

## **Банкет 6 (навигация 2025)**

**Стоимость 6300 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 гравлакс 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**

*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*

### **Горячие блюда (1 порция на выбор)**

*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*

### **Хлебная корзина**

*Воздушный свежееиспечённые багет и ремесленный хлеб 1/100*

***Напитки безалкогольные***

*Освежающая охлажденная цитрусовая вода 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.***