



Новогоднее меню

БАНКЕТНЫЙ ШАТЕР

ЗАКУСКИ

ИЗЯЩНАЯ ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Лёгкое и освежающее начало вечера (ананас, мандарин, киви, яблоко, груша, виноград, клубника)

ХРУСТЯЩАЯ ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА С СОУСОМ БЛЮ ЧИЗ

Свежий огурец, болгарский перец, томаты черри, редис и зелень в дуэте с пикантной заправкой

КОЛЛЕКЦИЯ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Ростбиф с маринованным луком, домашняя буженина с хреном, вяленая утка, парма, брезаола, оливки и вяленые томаты в утончённом сочетании

АССОРТИ РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Лосось спецпосола, форель холодного копчения и масляная рыба с нежной текстурой и благородным вкусом

ЗАКУСКИ

ДЕРЕВЕНСКИЕ ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Капуста квашеная, бочковые огурцы, солёные помидоры, чеснок и черемша с насыщенным традиционным вкусом

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА ГУРМАНА

Пармезан, мини-моцарелла, грюйер, камамбер и дор блю в гармонии от нежных до пикантных оттенков

АССОРТИ ГРИБОВ С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

Белые грибы, грузди и шампиньоны домашнего посола с глубоким вкусом

ТРАДИЦИОННЫЙ ХОЛОДЕЦ

Мясная текстура в сопровождении пряных акцентов специй



САЛАТЫ

АВТОРСКИЙ САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С ТЕЛЯТИНОЙ И ДОМАШНИМ МАЙОНЕЗОМ

Классика с утончённым вкусом

САЛАТ «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

Гармония нежной сельди и сладости
овощей

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

НЕЖНАЯ СТЕРЛЯДЬ ИЗ ПЕЧИ

Бережно запечённая рыба
с сохранением природного вкуса

ВОЗДУШНОЕ СУФЛЕ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА И КАРРАБИЬЕРОС

Изысканное сочетание морских
акцентов с лёгкой пикантностью

ОСНОВНОЕ

**ФИЛЕ МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ
С АРОМАТОМ ГАИТЯНСКОЙ
ВАНИЛИ И СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО
ВИНА И ШАФРАНА**

или

**ТУРНЕДО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
С СОУСОМ ИЗ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО
ЗЕЛЁНОГО ПЕРЦА И КОНЬЯКА**

ГАРНИРЫ

ГЛАЗИРОВАННЫЕ ОВОЩИ

Яркое сочетание свежести и тонкой
карамельной сладости

ЗОЛОТИСТЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Аппетитный гарнир с румяной
корочкой и нежной серединкой

ДЕСЕРТ

**МОРКОВНЫЙ ТОРТ С МАНГОВОЙ
НАЧИНКОЙ**

Утончённый десерт с лёгкой фруктовой
свежестью





НАПИТКИ

МОРС

ЧАЙ

КОФЕ

СОК

КОКА-КОЛА

ИГРИСТОЕ ВИНО

БЕЛОЕ / КРАСНОЕ ВИНО

ВОДКА

ВИСКИ

КОНЬЯК

