



LOCAL
ИТА
ВИННЫЙ
БАР



БАР LOCALITÀ

На первом этаже исторического особняка на Петроградской набережной, который находится всего в паре шагов от знаменитого крейсера «Аврора», располагается бар Località. Название произошло от итальянского слова «местность», но также сочетает в себе игру слов – Local Ita можно перевести, как «местная Италия».



МЕРОПРИЯТИЯ

Мы работаем с мероприятиями разного формата: днями рождения, корпоративами, девичниками, деловыми завтраками.

Мы готовы обсудить любые ваши идеи и воплотить их в жизнь.



РАЗМЕЩЕНИЕ

БОЛЬШОЙ ЗАЛ:

- до 80 человек фуршетом
- до 60 человек банкетом

МАЛЫЙ ЗАЛ:

- до 50 человек фуршетом
- до 30 человек банкетом



НАШИ УСЛУГИ

- Меню от 2500 р/чел. /мы заранее обсудим с вами блюда, которые подадим на вашем мероприятии
- Оборудование /проектор, звук, караоке, микрофоны/
- Обслуживание официантами
- Алкоголь из нашего магазина /без пробкового сбора/ и коктейли
- Развлекательная программа /под заказ диджей, фотограф, ведущий/

БОЛЬШОЙ ЗАЛ



МАЛЫЙ ЗАЛ



ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1

- меню из расчета на 10 человек;
- 2500 р/чел;
- предполагает винное сопровождение.

Мы подаем наши блюда со столовой водой, с пшеничным багетом и хлебом Чиабата.

Мы сервируем только алкоголь из бутика Sabonis.

Мы не берем пробковый сбор.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Сырная тарелка - Горгондзола, Бри, Асыяго, Монтассио	Кол-во
Мясная тарелка - мортаделла с фисташками, салями пиканте, ветричина пиканте, прошутто	2
Вителло Тоннато - нежная телятина с соусом из тунца	2
Лосось шеф-посола со сливочным сыром	2
Тарелка к вину - Тапенада, Оливки, Вяленые томаты	2
Салат с грудкой утки (грудка утки, листья салата, паприка, ананас, грибы, малина)	3
Листья салата с креветками, авокадо, руколой и пармезаном	2

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из цыпленка с соусом из грибов, подается в булочках	10
--	----

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Говяжьи щечки с сельдереевым муссом

Дорадо по-лигурийски

ДЕСЕРТ

Тирамису	10
----------	----

НАПИТКИ

Морс Клюквенный 1,0 л.	2
Кофе / Чай	10

Общий итог: 25 000р.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2

- меню из расчета на 10 человек;
- 2500 р/чел;
- предполагает водочное сопровождение.

Мы подаем наши блюда со столовой водой, с пшеничным багетом и хлебом Чиабата.

Мы сервируем только алкоголь из бутика Sabonis.

Мы не берем пробковый сбор.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

	Кол-во
Мясная тарелка - мортаделла с фисташками, салями пиканте, ветричина пиканте, прошутто	2
Лосось шеф-посола со сливочным сыром	2
Говяжий язык, с муссом из сливок и хрена	2
Сельдь бочкового посола под водочку, подается с теплым картофелем, ароматным маслом с зеленью и русские соленья с рынка (огурцы соленые и малосольные, соленые томаты)	3
Салат с ростбифом и медово-горчичной заправкой (Ростбиф, медово-горчичная заправка, микс салатных листьев, томаты черри, паприка, картофель, каперсы)	3
Листья салата с креветками, авокадо, руколой и пармезаном	3

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из цыпленка с соусом из грибов, подается в булочках	10
--	----

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Говяжьи щечки с сельдереевым муссом

Дорадо по-лигурийски

ДЕСЕРТ

Чиз кейк	10
----------	----

НАПИТКИ

Морс Клюквенный 1,0 л.	5
Кофе / Чай	10

Общий итог: 25 000р.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3

- меню из расчета на 10 человек;
- 3500 р/чел.

Мы подаем наши блюда со столовой водой, с пшеничным багетом и хлебом Чиабата.

Мы сервируем только алкоголь из бутика Sabonis.

Мы не берем пробковый сбор.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Фрукты и свежие ягоды	Кол-во
	1
Сырная тарелка - Горгондзола, Бри, Асыяго, Монтассио	2
Мясная тарелка - мортаделла с фисташками, салями пиканте, веттричина пиканте, прошутто	2
Вителло Тоннато - нежная телятина с соусом из тунца	2
Лосось шеф-посола со сливочным сыром	2
Красная икра с тостами пшеничного и ржаного хлеба по 100 грамм	5
Салат с грудкой утки (грудка утки, листья салата, паприка, ананас, грибы, малина)	3
Листья салата с креветками, авокадо, руколой и пармезаном	3

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Артишоки, запеченные с пармезаном	5
Жульен из цыпленка с соусом из грибов, подается в булочках	5

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Судак с овощами на пару и муссом из брокколи	
Бефстроганов с картофельным пюре, грибным соусом и соленым огурцом	
Грудка цыпленка по-охотничьи с овощами на пару	
<i>Гарниры к горячему блюду можно поменять на: мятый картофель, картофельное пюре; рис басмати, дикий рис; булгур с грибами; овощи на гриле/ на пару/ тушеные.</i>	

ДЕСЕРТ

Тирамису	10
----------	----

НАПИТКИ

Морс Клюквенный 1,0 л.	5
Кофе / Чай	10

Общий итог: 35 000р.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 4

- меню из расчета на 10 человек;
- 4500 р/чел.

