

Банкет 2
Стоимость 1800 руб. на персону
вес меню 1200 грамм

Петербургский теплоход +7 (812) 715-51-17

Холодные закуски

Слайсы из красной рыбки Шеф-посол с ассорти сочных испанских маслин и оливок
1/35/20/10

Филе норвежской сельди подаётся на тосте из ржаного хлеба с хрустящим
маринованным лучком **1/25/35/10**

Свиной окорок по-шведски со сливовым соусом **1/35/10**

Сочное филе цыпленка гриль, нарезанное веером и сервированное овощными
шпажками **1/35/20**

Блюдо сыров с ярким виноградом и тараллини **25/15/15**

Профитроли с кремом из паштета цыпленка **1/30**

Карпаччо из томатов с муссом из мягкого сыра и ароматной зеленью **1\25**

Салаты

Салат «Северная Пальмира» запечённая буженина, золотистые грибочки, печеный
картофель и маринованные пикули, заправленный сливочно-горчичным пряным соусом
1\100

Салат «Русская традиция» отварное куриное филе, свежий и маринованный
огурчики, кубики отварного картофеля, сервированный перепелиным яйцом,
заправленный домашним майонезом **1\100**

Салат «Шеф-Лето» из свежих овощей с оливковой заправкой с пряными травами
1\100

Горячее (на выбор 1 порция)

Запечённое филе фермерского цыпленка в медово-оливковом маринаде с ярким
ягодным соусом и дольками запеченного картофеля **1/130/150/35**
Медальоны из свиной вырезки, припущенные в «Порто», подаются с гарниром из
золотистого риса «по-восточному» и салатом из свежих хрустящих овощей
140/150/35

Хлебная корзина

Ассорти трех видов зернового, черного и белого хлеба 1|100

Напитки безалкогольные

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл