

• ПОИНТ •

к а ф е

Действительно уютно, по-настоящему вкусно
Кафе «Поинт» в Санкт-Петербурге
при СК «Территория спорта»

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Представляем вашему вниманию наше изысканное фуршетное меню — идеальное решение для неформальных мероприятий, деловых встреч и торжественных событий под ключ. Наслаждайтесь разнообразием блюд и элегантной подачей!



НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



- Широкий ассортимент закусок и деликатесов
- Свежие и качественные продукты
- Гибкий подбор блюд под тематику мероприятия
- Эстетичная сервировка и оформление
- Индивидуальный подход к каждому клиенту
- Персонализированное меню по тематике мероприятия

АНТИПАСТО



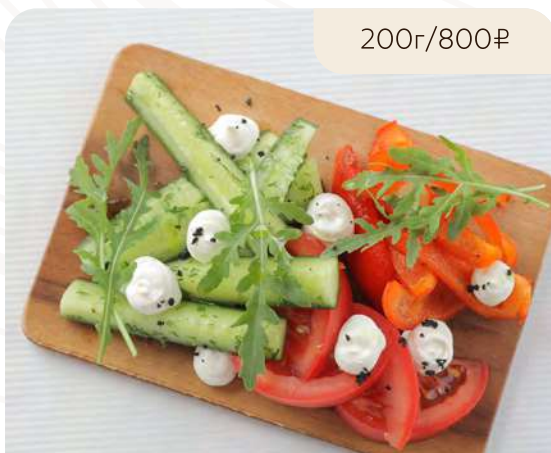
180г/1200₽

Благородные сыры



180г/1800₽

Мясная эклектика



200г/800₽

Овощи в греческом стиле



200г/800₽

Фрукты

МИНИ-САЛАТЫ В ПАГОДАХ

60г/180₽



Оливье с копчёным цыплёнком
и домашним майонезом

60г/240₽



Салат с форелью
холодного копчения

60г/180₽



Салат с цыплёнком
и запечёнными овощами

60г/240₽



Салат с креветкой, томатам
и копчёным сулугуни

КАНАПЕ



25г/180₽

Пармезан-виноград



25г/200₽

Форель-огурец



25г/180₽

Креветка-камабер

ВЫПЕЧКА



200/30r/680₽

Посикунчики с форелью



200/30r/560₽

Посикунчики с сулугуни



200/30r/520₽

Посикунчики с мясом



60r/240₽

Мини чизбургер



60r/240₽

Мини чикенбургер



60r/240₽

Мини бургер



200r/860₽

Чеддер ролл с виноградом



200r/720₽

Тако с говядиной



200r/660₽

Тако с цыплёнком



200r/680₽

Тако с креветкой

БРУСКЕТТЫ/АРАНЧИНИ

60г/220₽



Брускетта с тамбовским окороком

60г/220₽



Брускетта "Цезарь"

60г/220₽



Брускетта с креветкой и сулгуни

60г/260₽



Брускетта с форелью и трюфельным мусом

60г/260₽



Брускетта с ростбифом и вялым томатом

60г/260₽



Брускетта с форелью и компрессионным огурцом

60г/220₽



Брускетта с салями и томатом

60г/220₽



Брускетта с грибами и сыром

60г/220₽



Брускетта с ветчиной

60г/220₽



Брускетта с кальмаром в азиатском стиле

60г/220₽



Брускетта с рием из лосося

140/40г/480₽



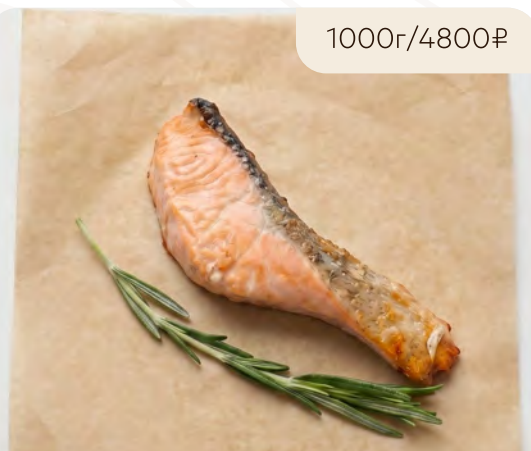
Аранчини с ростбифом и трюфельным муссом

140/40г/480₽



Аранчини с креветкой

ГОРЯЧЕЕ НА ОБЩИЙ СТОЛ



1000г/4800₽

Филе форели
запечённое с травами



1000г/780₽

Запечённый картофель



1000г/860₽

Запечённые овощи

Курица "Галантин"

Вес

1000г

Стоимость

2 200₽

Рулет из свиной вырезки
с грибами и соусом "Йорк"

Вес

1000г

Стоимость

2 600₽

МИНИ-ШАШЛЫЧКИ/ОВОЩИ



75г/420₽

Из форели



75г/320₽

Из креветки



75г/260₽

Из цыплёнка



100г/200₽

Картофель бэби
с розмарином



200г/300₽

Запечённые шампиньоны
фаршированные пармезаном

ВОЛОВАНЫ/ТАРТАЛЕТКИ

40г/180₽



Волован с сырным муссом
и виноградом

40г/180₽



Волован с ветчиной

40г/180₽



Волован с риемом из лосося

40г/180₽



Тарталетка с грибной икрой

40г/180₽



Тарталетка с сырным муссом
и креветкой

40г/180₽



Тарталетка с тамбовским
окороком

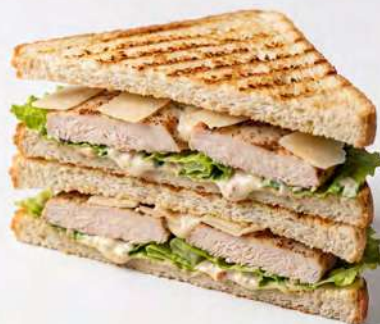
СЭНДВИЧ

200г/340₽



Деревенский сэндвич

200г/340₽



Цезарь сэндвич

200г/360₽



Фитнес сэндвич

200г/340₽



Капрезе сэндвич

200г/340₽



Тайский сэндвич

ВЫПЕЧКА/ЖУЛЬЕН В БУЛОЧКЕ

80г/180₽



Слойка с цыплёнком и грибами

80г/180₽



Слойка с сыром

80г/180₽



Слойка с капустой

80г/180₽



Слойка с яблоком и брусникой

60г/180₽



Классический жульен

60г/180₽



Жульен в азиатском стиле

ФУРШЕТНЫЕ НАБОРЫ

• ПОУНТ •
к а ф е



Антипасто

Благородные сыры:
Маасдам, пармезан, копчённый сулугуни
в сопровождении винограда и меда

Мясная эклектика:
Тамбовский окорок, салями, рулет
из цыплёнка с сыром и грибами
в сопровождении оливок каламато
и вяленого томата

Вес

360г

Стоимость

3 000₽



Мини закуски №1

Канapé пармезан-виноград 4 шт
Брускетта с тамбовским окороком 4 шт
Брускетта с ростбифом и вяленым
томатом 4 шт
Брускетта с ветчиной 4 шт

Вес

1025г

Стоимость

4 400₽



Мини закуски №2

Канapé креветка камамбер 4 шт
Брускетта цезарь 4 шт
Брускетта с салями и томатом 4 шт
Брускетта с сулугуни и креветкой 4 шт

Вес

1025г

Стоимость

4 200₽

ФУРШЕТНЫЕ НАБОРЫ

• П О У Н Т •
к а ф е



Микс 1

Брускетта с салями и томатом 4шт
Оливье с копчёным цыплёнком
и домашним майонезом 2 шт
Салат с цыплёнком и запечёнными
овощами 2шт
Брускетта с риеом из лосося 4 шт

Вес

840г

Стоимость

2 920₽



Микс 2

Салат с форелью холодного
копчения 2шт
Салат с креветкой
и копчёным сулугуни 2шт
Брускетта цезарь 4 шт
Канapé креветка камабер 4шт

Вес

665г

Стоимость

2 960₽



Мини закуски №4

Деревенский сэндвич
Цезарь сэндвич
Фитнес сэндвич
Капрезе сэндвич

Вес

800г

Стоимость

1 380₽



**Горячие закуски
с гарниром**

Брошеты (мини-шашлычки) из форели,
креветки, цыплёнка) по 3 порции

Гарнир:
Картофель бэби с розмарином 1 порция
Запеченные шампиньоны
с пармезаном 1 порция

Вес

975г

Стоимость

3 500₽



**Горячие закуски
с гарниром №2**

Брошеты (мини-шашлычки) из форели,
креветки, цыплёнка) по 3 порции

Гарнир:
Запечённый картофель 1 порция
Запечённые овощи 1 порция

Вес

1175г

Стоимость

3 410₽

Хотите придать вашему мероприятию непринужденности и динамичности?

Тогда фуршет - это именно то, что вам нужно. Фуршет способствует неформальному общению.

Закуски и напитки на любой вкус стоят на фуршетной линии.

