куриная грудка с nero картофелем (200 г)

Макрель с пеной из пармезана (220 г)



*Средний вес набора: 1100 гр.*

*Общая стоимость предложения: 2500 руб.*

*Предложение на одну персону*

## НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ РЕСТОРАНА РЕГАТТА V.2

### ⚓ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из макрели (70 г)

Паштет из куриной печени (70г)

Икра из баклажанов (70 г)

Мясная тарелка (90 г)

Ассорти из бастурмы, говядины sous-vide, свинины печеной в травах

Домашние маринады (100 г)

Маринованные томаты и огурцы, перчик Халопенью, оливки без косточки

Дзадзыки (70 г)

Греческая закуска на основе йогурта с добавлением свежих огурцов, чеснока и оливкового масла

Флэтбрэд карбонара (60 г)

Хлебная лепешка, запечённая с яйцом, беконом и сыром моцарелла

### ⚓ САЛАТЫ (3 на выбор)

Овощной салат с фетой и землей маслин (100 г)

Салат оливье (80 г)

Салат с куриной грудкой (100 г)

Сельдь под шубой (150 г)

Хлебная корзина (70 г)

### ⚓ ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Куриный мильфей (150 г)

### ⚓ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Куриная грудка с nero картофелем (200 г)

Свинина с кремом из зеленого горошка (240 г)

Макрель с пеной из пармезана (220 г)



*Средний вес набора: 1300 гр.*

*Общая стоимость предложения: 3000 руб.*

*Предложение на одну персону*

## НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ РЕСТОРАНА РЕГАТТА V.3

### ⚓ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Паштет из макрели (70 г)
- Паштет из куриной печени (70г)
- Икра из баклажанов (70 г)
- Мясная тарелка (140 г)  
Ассорти из бастурмы, говядины sous-vide, свинины печеной в травах и салами
- Домашние маринады (100 г)  
Маринованные томаты и огурцы, перчик Халопеньо, оливки без косточки
- Дзадзыхи (100 г)  
Греческая закуска на основе йогурта с добавлением свежих огурцов, чеснока и оливкового масла
- Флэтбрэд карбонара (60 г)  
Хлебная лепешка, запечённая с яйцом, беконом и сыром моцарелла
- Флэтбрэд с томатом (60 г)  
Хлебная лепешка с томатным соусом наполи и сыром моцарелла
- Тост с красной икрой (50 г)

### ⚓ САЛАТЫ

- Овощной салат с фетой и землей маслин (100 г)
- Салат оливье (80 г)
- Салат с куриной грудкой (100 г)
- Сельдь под шубой (150 г)
- Салат с осьминогом (100 г)

Хлебная корзина (70 г)

### ⚓ ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Куриный мильфей (150 г)

### ⚓ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Куриная грудка с nero картофелем (200 г)
- Филе Дорадо на тыквенном пюре (200 г)
- Медальон из говядины с овощами (250 г)



**Средний вес набора: 1450 гр.**  
**Общая стоимость предложения: 3500 руб.**  
**Предложение на одну персону**

Любой праздник заслуживает того, чтобы стать особенным для наших гостей, и мы с удовольствием возьмем на себя все заботы и хлопоты по организации вашего праздничного события!

По всем вопросам обращайтесь к менеджеру ресторана:  
по телефону 988-88-35  
или на почту –regatta.rest@gmail.com



По вопросам резерва: (812) 988-88-35

[regatta.tastetoeat.ru](http://regatta.tastetoeat.ru)

   /regatta\_rest