

Банкет

Стоимость 3000 руб. на персону

вес меню 1450 грамм

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

Холодные закуски

*Слабосоленый лосось «гравлакс» с лимонным декором из ассорти оливок и маслин на пиках **1/25/15/5***

*Рулада из снежного краба и сырного мусса на слайсе свежего огурца **1/20/15***

*Карпаччо из форели с соусом из прямой зелени и лайма **1/20/15***

*Риет из копченой рыбки с миндалем **1/25/10***

*Классический говяжий ростбиф, подается с ягодным рубиновым соусом и розмарином **1/35/20***

*«Рог изобилия» мясное ассорти говяжий язык, окорок печеный **1/25/25***

*Галерея сыров с конфитюром, вяленными фруктами и хрустящими итальянскими таралли **1/30/30/15***

*Бакинские томаты с грузинским сыром и кинзой **50/30***

Салаты

*Салат «Вальдорф» куриное филе, стебель сельдерея, зеленое яблоко, грецкий орех, заправленный соусом на основе йогурта с апельсином **1/120***

*Салат «Цезарь» с куриным филе, хрустящими гренками, салатом «айсберг», томатами черри и сыром «пармезан» **1/100***

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

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

Горячая закуска

*Теплый жульен с курицей в сливочном соусе с пармезаном **1/75***

Горячее (на выбор 1 порция)

*Треска «alla Mediterraneo» в сливочном соусе с луком и нежной моцареллой гарнируется печеными овощами с пряными травами **1/130/30/130***

*Филе индейки, запеченное с курагой и орехами, подается с золотистыми дольками обжаренного картофеля с ароматом прованских трав **1/140/130/30***

Десерты

Нежный Чиз-кейк с ягодным декором 1/100

Хлебная корзина

Ассорти зернового, пшеничного и ржаного французского хлеба 1/80

Напитки безалкогольные

Морс из свежих ягод 200 мл.

Освежающая цитрусовая вода 200 мл

Чай черный, зеленый (сахар, лимон) 150 мл.