

Банкет 3 (навигация 2026)
Стоимость 4500 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

Карпаччо из масляной рыбы с цитрусовым глянецом 1/35/10

Ролл из форели с сырным кремом и хрустящим салатом в брызгах из икры 1/40/10

Мясное ассорти: пикантная сальсича, салями «милано» 1/40

Острые каннеллоне из балыка со сливочным сыром и зеленью 1/30

Фирменная буженина в пяти перцах, с соусом дижон и овощами 1/40/10/5

Пастроми из говядьей грудинки с соусом «айоли» 1/35

Ассорти из свежих, крупно нарезанных овощей с травами 1/80

Баклажанные слайсы, запеченные с томатной сальсой и пикантным сыром 1/50/10

Салаты

Салат с куриным филе, салатом айсберг, томатами черри и маковым соусом 1/100

Салат мясной с овощами гриль, маринованными корнишонами, листьями салата и фирменным соусом 1/100

Горячая закуска

Шашлычок из индейки с цуккини подается с ореховым соусом 1/80

Горячие блюда (1 порция на выбор)

Филе форели на пару с фетучини из овощей и соусом лаймовый крем 1/130/130/20

Свинные медальоны с соусом из красной смородины и картофельным gratenom 1/140/130/20

Хлебная корзина

Ассорти из трех видов багета 1/100

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.