

Банкет 4

Стоимость 2300 руб. на персону

вес меню 1300 грамм

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

Холодные закуски

Тартар из филе нежно солёной форели и спелого авокадо подается на брускетте с кресс салатом 1/30/20/5

Филе индейки с медовыми яблоками декорируется свежим салатом 1/40/20

Канapé дуэт моцарелла и яркий черри 1/20

Ароматный рулет из фермерского окорока подается в ожерелье из свежих овощей 1/30/10

Профитроли с пате из цыпленка и ягодкой 1/40/20

Бакинские томаты с грузинским сыром и кинзой 1/50/30/5

Дуэт сыров с декором из ярких фруктов и хрустящими кростини 20/25

Салаты

Салат «Фреско» красная рыба, микс свежих овощей и хрустящих листьев салата под итальянской классической заправкой 1/100

Салат «Европа» постный окорок, салат айсберг, огурец свежий, картофель, соус с корнионами на основе домашнего майонеза 1/100

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

Горячая закуска

Митболлы из нежного филе курочки подаются с томатным соусом 1/80/20

Горячее (на выбор 1 порция)

Стейк из филе норвежской трески с соусом цитрусовый крем и сырным ризотто 1/140/150/30

Филе миньон из свиной вырезки с винно-ягодным соусом гарнируется жареным картофелем, приправленным ароматными свежими рубленными травами 1/140/150/30

Хлебная корзина

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

Напитки безалкогольные

Кофе заварной сливки и сахар 150мл

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл