



## Уважаемые коллеги!

Одна из крупнейших судоходных компаний Санкт-Петербурга «Матисов Остров» предлагает Вам сотрудничество по организации **водных обзорных экскурсий с горячим питанием на борту** для туристических групп.

Экскурсионный день туриста всегда очень насыщен и часто не хватает времени для полноценного завтрака, обеда и ужина. Наше предложение позволяет совместить туристам обзорную экскурсию по рекам и каналам Санкт-Петербурга с полноценным питанием и сэкономить драгоценное время. Завтрак и обед упакованы в индивидуальные фирменные коробочки, ужин накрывается «шведским столом».

### Мы предлагаем:

Большой выбор теплоходов разной вместимостью от 15 до 150 человек

Все теплоходы находятся в отличном состоянии

Высококвалифицированный персонал и отличный сервис

Наши экскурсоводы являются настоящими профессионалами с многолетним опытом и говорящими на разных языках (русский, немецкий, английский, испанский, итальянский, французский и многие другие).

Удобные для Вас места отправления теплоходов, из любой точки города.

Полноценное качественное питание туриста по заранее выбранному меню включающему в себя несколько вариантов обеда, завтрака и ужина, так же есть вегетарианское меню.

Наслаждение прекрасными видами нашего города во время питания, которые Вам не предоставит не один ресторан.

Вся еда готовится в ресторане под руководством нашего талантливого шеф-повара и доставляется на борт в специальных термобоксах в течении 15 минут, не успев при этом остыть ни на один градус.

Накрытие происходит на столах вместимостью до 7 человек, так же возможна другая рассадка. У каждого туриста индивидуальный плейсмат с картой города, маршрута и достопримечательностями, индивидуальный бокс с аккуратно уложенными фирменными и удобными ланч-боксами, приборами, влажными и сухими салфетками, зубачистками, соусом и т.д. Горячие и другие напитки предоставляются на борту.

Ужин оформляется ресторанном стиле шведским столом со всей необходимой торжественной атрибутикой.

Вывоз мусора и уборка включена.

Работая с нами Вы получаете ряд преимуществ:

- экономия драгоценного времени туриста при совмещении с незабываемой экскурсией
- полноценное первоклассное питание по выгодным ценам
- превосходные виды во время питания на лучших кораблях города
- индивидуальная разработка меню и подход к каждому клиенту
- вознаграждение в размере от 10% до 15% + индивидуальные бонусы!!!
- сопровождение группы питается бесплатно
- безукоризненное качество и комфорт для Ваших клиентов

Условия заказа и цены:

Минимальная группа туристов для заказа индивидуального корабля от 15 человек.

Если количество туристов менее 15 человек, то мы предлагаем Вам самые удобные столики на наших судах, но при этом во время экскурсии будут и другие туристы. Гид будет так же индивидуальным для групп с иностранными туристами.

Завтрак на корабле проходит с 08:00 до 12:00 – 18 евро

Обед с 12:00 до 19:00 – 20 евро

Ужин с шведским столом с 19:00 до 23:00 – 30 евро

Поздний ужин на развод мостов с 23:00 до 02:00 – 20 евро



### Меню (Примерное)

Завтрак на корабле 18 евро

#### Вариант №1

1. Твороженная запеканка с топпингами на выбор (сметана, джем, сгущенное молоко, варенье в ассортименте), 120/30гр
2. Круасан с начинкой на выбор (заварной крем, шоколад, сыр), 70гр
3. Йогурт с ягодами, 80 гр
4. Сок на выбор, 200 гр
5. Чай/Кофе, 200 мл

#### Вариант №2

1. Твороженные сырники 3 шт. с топпингами на выбор (сметана, джем, сгущенное молоко, варенье в ассортименте), 120/30гр
2. Сэндвич с ветчиной и сыром, 90 гр
3. Яблоко
4. Сок на выбор, 200 гр
5. Чай/Кофе, 200 мл



Обед на корабле 20 евро.

#### Вариант №1

1. Салат овощной (свежие овощи с зеленью с заправкой на Ваш выбор: сметана, оливковое масло, домашний майонез, восточная), 220/30 гр.
2. Традиционный русский борщ (наваристый суп из нежнейшей говядины с овощами с деревенской сметаной), 250/50 гр
3. Бефстроганов с пюре (ломтики говядины обжаренные в сливках с грибами, подаются с воздушным картофельным пюре), 250/100 гр.
4. Хлебная корзинка из нашей пекарни, 70 гр.
5. Пирожки в ассортименте, 90 гр.
6. Мин вода б/г или сок на выбор, 0,6/200 мл.
7. Чай/Кофе, 200 мл.

