

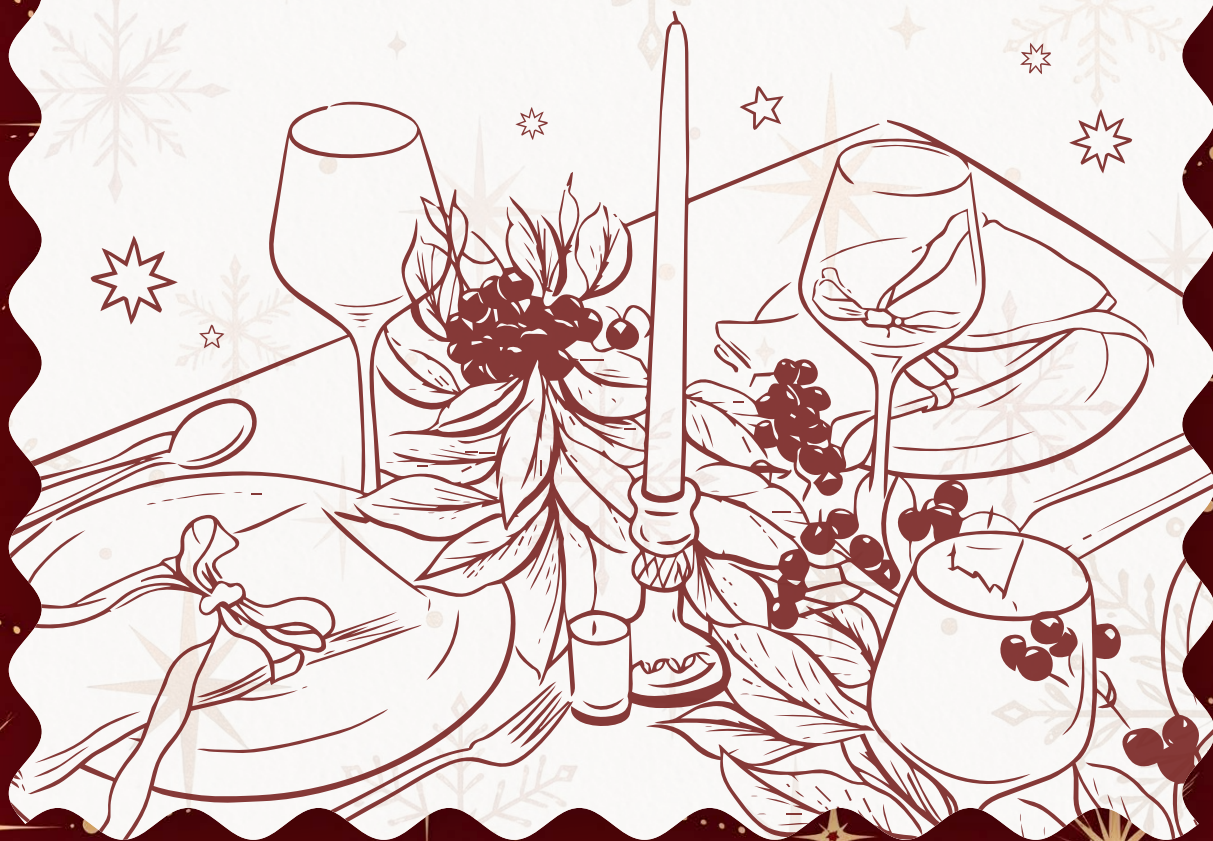
ПАРК-ОТЕЛЬ

МОРЕ



Там, где любовь

Новогоднее Меню



Закуски на стол

Мясная тарелка:

- Рулет куриный с курагой, прошутто, копца, сыровяленая телятина, салями Финоккьона

Сырная тарелка:

- Сыр бри с белой плесенью, сыр качотта с лавандой, сыр Дорблю, сыр пармезан Грана Падано

Фруктовая тарелка:

