

Банкет 8

Стоимость 5500 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 форели слабой соли с соусом из садовой зелени и сегментом лимона 1/20/15

Тартар из лосося, авокадо и манго 1/20/15

Томленный свиной окорок в имбирно-цитрусовом маринаде с травами 1/30/15

Классический говяжий ростбиф с ягодным декором 1/30/15

Патэ из дичи с орешками и ягодным мармеладом на мини-тостах 1/30/10/20

Моцарелла буффало на слайсах спелых томатов с песто и базиликом 1/40/40/10

Прошутто с дыней и голубикой 1/30

Глазированная свекла с козым сыром, цитрусовой пудрой и орехом 1/50

Салаты

Салат «Аристократ» слайсы говядины с рукколой, вялеными томатами, зернами граната и кедровыми орешками заправленный итальянской заправкой 1/100

Салат «Русский пир» три вида мяса, картофель, маринованный корнишон, декорируется салатом корн и перепелиным яйцом 1/100

Горячие закуски (1 порция на выбор)

Жульен капучино с белыми грибами 1/80

Мини- шашлычки: из цыпленка и овощей с ассорти соусов 1/30/30/20

Горячие блюда (1 порция на выбор)

Стейк лосося с соусом шампань с красной икрой и рататуем с горгонзолой 1/130/120/40

Ростбиф из говядины с соусом из смородины и картофельным gratenом 1/130/120/30

Хлебная корзина

Чабатта, французский багет и зерновой хлеб подаются с маслом 1/80/15

Десерты

Сырное плато: камамбер, дор блю с орехами и канале с виноградом 25/25/15
Нежный чиз-кейк с карамельным топингом и фреш ягодами 1/60

Напитки безалкогольные

Домашний лимонад с освежающим соком лайма и мятой 1/200

Горячие напитки (1 порция на выбор)

Кофе зерновой заварной (сахар, молоко) 1/150

Чай элитных сортов заварной, черный или зеленый 1/180

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