

Банкет 6

**Стоимость 3500 руб. на персону
вес меню 1440 грамм**

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

Холодные закуски

Тончайшие ломтики сёмги, замаринованные в морской соли с добавлением розового перца и пряностей 1\50

Ролл из форели с крем- чизом и соусом из лайма 1\30

Куриная грудка из собственной коптильни подается с виноградом 1\30\30

Слайсы запечённого домашнего окорока со специями 50\10

Английский классический ростбиф, украшенный свежими пикантными травами 1\35\20

Дуэт слайсов говяжьего языка и сыровяленой свиной корейки гарнируется овощным декором 1\30\30\40

Трио сыров Бри, Дор блю и Масдам с крекерами и фруктами 1\35\15\15

Яркие сезонные овощи с зеленью и соусом Цезарь 1\100

Салаты

Кубики лосося с миксом из свежих листьев салатов и помидорками черри, приправленные итальянской заправкой на оливковом масле 1\120

Салат «Рог изобилия» с тремя видами мяса, обжаренной бэби картошечкой, вяленными томатами с розмарином, заправленный цитрусовым соусом 1\120

Горячая закуска

Дуэт из филе красной и белой рыбы на шпажках 1\80

Горячее (на выбор 1 порция)

Форель «Норвежская», гарнированная шпинатом с кедровыми орешками и пармезаном, подается с рисом «Басмати» 1\130\150\35

Стейк из филе индейки с вишневым соусом подается с томленными овощами с пармезаном 1/130/150/35

Десерты

Мини-пирожные 1/50

Хлебная корзина

Ассорти трех видов зернового, черного и белого хлеба 1/90

Напитки безалкогольные

Лимонад из лимона с имбирем и мятой собственного приготовления 200 мл

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл