

**Банкет 4 (навигация 2026)**  
**Стоимость 5000 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**

*Скандинавская форель «гравлакс» с лаймовым муссом и укропной крошкой*  
**1/40/10**

*Спинка сельди подаётся на тосте черного хлеба «бурже» с ялтинским хрустящим луком* **1/40/35**

*Ролл из лосося и сырного крема с сочной маслиной на коктейльной ложке*  
**1/30/10/5**

*Карпаччо из телячьего языка с пикантным соусом сливочный хрен* **1/30/15**  
*Печеный окорок в шубе из ярких специй с дижонской горчицей и кореньями*  
**1/40/15**

*Филе пулярки, маринованное в насыщенном ярком карри обжаренное с пряными травами, подается веером и сервируется сочным апельсином* **1/40/15**

*Баклажаны «по-сицилийски» со свежими томатами и ореховым соусом, выложены веером с болгарским перцем и пряным базиликом* **1/50**

*Плато со свежими садовыми овощам и французским соусом* **1/80**

**Салаты**

*Салат «Цезарь» с цыпленком гриль, помидорами черри, крутонами «прованс» и сырным крамблом* **1/100**

*Салат с красной рыбой, шпинатом, редисом и бэби картофелем* **1/100**

**Горячая закуска**

*Пулярка в соусе «жуанвиль» запечённая под сырной сферой в японской керамике*  
**1/80**

**Горячие блюда (1 порция на выбор)**

*Филе форели гриль с соусом тартар и овощным сое* **1/140/130/20**

*Медальоны из индейки с брусничным мармеладом и картофелем альфорно*  
**1/140/130/20**

**Хлебная корзина**

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

**Напитки безалкогольные**

*Освежающая цитрусовая вода с мятой* **1/200**

**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.**