

Фуршет 7 (навигация 2026)

Стоимость 6000 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

Креветки с манговым чатни с соусом унаги и икрой масаго 1/30

Тунец в паназиатском стиле с лаймовым гелем 1/25

Филе цыпленка с клубникой и соусом сладкий чили 1/40

Нежное патэ в вишневой глазури с пшеничным тостом 1/25

Ростбиф на ржаной крустате с бальзамическим кремом с апельсином 1/40

Суфле из голубого сыра в миндальных лепестках 1/30

Утиное филе, томленное в коньячно-апельсиновом маринаде с кедровым орешком на картофельном багете 1/40

Испаньола сэт для вина: вяленые оливки двух сортов, слайсы хамона, пармезан Fresco 1/90

Болл из мидий, бекона и нории с сырным кремом 1/50

Салаты в шотах

Салат с креветками, апельсинами и страчателлой, рукколой, томатами черри и салатным миксом, заправленный соусом чили манго 1/100

Биф салат с запеченной говяжьей вырезкой, салатом фризе, томатами конфи и ореховым соусом с ромом 1/100

Горячие закуски (1 порция на выбор)

Гигантские мидии Чили с камчатскими креветками под воздушным сырным капучино 1/80

Кубики из филе индейки и овощей гриль с соусом домашний Песто и ягодным глайсом 1/100

Напитки безалкогольные

Освежающая цитрусовая вода с базиликом 1/300

Горячие напитки (1 порция на выбор)

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1/150

Кофе заварной «Premium» (сахар, лимон) 1/150

Кейтеринг предоставляет: бокалы под алкогольные и безалкогольные напитки, тарелки под торт и фрукты.