

Банкет 5 (навигация 2025)

Стоимость 5600 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

*Креветка на завитке янтарной форели шеф посола с крем-чизом и монетой из рисовой чипсы **1/35/10/10***

*Карпаччо из форели слабой соли с соусом из ароматной зелени и дольками лимона **1/40/10***

*Ароматная буженина по-домашнему печеная с кореньями и чесноком **1/40/15/5***

*Ролиони из домашней ветчины со сливочным муссом и травами **1/40/15**
Пикантная сальсича и фермерская грудинка подается на доске с домашней аджикой, помидорами черри и специями **1/40/20***

*Сырное плато (бри, ламбер) с глянцевым виноградом, орехами и розеткой с ягодным конфитюром **1/15/15/10/15/5***

*Крудите из свежих овощей со сливочным кремом песто **1/80***

Салаты

*Салат морской с миксом красной и белой рыбы, фреш салатом, помидорами черри, рукколой, грейпфрутом, приправленный заправкой на оливковом масле и специями от шеф-повара **1/100***

*Салат с тремя видами мяса, обжаренным бэби картофелем, вялеными томатами с розмарином, заправленный цитрусовым соусом **1/100***

Горячая закуска

*Тайские мини-шашлычки из курицы со сладким чили соусом **1/80***

Горячие блюда (1 порция на выбор)

*Филе форели, припущенное на пару, подаётся с соусом «бешбармак», брызгами икры и букетом из печеных овощей **1/140/130/10***

*Бифштекс из мраморной говядины с вишневым соусом подается с глазированным картофелем «гротен» **1/140/130/35***

Хлебная корзина

*Ассорти из трех видов багета **1/100***

Десерт

*Ассорти мини-пирожных **1/50***

Напитки безалкогольные

Освежающая цитрусовая вода с мятой 1/200

Горячие напитки (1 порция на выбор)

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

Кофе заварной (сахар, сливки) 1/150

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