

Банкет 4

Стоимость 2700 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

Тартар из филе нежно солёной форели подается на брускетте с кресс салатом и кремом из свежей зелени 1/30/5

Малосольная сельдь с золотистым печеным картофелем и маринованным луком 1/30/50/10

Ароматный рулет из фермерского окорока подается в ожерелье из свежих овощей 1/30/10

Роллиони из ветчины и острого сырного крема 1/30

Веер из пулярки, сервированный на мольберте из огурцов 1/30

Бакинские томаты с грузинским сыром и кинзой 1/50/30/5

Завиток из цуккини с кремом из рикотты 1/40

Салаты

Салат «Фреско» красная рыба, фреш микс овощей и хрустящих листьев салата под итальянской классической заправкой 1/100

Салат «Елисеевский» сочное куриное филе, огурец свежий, картофель, соус с корнитонами на основе домашнего майонеза 1/100

Горячие блюда (1 порция на выбор)

Стейк из филе ладожского судака, с соусом цитрусовый крем и сырным ризотто 1/140/150/30

Филе миньон из свиной вырезки с винно-ягодным соусом гарнируется жареным картофелем, приправленным ароматными свежими рубленными травами 1/140/150/30

Хлебная корзина

Ассорти из трех видов багета 1/100

Напитки (1 порция на выбор)

Кофе заварной (сахар, сливки) 1/150

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

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