

Праздничное меню новогоднего банкета

Хрустящее ассорти из отборных овощей 20/20/20/10/5/4

(сочные томаты, свежие огурцы, сладкий перец и салатный микс. Подается с классическими маслинами и ароматным букетом из укропа, петрушки, базилика и зеленого лука)

Домашнее ассорти из бочковых разносолов 20/20/20/20/20/10/2

(хрустящие огурчики, нежные патиссоны, пикантная квашеная капуста, чеснок и острый перчик. Дополнено сладкими томатами черри. Подается со свежей зеленью: укроп, петрушка и листьями салата)

Ассорти из четырех видов мяса 25/25/25/25/10/10/10/5/2

(испанский «Сальчичон», домашняя буженина, карбонад в/к и нежный говяжий язык. Подается с листьями салата, свежими томатами черри, оливками, хреном и зеленью: базилик, розмарин)

Ассорти из благородных рыб 30/30/30/15/3/5/2

(слабосоленая семга, масляная рыбка х/к и угорь в соусе. Подается с красной икрой, лимоном, маслинами и свежей зеленью: укроп, базилик)

Ассорти из четырех видов сыра 25/25/25/25/10/10/15/15/2

(нежный Маасдам, пикантный Камамбер в специях, сыр с голубой плесенью ДорБлю и мини-перец с мягкой сырной начинкой. Подается с солеными кренделями, мёдом, виноградом, мандарином и розмарином)

Холодная закуска из тонких ломтиков баклажана с пряной начинкой 30/15/5/1

(подаются со свежим салатом руккола, томатами черри и семенами кунжута)

Шарики из творожного сыра с целой ягодой винограда внутри 45/5/1

(в панировке из грецкого ореха. Подаются с бальзамическим соусом и свежим базиликом)

Салат «Гармония вкуса» 1/200

(запеченное куриное бедро, свежий микс салатов, сочный ананас и томаты черри. Заправлен пряной горчичной заправкой и посыпан хрустящими кедровыми орехами и кунжутом)

Семга в сливочном соусе с брокколи 1/130

(подается в ржаной корзиночке)

Пряное куриное филе с картофелем, запеченным по-деревенски 210/100/30/2

(подается с густым соусом из брусники и клюквы)

Классический десерт 1/150

(два слоя влажного красного бисквита с ароматом ванили и какао, прослоенные воздушным сливочно-сырным кремом)

Тарелка со свежими фруктами 1/400

(ананас, виноград, груша, мандарин)

Хлеб ржаной/пшеничный 1/70

Морс клюквенный облепиховый 1/500

Вода с лимоном 1/500

Детское праздничное меню

Хрустящее ассорти из отборных овощей 10/10/10/10/10/2

(сочные томаты, свежие огурцы, сладкий перец и салатный микс. Подаётся с классическими маслинами и ароматным букетом из укропа, петрушки, базилика и зелёного лука)

Ассорти из четырёх видов мяса 10/10/10/10/10/2

(испанский «Сальчичон», домашняя буженина, карбонад в/к и нежный говяжий язык. Подаётся с листьями салата, свежими томатами черри, оливками, хреном и зеленью: базилик, розмарин)

Ассорти из четырёх видов сыра 10/10/10/10/10/10/3

(нежный Маасдам, пикантный Камамбер в специях, сыр с голубой плесенью ДорБлю и мини-перец с мягкой сырной начинкой. Подаётся с солёными кренделями, мёдом, виноградом, мандарином и розмарином)

Салат «Гармония вкуса» 1/200

(запечённое куриное бедро, свежий микс салатов, сочный ананас и томаты черри. Заправлен пряной горчиной заправкой и посыпан хрустящими кедровыми орехами и кунжутом)

Мини-пицца с колбасой и сыром на тонком хрустящем тесте 1/200

(томатный соус, пикантная колбаса, спелые помидоры и много тягучей Моцареллы)

Пряное куриное филе с картофелем, запечённым по-деревенски 1/200

(подаётся с густым соусом из брусники и клюквы)

Классический десерт 1/150

(два слоя влажного красного бисквита с ароматом ванили и какао, прослоенные воздушным сливочно-сырным кремом)

Тарелка со свежими фруктами 1/400

(ананас, виноград, груша, мандарин)

Хлеб ржаной/пшеничный 1/70

Морс клюквенный/облепиховый 1/500

Вода с лимоном 1/500