

Банкет 3

**Стоимость 2000 руб. на персону
вес меню 1295 грамм**

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

Холодные закуски

Тартар из форели и авокадо подается с пшеничными гренками и ароматным базиликом 1/50/5

Мусс из Балтийской сельди подается на ржаном тосте Бурже 1/50/15

Галантин из птицы с виноградом 1/50/10

Слайсы томленного окорока в соусе Порто 1/35

Трубочки из нежной ветчины с крем-чизом 1/40/5

Брускетта с чатни из томатов с базиликом 1/25/20/5

Моцарелла с томатами и ароматным Песто 1/25/25/5

Салаты

Салат «Капри» филе красной рыбки шеф посола с миксом из свежих листьев салатов и помидорками черри, приправленные итальянской заправкой на оливковом масле с лимоном 1/100

Салат «Фермерский» пряная буженина, красный лук, печеный картофель, огурец заправляется фирменным соусом на основе майонеза с дижонской горчицей 1/100

Легкий салат и свежих овощей с хрустящими тыквенными семечками и оливковой заправкой 1/100

Горячая закуска

Спидини из нежного филе цыпленка с фермерским беконом 1/100

Горячее (на выбор 1 порция)

Гранд Филе судака с соусом лимонный мартини гарнируется овощным букетом на пару 1/140/150/30

Цыпленок «Гриль» в имбирном сладком соусе с печеным картофелем с пряными травами 1/150/150/20

Хлебная корзина

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

Напитки безалкогольные

Освежающий цитрусовый домашний лимонад 200 мл

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл