РЕСТО ФЛОТ

Банкетное

меню



Петербургское приветствие



Петербургское приветствие

Выход блюд: 167 г
1860 ₽/персона

Брускетта прошутто	**40 г**
Профитроль с рийетом из форели	**30 г**
Тарталетка с красной икрой	**12 г**
Вителло тонато	**45 г**
Канапе угорь авокадо	**20 г**
Канапе горгонзола груша карамель	**20 г**

СЕВЕРНАЯ СТОЛИЦА



Северная столица

Выход блюд: 1248 г
Напитки: 900 мл
4 500 ₽/персона

Закуски в стол

Маринованная сельдь с картофелем	44 г
Блинный ролл с форелью шеф-посола	23 г
Домашние мясные деликатесы с горчичной заправкой	35 г
Копченая свиная грудинка с луком и горчицей	46 г
Сезонные овощи	48 г
Соленья шеф-посола	40 г
Роллы из обжаренных баклажанов с сырной начинкой	40 г

Салаты в стол

Сельдь под шубой	88 г
Оливье с курицей	100 г
Греческий с оливками каламато	95 г

Горячая закуска

Жюльен куриный с грибами	120 г

Горячее на выбор

Утиная грудка с кремом из батата с соусом хойсин	250 г
Филе трески с кремом из тапинамбура	220 г

Хлебная корзина	80 г
Масло чесночное	10 г

Десерты

Сырное плато с медом и фруктами	46 г
Сезонные фрукты	200 г

Напитки

Морс ягодный
Вода с лимоном
Чай/кофе

Царский размах



Царский размах

Выход блюд: 1226 г
Напитки: 1200 мл
6 000 ₽/персона

Закуски в стол

Рийет из форели шеф-посола	35 г
Крудо из сибаса с соусом понзу	25 г
Ассорти сыровяленых деликатесов	42 г
Утиная грудка Магре с карамелизированной грушей и апельсиновым желе	66 г
Роллы из ветчины со сливочным сыром и зеленью	51 г
Сезонные овощи	48 г
Антипасти овощное	18 г

Салаты в стол

Обожженое филе форели на гриле с пармезановой вафлей, свежими овощами	90 г
Салат с Пастрами и маринованными огурцами	80 г
Свежие овощи с вялеными томатами и пармезаном	90 г

Горячая закуска

Террин мясной с пряной сальсой и маринованными овощами	150 г
Запеченое филе форели в медово-имбирной глазури на шпажке	100 г

Горячее на выбор

Томленая грудка индейки на подушке из шпината с соусом голандез	240 г
Стейк из трески с соусом том-ям	210 г