Они миниатюрны, легки и транспортабельны - столовые приборы почти не нужны.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

• П О У Н Т •
к а ф е

ФУРШЕТНЫЙ СЕТ

Вес

9000 г

Стоимость

27 860 ₽

Наименование	Выход / г	Кол-во / шт.	Стоимость / руб.
АНТИПАСТО			
1 Благородные сыры (Маасдам, пармезан, копчёный сулугуни)	180	1	1 200
2 Мясная эклектика (Тамбовский окорок, салями, рулет из цыплёнка с сыром и грибами в сопровождении оливок каламато и вяленого томата)	180	1	1 800
3 Овощи в греческом стиле (Свежие томаты, огурцы, перец болгарский, в сопровождении рукколы и мусс из феты)	200	1	800
4 Фрукты (Сезонные фрукты и ягоды)	200	1	800
МИНИ-САЛАТЫ В ПАГОДАХ (СТАКАНЧИКИ)			
5 Оливье с копчёным цыплёнком и домашним майонезом (Копчёная курица, отварной картофель, свежий огурец, солёный огурец, печёная морковь, яйцо, домашний майонез)	60	1	180
6 Салат с форелью холодного копчения (Отварной картофель, морковь, яйцо, форель холодного копчения, майонез, хрен, свежий огурец, слабосолёный огурец)	60	1	240
7 Салат с цыплёнком и запечёнными овощами (Микс салатных листьев, цыплёнок, томаты, цукини, заправка хмели-сунели)	60	1	180
8 Салат с креветкой и копчёным сулугуни (Микс салатных листьев, креветка, томат, сулугуни, заправка сладкий чили)	60	1	240
КАНАПЕ (НА ШПАЖКЕ)			
9 Пармезан-виноград	25	1	180
10 Креветка-камамбер	25	1	180
11 Форель-огурец	25	1	200
ВЫПЕЧКА			
12 Посикунчики с форелью (Бездрожжевое тесто, форель, заправка терияки)	200/30	1	680
13 Посикунчики с сулугуни (Бездрожжевое тесто, сыр сулугуни, сметана)	200/30	1	560
14 Посикунчики с мясом (Бездрожжевое тесто, куриный фарш, заправка хмели-сунели)	200/30	1	520
15 Мини чизбургер (Булочка, солёный огурец, сыр чеддер, свежий салат, куриная котлета, кетчуп, домашний майонез)	60	1	240
16 Мини чикенбургер (Булочка, куриные наггетсы, свежий салат, томат, кетчуп, сырный соус)	60	1	240
17 Мини бургер (Булочка, солёный огурец, свежий салат, куриная котлета, кетчуп, домашний майонез)	60	1	240
18 Чеддер ролл с виноградом (Сыр чеддер, сыр творожный, свежий виноград, грецкие орехи)	200	1	860
19 Тако с говядиной (Тортилья, говядина, томаты, солёные огурцы, свежий редис, заправка терияки)	200	1	720
20 Тако с цыпленком (Тортилья, копчёный цыплёнок, сыр чеддер, морковь, свежий салат, заправка хмели-сунели)	200	1	660
21 Тако с креветкой (Тортилья, креветка, сушёный томат, зеленый лук, заправка терияки)	200	1	680

Наименование	Выход / г	Кол-во / шт.	Стоимость / руб.
БРУСКЕТТЫ/АРАНЧИНИ			
22 Брускетта с тамбовским окороком (Чиабатта, тамбовский окорок, сушёные томаты, сыр сулугуни, зелёный лук, мусс из феты)	60	1	220
23 Брускетта "Цезарь" (Чиабатта, бедро цыплёнка, свежий салат, томаты черри, сыр пармезан, заправка цезарь)	60	1	220
24 Брускетта с креветкой и сулугуни (Чиабатта, креветка, каперсы, сыр сулугуни, мусс из феты)	60	1	220
25 Брускетта с форелью и трюфельным муссом (Чиабатта, форель слабой соли, свежий огурец, трюфельный мусс)	60	1	260
26 Брускетта с ростбифом и вяленым томатом (Багет, ростбиф, вяленый томат, сыр пармезан, зелёный лук, трюфельный мусс)	60	1	260
27 Брускетта с форелью и компрессионным огурцом (Багет, форель слабой соли, компрессионный огурец, мусс из феты)	60	1	260
28 Брускетта с инжиром и творожным сыром (Багет, инжир, творожный сыр)	60	1	220
29 Брускетта с грибами и сыром (Багет, шампиньоны, сыр гауда, сыр пармезан, трюфельный мусс)	40	1	220
30 Брускетта с ветчиной (Багет, ветчина, сыр пармезан, заправка терияки, мусс из феты)	40	1	220
31 Брускетта с кальмаром в азиатском стиле (Багет, кальмар, морковь, заправка терияки, мусс из феты)	40	1	220
32 Брускетта с салями и томатом (Бородинский хлеб, салями, томаты черри, сушёные томаты, заправка цезарь, мусс из феты)	60	1	220
33 Брускетта с риетом из лосося (Бородинский хлеб, риет из форели, свежий редис, яйцо)	40	1	220
34 Аранчини с ростбифом и трюфельным муссом (Рис, ростбиф, сыр сулугуни, сыр пармезан, трюфельный мусс, заправка терияки)	140/40	1	480
35 Аранчини с креветкой (Рис, креветка, сыр гауда, сушёный томат, трюфельный мусс, заправка терияки)	140/40	1	480
ГОРЯЧЕЕ НА ОБЩИЙ СТОЛ			
36 Курица "Галантин"	1000	1	2 200
37 Рулет из свиной вырезки с грибами и соусом "Йорк"	1000	1	2 600
38 Филе форели запечённое с травами	1000	1	4 800
39 Запечённый картофель	1000	1	780
40 Запечённые овощи	1000	1	860
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/МИНИ-ШАШЛЫЧКИ			
41 Из форели (Форель, соль, перец, масло)	75	1	420
42 Из креветки (Креветка (соус свит-чили, соевый соус), томат черри)	75	1	320
43 Из цыплёнка (Бедро цыплёнка (соль, перец, специи), перец болгарский, томатный соус)	75	1	260
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/ОФОЦИ			
44 Картофель бэби с розмарином (Картофель, масло, соль, перец, розмарин)	100	1	200
45 Запечённые шампиньоны фаршированные пармезаном (Шампиньоны, солёный огурец, чеснок, майонез, сыр пармезан)	200	1	300

