







2350 р. / персона выход блюд: 310 гр, напитки 400 мл.

БРУСКЕТТЫ

КУРИНОЕ ФИЛЕ/ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ/СЛИВОЧНЫЙ СЫР 40 гр.

багет, куриное филе, печеный болгарский перец, сыр сливочный, зелень

ВЯЛЕНЫЕ ТОМАТЫ/МОЦАРЕЛЛА 40 гр.

багет,томаты свежие, томаты вяленые, моцарелла, соус песто, зелень

ФИНГЕР ФУД

РУЛЕТИКИ ИЗ ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНЫ С СЫРОМ 20 гр.

пармская ветчина, сливочный сыр, вяленые томаты, руккола

ТАРТАР ИЗ БАЛТИЙСКОЙ СЕЛЬДИ С ФУНДУЧНЫМ КРЕМОМ 30 гр.

балтийская сельдь, фундук, сливочный сыр, сливки, оливковое масло, укроп

РОЖОК ТОНАТО НАОБОРОТ 30 гр.

филе куриное, домашний майонез, чеснок, анчоусы, горчица, уксус бальзамический, ворчестер, тунец

РОЖОК С МУССОМ ИЗ ЖАРЕННОГО КАРТОФЕЛЯ С ГРИБАМИ И СТРУЖКОЙ БОНИТО 30 гр.

вафельный рожок, картофель, грибы белые, лук репчатый, чеснок, масло сливочное, мускатный орех

РОЛЛ ИЗ МАРИНОВАННОГО ЦУКИНИ С МУССОМ РИКОТТА И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ 30 гр.

цукини, масло оливковое, уксус бальзамический, сыр рикотта, базилик, кедровые орехи

КАНАПЕ

КИЛЬКА БАЛТИЙСКАЯ НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ 30 гр. С ЛУЧКОМ ЗЕЛЕНЫМ И УКРОПОМ

РОСТБИФ СУ-ВИД НА ГРЕНКЕ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ 20 гр.

САЛЯМИ/ОЛИВКА/МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ 20 гр.

цукини, масло оливковое, уксус бальзамический, сыр рикотта, базилик, кедровые орехи

мини салаты

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА С ЗАПРАВКОЙ НИСУАЗ 70 гр.

ТОМЛЕНЫЙ РОСТБИФ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ 50 гр. ростбиф, помидоры черри, перец болгарский, огурцы, томаты вяленые, зелень

НАПИТКИ

МОРС ЯГОДНЫЙ 1000 мл.

КОФЕ ЗЕРНОВОЙ/ ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ 200 мл.



В стоимость меню входит: стандартное накрытие, обслуживание, логистика. Мероприятия от 10 человек. Предложение носит рекомендательный характер. Мы можем составить для вас индивидуальное меню.





- +7 (812) 407-23-28
- ☑ rent@astra-marine.ru
- www.restoflot.ru

ПРАЗДНИК НА ВАШЕЙ ВОЛНЕ!