Хлебная корзина	80 г
Масло чесночное	10 г

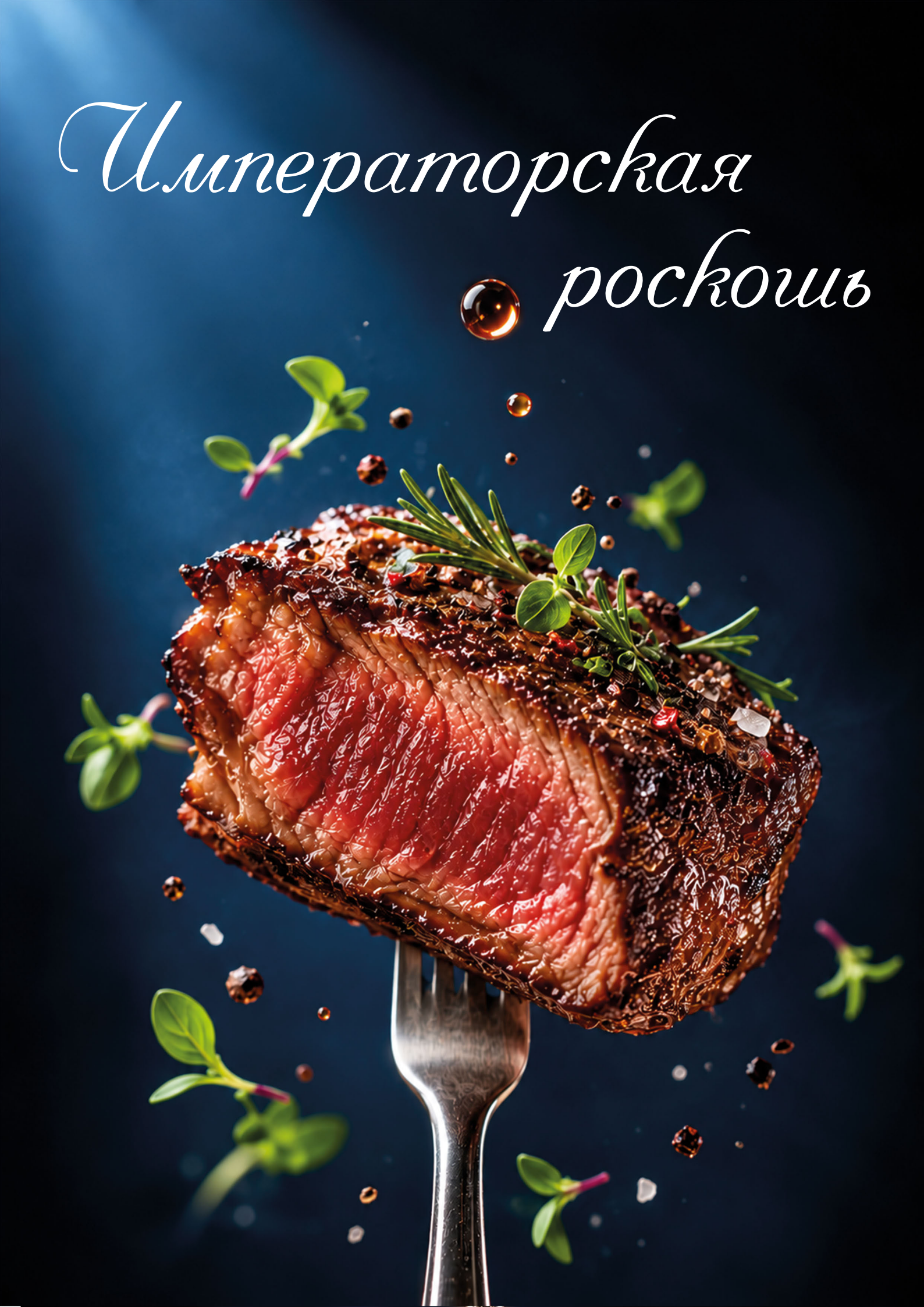
Десерты

Сырное плато с медом и фруктами	46 г
Сезонные фрукты	200 г

Напитки

Морс ягодный
Вода с лимоном
Чай/кофе

Императорская роскошь



Имперская роскошь

Выход блюд: 1226 г
Напитки: 1200 мл
7 300 ₽/персона

Закуски в стол

Рыбная тарелка	42 г
Тартар из форели	36 г
Севиче из тигрвых креветок/авокадо/томат	39 г
Сет мясных хитов	40 г
Томленый ростбиф с кремом из сельдерея	28 г
Сезонные овощи	48 г
Маслины и оливки	24 г
Винный сет	34 г

Салаты в стол

Оливье с осетриной горячего копчения	75 г
Салат с Пастрами и маринованными огурцами	80 г
Жареные баклажаны с печеным перцем и свежими томатами	90 г

Горячая закуска

Королевские креветки с кисло-сладким соусом на шпажке	100 г
Овощной шашлычок с пряными травами	120 г

Горячее на выбор

Филе миньон с тартаром из помидоров и картофелем стоун	290 г
Лосось с соте из кабачка и шпината с икорным соусом	210 г

Чиабатта с соусом из оливкового масла, бальзамического уксуса и сладкого чили	60 г
Масло чесночное	10 г

Десерты

Сырное плато с медом и фруктами	46 г
Сезонные фрукты	200 г

Напитки

Морс ягодный
Вода с лимоном
Чай/кофе

Индивидуальные предложения

*

Ассотри Колбасок с тушеной капустой и печеным картофелем	**12 000 ₽**
Стерлядь фаршированная муссом из форели с икорным соусом	**38 500 ₽**
Баранья ножка с соусом сацебели	**24 000 ₽**
Камчатский краб	**уточнять у менеджера**
Молочный поросёнок с гречей по - купечески	

*ЗАКАЗ ПРИНИМАЕТСЯ ЗА 7 ДНЕЙ ДО МЕРОПРИЯТИЯ



Питание для персонала

Греческий с оливками каламато

Куриная отбивная с картофелем стоун

Вода
Чай/кофе

1 650 ₽

Свежие овощи с вялеными томатами и пармезаном

Запечённое филе трески с картофельным пюре
и укропным майонезом

Вода
Чай/кофе

1 760 ₽

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ *услуги*

Сервировка напитков заказчика (прием алкоголя,бокалы, утилизация, 1 бокс льда 10 кг)	**400 ₽/чел**
Сервировка фруктов заказчика (нарезка,сервировка)	**150 ₽/чел**
Сервировка икры заказчика	**3 000 ₽**
Сервировка торта заказчика	**150 ₽/чел**
Тележка для торта	**3 000 ₽**
Дополнительный официант	**8 000 ₽**

Входит в стоимость банкета

Обслуживание официантами
(из расчета 1 официант на 10 гостей)

Лоистика (в пределах КАД)

РЕСТО ФЛОТ

+7 931 310 65 77 (Александра)

+7 931 624 48 93 (Алина)

booking@restoflot.ru

www.restoflot.ru

@id7838348127_biz t.me/restoflot vk.ru/restoflot

