

Меню

Холодные закуски и салаты

Ломтики копченого лосося, масляной рыбы и угря с листьями салата Фризе

Ассорти сыров Дор блю, Камамбер, Пармезан и Чедер с виноградом, грецким орехом и медом

Куриный террин, ломтики запеченной буженины и слайсы говяжьего языка

Овощное ассорти с зеленью

Крудите из свежих овощей с коктейльным соусом и соусом блю чиз

Маринованные корнишоны, томаты черри, оливки и маслины

Домашний холодец из трех видов мяса с горчицей и хреном

Салат из запеченной говядины и маринованных лесных грибов с заправкой из кунжутного масла с соевым соусом

Классический салат «Оливье» с нежным мясом перепёлки

Рулет из традиционного салата «Сельдь под шубой»

Зеленый салат с семгой, крокетами из сливочного сыра в миндальных хлопьях и мандаринами

Мексиканская закуска «начос» с соусами гуакомоле и сальса

Горячие закуски

Кесадилья из пшеничной лепешки с курицей и овощами

Шашлычки из морепродуктов с пикантным гавайским соусом

Горячие блюда

Стейк из лосося на гриле с соусом белое вино

Медальоны из говяжьей вырезки с ароматным кофейным соусом

Куриные крылышки на шпажках с пикантным соусом барбекю

Початки сладкой кукурузы на гриле

Картофель запеченный, с зеленью

Овощи гриль с прованскими травами и соусом песто

Карвинг (блюда под лампой)

Запечённая баранья нога с соусом из розмарина

Окорок свиной, запечённый в медовой глазури

Шоколадный фонтан

Ассорти новогодних десертов и экзотических фруктов

Бар: соки, морс, вода, вино белое/ красное, водка, вино игристое

Аперитив: экзотические коктейли