

Новый год 2019

4000 РУБЛЕЙ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

«Мясные новогодние деликатесы»

Шейка копченая, карбонад, грудинка, сырокопченая колбаса, сыр. Подается с горчицей и зеленью

«Рулетики ветчинные»

«Сыр адыгейский на шпажке»

«Роллы по-русски из малосоленной форели и мягкого сыра»

«Профитроль с тар-таром из подкопченной семги»

«Селедочка пряная к водочке»

«Овощная тарелка»

Свежие овощи: томаты, огурцы, болгарский перец, маслины, корнишоны, зелень. Заправка бальзамическая

155/10/10/3/15/2

10/10/10/10/10/10/3/2/
10/10

1/80/10/10/10/2

1/20/15/6

1/150

11/20/5/5/1

50/25/10/5/1,5/25/5/2,5

20/20/10/10/10/6/3/10

САЛАТЫ

Салат «Метелица» порционный

Ветчина, отварной язык, отварная курица, свежие и соленые огурцы, шампиньоны, жареные с луком, салат айсберг. Украшен дольками яйца и маслинами.

Салат «Новогодняя традиция»

Картофель отварной, ветчина, огурцы консервированные, яйцо, горошек, морковь отв., майонез.

Теплый салат из курицы и баклажан

Салат из обжаренных овощей: баклажан, моркови, лука, болгарского перца и куриной грудки со свежими томатами и кунжутом.

Горячая закуска «Зимняя радость»

Куриное филе, фаршированное сыром в соусе из белого вина.

1/160/20/5/6/1

1/100/10/10/10/6/1

120/10/1/40

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Свинная корейка от Шеф-Мороза

Натуральная свинная корейка с соусом из французской горчицы и картофелем с грибами по-провански.

100/20/40/150

ДЕСЕРТ

Торт «Новогодняя сказка»

Бисквит медовый, крем сметанный со сливками

Фруктовая корзина: мандарины, виноград

1/80

100/100

НАПИТКИ

Морс клюквенный

Минеральная вода 0,5 л

Чай с лимоном

Шампанское Российское полусладкое 0,75 л

Водка

Вино красное

1/250

½ бутылки

1/200/15/9

½ бут

1/100

1/100

ПРОГРАММА ВКЛЮЧЕНА В СТОИМОСТЬ БАНКЕТА