

Банкет 5

Стоимость 2500 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 масляной рыбы с цитрусовым гляncем 1/25/10

*Ролл из форели с сырным кремом и хрустящим салатом в брызгах из икры
1/25/5*

Боккончини лосося азиатского посола с дольками лимона и маслиной 1/25/10

Мясные деликатесы: сальчичон, салями экстра 1/25

Острые каннеллоне из балыка со сливочным сыром и зеленью 1/25

Домашняя буженина с соусом дижон и овощами 1/30/10/5

Ассорти из свежих, крупно нарезанных, овощей с травами 1/75

Ассорти сыров (гоюс, олдер) с виноградом, орехами и домашним вареньем 1/15/15/10/5/5

*Баклажанные слайсы, запеченные с томатной сальсой под сырной шапкой
1/40*

Салаты

Салат "Столичный" с печёной цесаркой 1/100

Салат "Капрезе" 1/100

Горячая закуска

Мини спидини из пулярки с соусом на шпажке 1/90/10

Горячие блюда (1 порция на выбор)

Лосось гриль со сливочным соусом, гарниром из молодого картофеля, топленым маслом и соусом с молодым укропом 1/100/120/20

*Свинные медальоны с соусом грозель и гарниром из овощей альфорно
1/100/100/20*

Хлебная корзина

Ассорти из трех видов багета 1/100

Напитки

Освежающий цитрусовый лимонад с мятой 1/200

Чай черный или зеленый 1/150

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