

# МЕНЮ НОВОГОДНЕЙ НОЧИ 2023

— — — — —  
▲▲▲  
В ОТЕЛЕ АСТЕРИЯ

## Холодные закуски

### Овощной букет

свежие томаты, болгарский перец, огурцы, редис, зелень

Лосось шеф-посола с розовым перцем, оливками и лимоном

Мясное ассорти буженина, говяжья грудинка, куриный рулет, телячий язык, хрен и горчица

### Сырное ассорти

сыр Дорблю, Пармезан, Гауда, Камамбер, Моцарелла в сопровождении мёда и винограда

Рулетики из баклажана по – грузински с гранатом

обжаренные до золотистой корочки ломтики баклажана, фаршированные пастой из грецких орехов, чеснока, сыра, мелко нарезанного лука, зелени кинзы и петрушки, семена граната

Домашний паштет из индейки с брускеттой и вялеными томатами

Тихоокеанская сельдь с молодым картофелем, красным маринованным и зеленым луком

## Салаты

Оливье с телячьим языком и раковыми шейками

Цезарь с курицей

Сельдь под шубой с печёными яблоками

Салат с ростбифом и вялеными томатами

## Горячая закуска на Ваш выбор

Жюльен с курицей и лесными грибами в блине

Мини шашлычки из лосося на спарже с брусничным соусом

# МЕНЮ НОВОГОДНЕЙ НОЧИ 2023

— — — — —  
▲▲▲  
В ОТЕЛЕ АСТЕРИЯ

## Горячее блюдо на Ваш выбор

Филе атлантического лосося томленое в белом вине со шпинатным соусом  
Медальоны из свиной вырезки обернутые беконом с черничным соусом  
Утиная ножка Конфи с соусом Демигляс и жареным фенхелем

## Гарнир на Ваш выбор

Овощи гриль с соусом Песто (паприка, цукини, баклажан, помидор)  
Мини-картофель жареный на сливочном масле с зеленью  
Рис Басмати с кунжутом и кунжутным маслом

## На десерт

Ассорти из мини пирожных  
Сезонные фрукты

## Хлебная корзина

Чиабатта, солодовая, ржаная, злаковая булочка и сливочное масло

## Напитки

Чай или кофе 200 мл

Морс 200 мл

Игристое вино (полусладкое/брют) 150 мл

Вино (красное/белое) 150 мл или Водка 50 мл

Пробковый сбор за октрытие своего алкоголя не взимается