

Фуршет 5 (навигация 2025)

Стоимость 3300 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

Боул из тунца и снежного краба с нори и огурцом и цветком из сливочного сырного крема 2/20

Пармская ветчина с вяленным томатом и прованской чипсой 1/40

Профитроли с суфле утиной печени с цыпленком и ягодой 1/20

Ростбиф с конфитюром из терпких ягод с карамельным луком на крафтовом хлебце 1/50

Рафаэлло из сыра Блю чиз в кунжутно ореховой граноле 2/40

Окорок томленный в пяти перцах от шефа, с икрой из печеных баклажан на хрустящей брускетте 1/50

Витки из форели на мягкой томатной фокаччо 1/30

Тар-тар из спинок олюторской сельди с икорным дипом на ржаной гренке 1/50

Салаты в шотах

Салат с форелью и сырными кнелями, свежим огурцом и салатным миксом заправленный цитрусовым соусом 1/100

Салат «Цезарь» с цыпленком, пармезаном Fresco, томатами черри и чесночной гренкой заправленный фирменным соусом 1/100

Горячая закуска (1 порция на выбор гостя)

Брошет из куриного филе в сочетании со сладкой паприкой подается с ягодным соусом 1/60/20

Печеный картофель с красным Песто 1/60

Буфет

Освежающая цитрусовая вода с мятой 1/300

Горячий Напиток (1 порция на выбор гостя)

Кофе заварной «Premium» (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.