2027

НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Приветственный бокал игристого вина

ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАКУСКИ

Тарелка зимних солений - хрустящая квашеная капуста, бочковые огурчики, маринованные томаты, пикантная морковь по-корейски и сладкий маринованный лук 150г

ПРАЗДНИЧНЫЕ САЛАТЫ

Классическая «Сельдь под шубой» 200г

Новогодний «Оливье» 200г

Греческий салат со свежими овощами и сыром фета 200г

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рулет из фермерской курицы с соусом из пармезана и сладким карамелизированным луком 160г/50г

Свиные медальоны с грибами в густом соусе демиглас 140г/30г

Томлёная утиная ножка с ягодным брусничным соусом 130г/30г

***Стейк из форели на гриле под нежным сливочным соусом 160/г/30г**

ГАРНИРЫ

Ассорти из овощей гриль 200г

Запечённый картофель бейби с розмарином 200г

Картофель бейби с брюссельской капустой, обжаренной в пряных специях 200г

ДЕСЕРТЫ

Гранатовая панна-котта 130г

Десерт «Золотое руно» — тёплая карамелизированная груша с малиной 130г

Шоколадный чизкейк 130г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хрустящая чиабатта, ароматный бородинский хлеб и сливочное масло с травами 150г/30г

НАПИТКИ, ВКЛЮЧЕННЫЕ В БАНКЕТ

Ягодный морс 200 мл

Ароматный чай или Кофе 250 мл

Стоимость сета 7500 руб./персона

*** Стоимость сета с форелью на горячее 8500 руб./персона**