



РЕСТОРАН

★★МЕТЕЛИЦА★★

МЕНЮ НОВОГОДНЕГО БАНКЕТА 2022

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В ОБЩЕЙ ПОДАЧЕ

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

(сом холодного копчения, лосось слабосоленый, масляная рыба, королевские креветки, маринованные в устричном соусе и обжаренные с чесноком и травами).

Сервируется мидиями в раковине и гигантскими оливками

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ НА ПШЕНИЧНОМ ТОСТЕ

БРУСКЕТТА С СЕМГОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ (язык телячий, рулет из филе птицы со сладким перцем и вялеными томатами, филе индейки, маринованное в горчице из цельных зерен, приготовленное по технологии су-вид)

АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ (пармезан, бри, маасдам, ричард с грецким орехом, чеддер)

Сервируется цукатами и орехами

АССОРТИ ОВОЩНОЕ (томаты черри, огурцы, редис, сельдерей, сладкий перец)

АССОРТИ ФРУКТОВОЕ (виноград, мандарины, ананас, свежие ягоды)

САЛАТ

САЛАТ «ЧИЗАРЕ» МИКС-САЛАТ С РОСТБИФОМ И ФИСТАШКОВЫМ СОУСОМ

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ФИЛЕ ВОЛЖСКОГО СУДАКА в панко с картофельным ризотто

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, чиненный сливочным сыром;
подается с жаренной цветной капустой и пудингом из шпината

или

СВИНИНА, приготовленная по технологии су-вид;
подается с луковым пюре и соусом от шефа

ХЛЕБ С СЕМЕЧКАМИ И БУЛОЧКА С КУНЖУТОМ

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

ВОДА «СВЕТЛОЯР»

АЛКОГОЛЬ

ШАМПАНСКОЕ «АБРАУ ДЮРСО» ½ бут.
или водка «КОСТРОМСКАЯ СНЕГУРОЧКА» 250 мл

