

Банкет 5

Стоимость 3000 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 глянцем 1/25/10

Ролл из форели с сырным кремом и хрустящим салатом в брызгах из икры 1/25/5

Мясные деликатесы: сальчичон, салями экстра 1/40

Острые каннеллоне из балыка со сливочным сыром и зеленью 1/25

Домашняя буженина с соусом дижон и овощами 1/30/10/5

Ростбиф от Шеф повара с розмарином и тимьяном 1/25

Ассорти из свежих, крупно нарезанных, овощей с травами 1/75

Баклажанные слайсы, запеченные с томатной сальсой под сырной шапкой 1/40

Салаты

Микс фреш салатов с куриным филе и сочным апельсином под итальянской оливковой заправкой 1/100

Салат "Яркая Грузия» молодой домашний сыр, спелые томаты, пряный базилик 1/100

Горячая закуска

Мини спидини из пулярки с соусом на шпажке 1/90/10

Горячие блюда (1 порция на выбор)

Форель гриль со сливочным соусом, гарниром из молодого картофеля, топленным маслом и соусом с молодым укропом 1/120/120/20

Свинные медальоны с соусом грозель и гарниром из овощей альфорно 1/120/120/20

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.