Фуршетное меню по цене 2500 руб. на персону

(lsf-2500-220)

Холодные закуски	
Чикенбол из филе цыплёнка с базиликом и маскарпоне	1/30
Шашлычки из индейки приготовленные «Sous Vide» с грилованным ананасом и азиатским соусом с авокадо	1/30/10
Заварная булочка с паштетом из печени дичи	1/30
Прошутто (Окорок сыровяленый) с дыней	1/35
Канапе с бастурмой и адыгейским сыром	1/30
Венский балык с микс-салатом	1/30/5
Фишболы из семги с крем-чиз, в ореховой крошке с ароматными травами	1/30
Картофельные дольки с сельдью «Мурманской» и лепестками ялтинского лука	1/50
Сыр боккончини с малиной	1/30
Овощные палочки с медово-горчичным соусом	1/40/40
Салаты, поданные порционно	
Классический «Оливье» (с ветчиной)	1/50
Микс-салат с малосольной сёмгой, авокадо и черри	1/50
Горячая закуска	
Жульен из грибов с копченостями в блинчике	1/70
Десерт	
Панна Котта с ягодным соусом	1/50
Буфет	
Минеральная вода без газа (бутилированная, класс «Святой Источник»)	1/500
Горячие напитки на выбор	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1/200
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1/200

Общий выход блюд – 610 гр. / с напитками - 1310 гр.

Минимальная сумма заказа 35 000 рублей.
В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка и накрытие.
Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

*** Напитки дополнительно:**

Морсы собственного производства - брусника, клюква, малина, облепиха, черная смородина, вишня, ягодное ассорти (1 л) - 250 руб.
Домашние лимонады собственного производства - малина/чабрец, лайм/мята, имбирь, тархун, красный базилик, апельсин/мята, тоник/грейпфрут (1 л) - 300 руб.
Безалкогольный глинтвейн на основе густого ароматного настоя из чернослива с виноградным и вишневым соком (200 мл) - 250 руб, мин.заказ от 8 литров
Чай заварной черный с горными травами/зеленый с мятой, лимон, сахар (200 мл) - 100 руб.

Судоходная компания «Невский Фарватер»
Санкт-Петербург, наб. р. Фонтанки, 59, оф. 211., тел.: +7 (812) 942-15-54 https://spbboats.ru