- Ананас, гранат, мандарины, киви, виноград

Выход на одного гостя: 500 г

Холодные закуски

- Тарталетка с печёным перцем (веган)
- Бабагануш (веган)
- Вяленая свёкла с сыром страчателла
- Капрезе на шпажке
- Закуска с хурмой и сливочным сыром
- Брускетта с гуакамоле и томатной сальсой
- Волованы с красной икрой
- Брускетта с угрём и сливочным сыром
- Брускетта с креветкой и соусом спайси
- Мини-круассан со слабосоленой форелью
- Татаки из тунца с азиатской заправкой
- Тартар из говядины и вялеными томатами
- Паштет куриный с карамелизированным луком в эклере
- Прошутто с грушевым чатни
- Брускетта вителло тоннато
- Холодец (говядина, курица)
- Лосось слабосоленый
- Масляная рыба холодного копчения

Соленья

- Пелюстка маринованная (белокочанная капуста, маринованная со свеклой)
- Мини-початки кукурузы (маринованные)
- Оливки (маринованные)
- Маслины (маринованные)
- Артишоки (маринованные)
- Помидоры черри (маринованные)
- Грибы маринованные в ассортименте
- Огурцы-корнишоны (маринованные)

Новогоднее меню

Хлебная станция

- Мини-булочка пшеничная с кунжутом
- Багет французский
- Мини-булочка ржаная с изюмом и кедровым орехом
- Турецкий симит
- Хлеб с прованскими травами и оливками
- Хлеб с базиликом и томатами
- Хлеб зерновой
- Гриссини с сыром пармезан

Салаты

- Веганский салат с авокадо и цитрусовыми
- Салат греческий
- Салат «Сёмга под шубой»
- Салат «Оливье» с говяжьим языком

Тёплые закуски

- Соте из морепродуктов
- Язык ягнёнка, томлённый в соусе демиглас
- Кокот куриный с грибами

Тёплые блюда

- Черноморская жареная камбала
- Шашлычки из морепродуктов (гриль)
- Запечённые утиные ножки с соусом из черной смородины
- Запечённое свиное филе в беконе со шпиготом с грибным соусом из шампиньонов
- Овощные оладьи из цукини
- Мятый запечённый картофель

Шоу-блюдо

- Каре баранины на гриле
- Овощи гриль

Необходное меню

Детское меню

- Салат «Оливье» с куриным филе
- Сырные шарики «Рафаэлло»
- Мини-круассан с курицей
- Шпажка с сыром и колбасой
- Салат фруктовый
- Палочки овощные со сливочно-сырным соусом
- Суп с куриными фрикадельками
- Жареные куриные котлеты
- Наггетсы куриные
- Шашлычки из форели
- Картофельное пюре
- Картофель фри с соусом кетчуп
- Отварные макароны в ассортименте

Десерты

Десерт «Ёлочка»:

- Шоколадный бисквит с чёрной смородиной и ванильным ганашем

Мини-эклер новогодний:

- С кремом патисьер и каламанси (мандарин и кумкват)

Десерт «Подарок»:

- Шоколадный мусс с облепихой

Капкейк новогодний:

- Ванильный капкейк с апельсинами, мускатным орехом и имбирём

Десерт «Ёлочная игрушка»:

- Ванильный мусс с мандариновым гелем

Париж-Брест:

- Заварное тесто с кремом патисьер, ореховой пастой и солёной карамелью

Десерт «Картошка-шишка»:

- Шоколадный бисквит со сливками и кукурузными хлопьями

Десерт «Снеговик»:

- Безе

Новогодний торт с праздничными фрейерверками

Выход на одного гостя: 3 300 г

Новогоднее меню

Алкогoль

- Каза Дефра Просекко
(Приветственный бокал на каждого гостя)
- Каффа Москато джалло белое сухое Local
(на выбор 375 мл на гостя в стол)
- Каффа Мальбек красное сухое Local
(на выбор 375 мл на гостя в стол)
- Каза Дефра Просекко
(375 мл на гостя в стол)

Безалкогольные напитки

- Минеральная вода «Тассай» 500 мл
(Газированная / негазированная)
на выбор в стол на 1 гостя (стекло)
- Сок фруктовый в ассортименте Рич
(яблоко, вишня, апельсин) 200 мл (стекло)
на 1 гостя - 400 мл (2 шт. на выбор)
- Кофе натуральный в ассортименте
- Чай пакетированный в ассортименте «РАМУК»



Новогоднее меню

ПАРК-ОТЕЛЬ

МОРЕ



Там, где любовь