

Новогоднее банкетное меню

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ САЛАТ

«Новогодний мясной микс» 1/150

Язык отварной, ветчина, отварная птица, огурец свежий, горчичный соус.

ОБЩЕЕ БЛЮДО

**Утка, запеченная до золотистой корочки со сладко-кислой начинкой
из чернослива и фруктов 1/345**

Подается с карамелизированными яблоками и апельсинами.

ОБЩИЕ ЗАКУСКИ

Горбуша малосолёная, приготовленная по домашнему рецепту 1/110

Подается с лучком, лимоном и зеленью.

Грибочки белые, отборные в пикантном соусе 1/100

Холодец «Сибирский» 1/150

Подается с горчицей и хреном.

Разносолы домашние 1/200

Малосольные помидоры черри, огурцы, засолённые с укропом,
морковь острая, капуста маринованная с ломтиками свеклы и чесноком.

«Сырное плато» 1/150

Ассорти из Алтайских сыров 3-х видов, подаются с медом и виноградом.

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Каре ягненка с овощными голубцами и соусом Деми-Глас 1/200

Нежное мясо молодой баранины, маринованное в маринаде из ароматных трав,
запеченное в печи с овощным соусом.

Семга, запеченная в хрустящей корочке из семян льна и кунжута 1/180

ГАРНИР

Овощи гриль 1/150

Помидоры, перец болгарский, лук, капуста цветная.

Картофельные дольки в разноцветных ароматных специях 1/150

ДЕСЕРТ

Пирожное «Новогоднее» 1/80

Бисквитное тесто, пропитанное сливочным кремом

Фрукты: мандарины, виноград, бананы 1/250

НАПИТКИ

Морс ягодный 1/1000

Чай, кофе 1/200

Вода минеральная 1/1000

Шампанское «Северная Венеция», г. Санкт-Петербург 1/375

Водка «Праздничная» 1/250

Вино красное Chatelain Prince Francois, 1/135

Вино белое Chatelain Prince Francois 1/375

СТОИМОСТЬ БАНКЕТА 3000 руб./чел.

Тел. 8-38577-22-0-77, 20-7-82,

8-800-7000-944 (звонок по России бесплатный)