

Банкет 3

Стоимость 2500 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 1/30

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

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

Роллиони из ветчины с пикантной сырной пастой, свежей петрушкой и долькой редиса 1/35

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

Сет овощных закусок, нарезанных соломкой из огурца, сельдерея и моркови, сервируется с соусом «цезарь» и пряным базиликом 1/60

Салаты

Салат со слабосоленой форелью, свеклой и сербской брынзой 1/100

Традиционный салат "Оливье", готовится с докторской колбасой и зеленым горошком 1/100

Горячие блюда (1 порция на выбор)

Филе трески в паназиатском стиле, подается с соусом сладкий чили и букетом паровых овощей 1/280

Бризоль из грудки цыпленка с розмарином, подается с нежным соусом из сливочного сыра и сливок, сервируется отварным картофелем с топленым маслом 1/280

Хлебная корзина

Ассорти из свежееиспеченных багетов 1/80

Напитки (1 порция на выбор)

Чай черный или зеленый 1/150

Кофе заварной (сахар, сливки) 1/150

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