

## **Банкет 6**

**Стоимость 3600 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» маринованная с соком лимона и с ароматным букетом укропа 1/30/10*

*Спинка сельди подаётся на тосте черного хлеба «бурже» с ялтинским хрустящим луком 1/30/35*

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

*Язык телячий, сервированный с соусом сливочный хрен 1/30/15*

*Печеный окорок в шубе из ярких специй с дижонской горчицей и кореньями 1/30/15*

*Филе пулярки, маринованное в насыщенном ярком карри обжаренное с пряными травами, подается веером и сервируется сочным апельсином 1/35/15*

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

*Плато со свежими овощами, нарезанными крупными сегментами с соусом «цезарь» 1/75*

### **Салаты**

*Салат «Цезарь» куриное филе, салат «айсберг», томаты черри и хрустящие гренки 1/100*

*«Сирена» красная рыба с оливками, нежным сыром, с сочным салатным листом в оливковой заправке 1/100*

### **Горячая закуска**

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

### **Горячие блюда (1 порция на выбор)**

*Филе форели гриль с овощным рататутем и сливочно-горчичным соусом 1/130/120/20*

*Медальоны из индейки с соусом сальса и овощами альфорно 1/120/120/20*

### **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.***