

Банкет 6

Стоимость 2750 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

Скандинавская форель «гравлакс» маринованная с соком лимона и с ароматным букетом укропа 1/30/10

Спинка сельди подаётся на тосте черного хлеба «бурже» с ялтинским хрустящим луком 1/30/35

Ролл из лосося и сырного крема с сочной маслиной на коктейльной ложке 1/30

Язык телячий, сервированный с соусом сливочный хрен 1/30/15

Печеный окорок в шубе из ярких специй с дижонской горчицей и кореньями 1/30/15

Филе пулярки, маринованное в насыщенном ярком карри обжаренное с пряными травами, подается веером и сервируется сочным апельсином 1/35/15

Слайс свиного балыка на коньяке с ярким томатом 1/35

Баклажаны «по-сицилийски» со свежими томатами и ореховым соусом, выложены веером с болгарским перцем и пряным базиликом 1/50

Плато со свежими овощами, нарезанными крупными сегментами с соусом «цезарь» 1/75

Салаты

Салат "Империя" три сорта мяса, картофель отварной, сливочный соус и зеленый горошек 1/100

Салат «Цезарь» куриное филе, салат «айсберг», томаты черри и хрустящие гренки 1/100

Горячая закуска

Жульен из курицы с сырной подушкой в домашней корзинке 1/70

Горячие блюда (1 порция на выбор)

Гранд филе судака, запечённое с яркими овощами и цитрусовым маслом, подается с голландским соусом 1/130/120/20

Медальоны из свиной вырезки уложенные, на постаменте из золотистого картофеля сервируются с соусом «сальса» 1/130/120/20

Хлебная корзина

Ассорти из трех видов багета 1/100

Напитки (1 порция на выбор)

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1/150

Кофе заварной (сахар, сливки) 1/150

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