КОФЕ-БРЕЙК МЕНЮ

• п о и н т •
к а ф е

ФУРШЕТНЫЙ СЕТ

Вес

1640 г

Стоимость

4 060 ₽

Наименование

Выход / г

Кол-во / шт.

Стоимость / руб.

ВОЛОВАНЫ

1	Волован с сырным муссом и виноградом (Слоёное тесто, сырный мусс, виноград)	40	1	180
2	Волован с рием из лосося (Слоёное тесто, рие из форели, микрозелень)	40	1	180
3	Волован с ветчиной (Слоёное тесто, мусс ветчина-пармезан, зелёный лук)	40	1	180
4	Волован с красной икрой (Слоёное тесто, сливочное масло, красная икра)	40	1	180

ТАРТАЛЕТКИ

5	Тарталетка с грибной икрой (Песочное тесто, лесные грибы, трюфельное масло)	40	1	180
6	Тарталетка с сырным муссом и креветкой (Песочное тесто, сырный мусс, креветка, заправка сладкий чили)	40	1	180
7	Тарталетка с тамбовским окороком (Песочное тесто, творожный мусс, тамбовский окорок)	40	1	180

СЭНДВИЧ

8	Деревенский сэндвич (Ржаной хлеб, тамбовский окорок, свежий салат, заправка тар-тар)	200	1	340
9	Цезарь сэндвич (Тостовый хлеб, цыплёнок, свежий салат, заправка цезарь)	200	1	340
10	Фитнес сэндвич (Цельнозерновой хлеб, форель, свежий салат, творожный сыр)	200	1	360
11	Капрезе сэндвич (Тостовый хлеб, томат, моцарелла, свежий салат, заправка терияки)	200	1	340
12	Тайский сэндвич (Тостовый хлеб, креветка, свежий салат, заправка терияки)	200	1	340

ВЫПЕЧКА

13	Слойка с цыплёнком и грибами (Слоёное тесто, грудка цыплёнка, шампиньоны, сливки, сливочное масло, сыр пармезан)	80	1	180
14	Слойка с сыром (Слоёное тесто, сыр рикотта, сыр сулугуни)	80	1	180
15	Слойка с капустой (Слоёное тесто, капуста, яйцо)	80	1	180
16	Слойка с яблоком и брусникой (Слоёное тесто, яблоко, корица, сахар, брусника)	80	1	180

ЖУЛЬЕН В БУЛОЧКЕ

17	Классический жульен (Цыплёнок, грибы, сливки)	60	1	180
18	Жульен в азиатском стиле (Креветка, сливки, заправка терияки, горошек)	60	1	180

Наше фуршетное меню — это гармония вкуса, эстетики и уюта.
Мы готовы создать уникальную атмосферу для вашего мероприятия.

Свяжитесь с нами.

Для консультации, подбора и расчёта меню обращайтесь:

Телефон: +7 921 314 83 43

Email: info@tscafe.ru

Адрес: Санкт-Петербург, ул. Ярослава Гашека, д. 19,
стр. 1, вход в комплекс «Территория спорта», 2 этаж



cafe-point.ru



📍 ул. Ярослава Гашека, д. 19,
стр. 1, этаж 2

☎ +7 812 777 04 11

🌐 www.cafe-point.ru