

Фуршет 7

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

Форель гравлакс на тосте 1/30

Тартар из лосося с кремом из авокадо на тосте 1/20

Подкопчённое филе цыпленка долькой ананаса 1/30

Сыр Дор Блю с карамельным виноградом 1/30

Брускетта с моцареллой и томатными сферами с базиликом и песто 1/30

Греческая закуска с фетой, маслинами и помидорами черри с оливковой заправкой 1/30

Хумус с декором из рубленых орехов подаётся с треуголками из питы 1/30

Слайсы из печеного поросенка и вяленого томата 1/30

Патэ из печени цесарки с апельсиновым мармеладом на золотистом тосте 1/30

Ролионни из домашней ветчины с сырным кремом 1/30

Филе балтийской сельди на ржаном тосте с красным луком и ароматным укропом 1/30

Салаты в шотах

Салат «Версаль» филе цыпленка гриль с миксом из свежих овощей и заправленных крем-соусом 1/60

Салат «Фермерский» пряная буженина, красный лук, печеный картофель и хрустящий огурец с заправкой из дижонской горчицы, майонеза и соевого соуса 1/60

Горячие закуски (1 порция на выбор)

Мини стейки из филе форели с лимонным кремом 1/100/20

Стейки из сочной маринованной свиной вырезки с домашним томатным дипом «Сальса» 1/100/20

Гарниры

Яркое соте из печеных овощей 1/100

Хлебная корзина

Ассорти багетов зернового, пшеничного и ржаного 1/60

Десерт

Мини-пирожные от Шеф - кондитера 2/25

Напитки

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

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