

Банкет 2 (навигация 2024)

Стоимость 3200 руб. на персону

Петербургский теплоход +7 (812) 715-51-17

В стоимость входит: накрытие столов европейский стиль, стекло, мебель и оборудование, обслуживающий персонал, сервис и доставка

Холодные закуски

Тартар из филе нежно солёной форели подается на бруснетте с кресс салатом и кремом из свежей зелени 1/40/10

Сельдь малосоленая с картофелем черри и горчичным соусом 1/40/50/10

Свиной подкопченный окорок с пряным соусом из спелых томатов и ароматной зеленью 1/40/10

Роллиони из ветчины и острым сырным кремом 1/40/15

Пулярка с грушевым слайсом, листом салата и кисло-сладким соусом 1/40

Карпаччо из бакинских томатов с сулугуни и ароматной кинзой 1/50/30/5

Рулет из цуккини с кремом из рикотты, малиновым соусом и крошкой из лесных орехов 1/30/10/10

Салаты

Салат «Фреско» красная рыба, фреш микс овощей и хрустящих листьев салата под итальянской классической заправкой 1/100

Салат «Елисейский» сочное куриное филе, огурец свежий, картофель, соус с корнизионами на основе домашнего майонеза 1/100

Горячая закуска

Эклер с жульеном из вешенок и шампиньонов 1/70

Горячие блюда (1 порция на выбор)

Треска на овощном жульене, с отварным картофелем и соусом берблан 1/140/150/30

Куриное филе с неаполитанским соусом с молодым обжаренным картофелем 1/160/10/150

Хлебная корзина

Ассорти из трех видов багета 1/100

Напитки (1 порция на выбор)

Кофе заварной (сахар, сливки) 1/150

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1/150

Кейтеринг предоставляет: бокалы под алкогольные и безалкогольные напитки, тарелки под торт и фрукты.