

Банкет 1 (навигация 2026)

Стоимость 3500 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

Тар-тар из форели с укропной заправкой, подается с тостами воздушного багета 1/40/10

Окорок, выдержанный в пряных маринадах, томленный с дижонской горчицей подается с соусом «бурбон» 1/40/10

Веер из грудки пулярки с цитрусовым соусом и сегментами апельсина 1/40/10

Роллиони из ветчины с пикантной сырной пастой, свежей петрушкой и долькой редиса 1/40/15

Карпаччо из томатов с укропом, ароматной кинзой и мягким бальзамико 1/50/10

Сет овощных закусок, нарезанных соломкой из огурца, сельдерея и моркови, сервируется с соусом «цезарь» и пряным базиликом 1/70

Ассорти сыров с оливками двух сортов и прованскими чипсами 1/30/10/10

Салаты

Салат с цыпленком и копченым сыром, томатами, микс салатом с азиатским соусом на основе терияки 1/100

Салат Оливье с домашней ветчиной и классической заправкой 1/100

Горячие блюда (1 порция на выбор)

Филе фермерской свинины в паназиатском стиле, подается с соусом терияки и овощным сое 1/170/130

Бризоль из грудки цыпленка с розмарином, подается с нежным соусом из сливочного сыра и сливок, сервируется отварным картофелем с топленным маслом 1/160/20/130

Хлебная корзина

Ассорти из свежееиспеченных багетов 1/80

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.