

Новогодний праздничный бужет

31.12.2024 19:00–22:00

65€ / персона

35€ / ребенок от 5 до 11 лет

WELCOME DRINK

1 бокал игристого вина или безалкогольного напитка

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

/БУФЕТ/

- Хрустящий багет с красной икрой и сливочным маслом с зеленью
- Лосось горячего и холодного копчения, копченая утка подается со свежей зеленью и сыром
- Малосольный лосось с горчично-укропным соусом
- Картофельный салат с говяжьим языком и зеленью
- Греческий салат с козьим сыром
- Салат из лосося с вареным яйцом, листьями салата и соусом песто
- Копченая куриная ветчина, куриный рулет, говяжий ростбиф, подаются с маринованным луком и горчичным соусом
- Различные виды местных сыров, подаются со стеблями сельдерея, орехами, медом и виноградом
- Куриный салат с корейской морковью, ананасом и зеленью
- Салат из свежих листьев со свежими овощами и соусом песто
- Выбор маринованной сельди с отварным картофелем, творогом и кремом из трав
- Рулетики из баклажанов с козьим сыром и рукколой
- Домашний паштет с инжирным джемом
- Выбор солений /овощи, грибы, корнеплоды/

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

/БУФЕТ/

- Телячьи щечки медленного приготовления с соусом из красного вина и инжира
- Жареное филе индейки с карамелизированной морковью
- Тушеная свинина с тушеной капустой
- Жареные медальоны из филе лосося, подаются с соусом креветочным, винным соусом
- Картофельный гратен с зеленью
- Букет из тушеных овощей с трюфельным маслом

ДЕСЕРТЫ

/БУФЕТ/

- Клубничный тарт с вареными сливками
- Тарт из лесных ягод с лимонным кремом
- Тирамису
- Запеченный яблочный крамбл
- Нарезная фруктовая плата
- Кофе, чай, вода, хлеб, масло