## Вариант №2

1. Салат «Цезарь с курицей» (кусочки обжаренной курочки в сочетании с томатами, листьями салата, пармезаном и гренками заправленные соусом «Цезарь»), 250 гр.
2. Куриный суп (куриный бульон с овощами и домашней лапшой), 250 гр.
3. «Золотая рыбка» (запеченное филе морского окуня с сырной шапочкой и гарниром на выбор (обговаривается за ранее): картофельное пюре, рис басмати, картофель по-домашнему), 200/100 гр.
4. Хлебная корзинка из нашей пекарни, 70 гр.
5. Пирожки в ассортименте, 90 гр.
6. Мин вода б/г или сок на выбор, 0,6/200 мл.
7. Чай/Кофе, 200 мл.



Ужин в форме шведского стола на корабле 30 евро. (Примерный вариант)

Холодные закуски:

Холодные закуски из рыбы:

1. Лосось Шеф-посола с прованскими травами (35/20 гр.)  
(Ломтики нежнейшего норвежского лосося подаются с зеленью и лимоном)
2. Подкопченая на ольховых веточках форель с горчиной заправкой (35/20 гр.)  
(Слайсы подкопченной форели подаются с розмарином и горчиной заправкой)

Холодные закуски из мяса:

1. Домашние колбасы (35 гр.)  
(Ароматные кусочки домашних колбас в итальянском стиле )
2. Ростбиф по старинному английскому рецепту (40 гр.)  
(Нежное мясо молодого теленка запеченное с дижонской горчицей и специями)

Холодные закуски из овощей и сыра:

1. Овощное ассорти (100 гр.)

(Ассорти из свежих овощей и садовой зелени на листьях салата с оливковой заправкой)

2. Ассорти из мягких сыров с орехами и медовым соусом (40 гр.)

(Ассорти из мягких сыров Гауда, Чеддер, Маасдам, Камамбер, медовый соус и орехи)

Салаты:

1. Салат «Русский мясной» (100 гр.)

(Салат из мясных деликатесов со свежими овощами, грибами, сыром и домашним майонезом)

2. Салат «Лагуна» (100 гр.)

(Маринованный лосось в сочетании со свежими овощами, заправлен лимонным дрессингом, украшен маслинами и зеленью)

3. Салат «Классический» с индейкой. (90 гр.)

(Классический салат «Оливье» с отварной индейкой и домашней заправкой)

Горячие блюда.

2 из 7-и по предварительному выбору (1 порция на гостя):

1. Буженина запеченная (150/20 гр.)

(Маринованная свиная шейка в дижонской горчице и запеченная с прованскими травами. Подается с соусом из лисичек и веточкой зелени)

2. «Адмиральская медаль» (170 гр.)

(Вкуснейшие медальоны из свинины запеченные во французском стиле)

3. «Золотая рыбка» (130/15 гр.)

(Филе белой рыбы запеченной с прованскими травами под сырной корочкой и шпинатом)

4. «Капитанская птица» (160/30 гр.)

(Сочное куриное филе запечённое с овощами и розмарином в сливочном соусе)

5. «Немного лета» (150 гр.)

(Шашлычок на шпажке из свиной шеи маринованный по Шеф-рецепту в пряных травах)

6. «Цыпа-Цыпа» (150 гр.)

(Шашлычок на шпажке из нежной куры приготовлен в кавказском стиле)

Гарнир на выбор 2 из 5-и по предварительному выбору (1 порция на гостя):

1. Рис Басмати (90 гр.)

(Отварной рис Басмати с маслом и зеленью)

2. Картофель в стиле Айдахо (90 гр.)

(Хрустящие дольки запеченного картофеля с чесноком и зеленью)

3. Картофель по-домашнему (90 гр.)

(Обжаренный молодой картофель в мундире с зеленью по бабушкиному рецепту)

Хлеб и выпечка из нашей пекарни:

1. Хлебная корзинка (90 гр)

(Несколько видов булочек собственного производства)

Напитки:

1. Чай/Кофе, 200 мл.

2. Мин. Вода «Aqua Minerale» (300 гр.)

Выход блюд (без напитков) в гр./на 1чел: 950 гр.

\* В стоимость включено: доставка, евро накрытие, обслуживание официантами.