Мы подаем наши блюда со столовой водой, с пшеничным багетом и хлебом Чиабата.

Мы сервируем только алкоголь из бутика Sabonis.

Мы не берем пробковый сбор.

АПЕРИТИВ	Кол-во
Фрукты и свежие ягоды	1
Канapé с Салом на ржаном хлебе	10
Канapé с Моцареллой и оливкой	10
Канapé с семгой шеф-посола	10
Канapé с красной икрой 10 грамм	10
Канapé с ростбифом	10
Канapé с говяжьим языком	10
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ	Кол-во
Сырная тарелка - Горгондзола, Бри, Асыяго, Монтассио	2
Мясная тарелка - мортаделла с фисташками, салями пиканте, ветричина пиканте, прошутто	2
Вителло Тоннато - нежная телятина с соусом из тунца	2
Лосось шеф-посола со сливочным сыром	2
Буррата с рукколой, кремом Бальзамик и спелыми томатами	4
Красная икра с тостами пшеничного и ржаного хлеба 4X100 грамм	4
Салат с грудкой утки (грудка утки, листья салата, паприка, ананас, грибы, малина)	3
Салат Нисуаз с тунцом (Тунец, листья салата, стручковая фасоль, перепелиные яйца, картофель)	3
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Гигантские мидии, запеченные под сырным соусом	5
Жульен из цыпленка с соусом из грибов, подается в булочках	5
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР	
Рулет из лосося с диким рисом	
Ростбиф в тесте фило с булгуром и овощами	
Кролик по-лигурийски с мятым картофелем	
<i>Гарниры к горячему блюду можно поменять на: мятый картофель, картофельное пюре; рис басмати, дикий рис; булгур с грибами; овощи на гриле/ на пару/ тушеные.</i>	
ДЕСЕРТ	
Тройной шоколад приложное	10
НАПИТКИ	
Морс Клюквенный 1,0 л.	5
Кофе / Чай	10

Общий итог: 45 000р.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 5

- меню из расчета на 10 человек;
- 5500 р/чел.

Мы подаем наши блюда со столовой водой, с пшеничным багетом и хлебом Чиабата.

Мы сервируем только алкоголь из бутика Sabonis.

Мы не берем пробковый сбор.

	Кол-во
АПЕРИТИВ	
Фрукты и свежие ягоды	2
Канapé с салом на ржаном хлебе	10
Канapé с Моцареллой и оливкой	10
Канapé с семгой шеф-посола	10
Канapé с красной икрой 10 грамм	10
Канapé с ростбифом	10
Канapé с говяжьим языком	10
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ	
Сырная тарелка - Горгондзола, Бри, Асьяго, Монтассио	2
Мясная тарелка - мортаделла с фисташками, салями пиканте, вентричина пиканте, прошутто	2
Вителло Тоннато - нежная телятина с соусом из тунца	2
Лосось шеф-посола со сливочным сыром	2
Буррата с рукколой, кремом Бальзамик и спелыми томатами	3
Красная икра с тостами пшеничного и ржаного хлеба	4
Салат с грудкой утки (грудка утки, листья салата, паприка, ананас, грибы, малина)	3
Салат Нисуаз с тунцом (Тунец, листья салата, стручковая фасоль, перепелиные яйца, картофель)	3
Листья салата с креветками, авокадо, руколой и пармезаном	3
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Соте из креветок на гриле с томатами черри (6 шт. - две шпажки по три креветки)	
Грудка утки Sous vide с конфитюрами и муссом из тыквы	
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР	
Стейк из тунца с устричным соусом в фисташковой панировке с диким рисом	
Телячья корейка с соусом из горгондзолы и запеченными баклажанами "Пармиджано"	
Оссо буко с тушеными овощами	
<i>Гарниры к горячему блюду можно поменять на: мятый картофель, картофельное пюре; рис басмати, дикий рис; булгур с грибами; овощи на гриле/ на пару/ тушеные.</i>	
ДЕСЕРТ	
Тройной шоколад приложное	10
НАПИТКИ	
Морс Клюквенный 1,0 л.	5
Кофе / Чай	10

Общий итог: 55 000р.



КОНТАКТЫ

Тел: +7 (812) 918-81-45

Санкт-Петербург, Петроградская набережная, 8

