

Банкет 6 (навигация 2024)

Стоимость 5500 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

Подкопченное Филе карельской форели с цитрусовым гляncем 1\30

Воздушный крем из фреш краба в мягкой профитроле 1\20

Лосось Главракс подаётся с лимоном и испанскими оливками 1\30\10

Биф гранд плато (ростбиф, окорок томлёный с глазурью, телячий разварной язык), подаётся с соусами дижон и сливочный хрен 1\90\10\10

Говяжья вырезка холодного созревания с кавказкими сырами и лесными орехами 1\20\20\10

Сет «Закуска русский стиль» (слайсы грудинки с тостами ржаного домашнего хлеба с чесноком и олюторская сельдь нежной соли), подаётся с огурчиками пиколо, картофелем и хрустящим луком 1\40\50\60

Микс садовых овощей в сочетании греческих маслин с соусом цезарь 1\70\20\10

Салаты, поданные в общих блюдах

Салат с креветками, апельсинами и страчателлой, заправляется остро-сладким соусом чили-манго 1\100

Салат «Оливье» с печеной пуляркой и перепелиным яйцом 1\100

Горячая закуска

Мини шашлычки из дальневосточной горбуши в цитрусовом маринаде 1\90

Горячее с гарниром, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)

Филе мускусной утки с вишневым соусом, подаётся с печеными овощными слайсами 1\120\50\150

Томленное филе молодого бычка с соусом капучино из боровиков, подаётся с печеными овощными слайсами 1\120\50\150

Десерт

Французский десерт ассорти профитролей 1\100

Бельгийский шоколад ручной работы малина и миндаль 1\15

Буфет

Хлебная корзина (воздушный свежее испечённые багет и ремесленный хлеб) 1\100

Освежающая охлажденная цитрусовая вода 1\200

Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1\180

Кофе заварной (сахар, сливки) 1\180

*Итого: вес закусок на персону: 1255 гр \ объем напитков на персону:
380 мл*