



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ 2023г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

– Рыбная тарелка:

Семга шеф-посола 30 гр.

Тарталетка с икрой норвежского лосося и сливочным маслом 20 гр.

– Мясная тарелка:

(буженина, язык говяжий, Терин куриный, салями «Пеперони», ветчинные рулетики, приправы, хрен, горчица) 190 гр.

– Ассорти домашних солений:

(корнишоны, помидоры черри, морковь по-корейски, опята маринованные, хрустящая капуста по-грузински) 100 гр.

– Ассорти из заливных:

(заливное из лосося, заливное из языка, хрен, горчица) 200 гр.

– Ассорти сыров с таёжным мёдом и орешками 50 гр.

САЛАТЫ ПО 100 гр.:

– Оливье с перепелиным яйцом (ветчина, зеленый горошек, картофель, маринованные огурцы, морковь, яйцо, домашний майонез)

- Сельдь под шубой (сельдь с/с, свекла, картофель, морковь, лук, яйцо, майонез)

– Заморский (язык отварной, огурец маринованный, огурец свежий, красная фасоль, свежая зелень, паприка, оливковая заправка)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

– Мясные тарталетки запеченные с сыром 2шт. 100 гр.

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР (подается банкетным блюдом) 300гр.

– Лосось запеченный с миксом из белого и дикого риса и соусом белое вино.

- Медальоны из свинины подаются с картофельными дольками с чесноком и зеленью.

ФРУКТЫ:

мандарины, виноград 200 гр.

ДЕСЕРТ 150 гр.

Ассорти из мини десертов

ХЛЕБ И НАПИТКИ:

– Хлебная корзина с чесночным маслом (франц. булочки: пшеничная и ржаная) 100 гр.

Вода с мятой и лимоном 500 мл

Морс домашний ягодный 500 мл

Алкоголь при варианте "Праздник с коллекцией напитков от Особняка"

Шампанское брют или п/сладкое - 375 мл.

Вино сухое белое или красное -375 мл.

Водка - 250 мл.

Русская пауза с хороводом и фейерверками в новогоднем саду Особняка

Горячий чай, русские блины с мёдом и сметаной (150 гр.)

Выход блюд без учета напитков: 1890 гр.