



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ



• ЗАКУСКИ В СТОЛ •

Сибирские разносолы
(томаты, огурец, грузди,
маринованная капуста) 80 г

Сыры с фермерских угодий (сыр
горный, с пажитником, белпер
кнолле, камамбер) 80 г

Фруктовое ассорти (ананас, виноград,
мандарин, хурма, киви) 200 г

Сет из мясных специалитетов (язык
марала, брезаола из лося, грудка
дикой утки, пастроми из индейки) 80 г

Мини эклер с нельмой и пармезаном
(2 шт) 40 г

Канapé с красной икрой и взбитым
маслом 40 г

Паштет из дичи со смородиновым
конфи и тостами из ржаного хлеба
60 г

Овощное ассорти (перец, огурец,
томат, зелень) 80 г

Рыбное ассорти
(лосось, нельма, муксун) 80 г

• САЛАТЫ В СТОЛ •

Оливье с мясом марала 80 г

Зеленый салат с камчатским крабом и
авокадо 80 г

• ЗАКУСКА ПОРЦИОННО •

Муксун слабой соли с соусом из
запеченной свеклы и икрой хариуса
90 г

• ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА •

ПОРЦИОННО

Пирог из дикой куропатки с соусом
порто и копченой сливой 120 г

• ГОРЯЧИЕ БЛЮДА •

Филе горной форели со свежей
спаржей и соусом белое вино 250 г

Вырезка тельенка с картофельным
гратеном и кремом из сельдерея
250 г

• СЛАДКИЙ СТОЛ •

Медовик 40 г

Ягодный тарт 40 г

Макаронс с пралине
из бельгийского шоколада 20 г

Орешки со взбитой вареной
сгущенкой 30 г

• НАПИТКИ •

Морс ягодный/облепиховый 500 мл

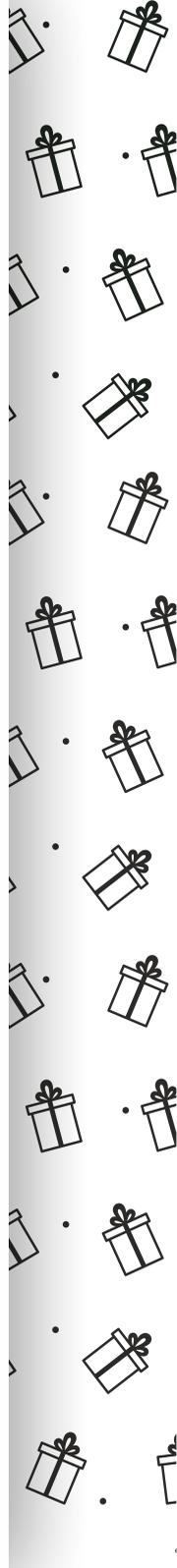
Сок в ассортименте 500 мл

Игристое вино 600 мл

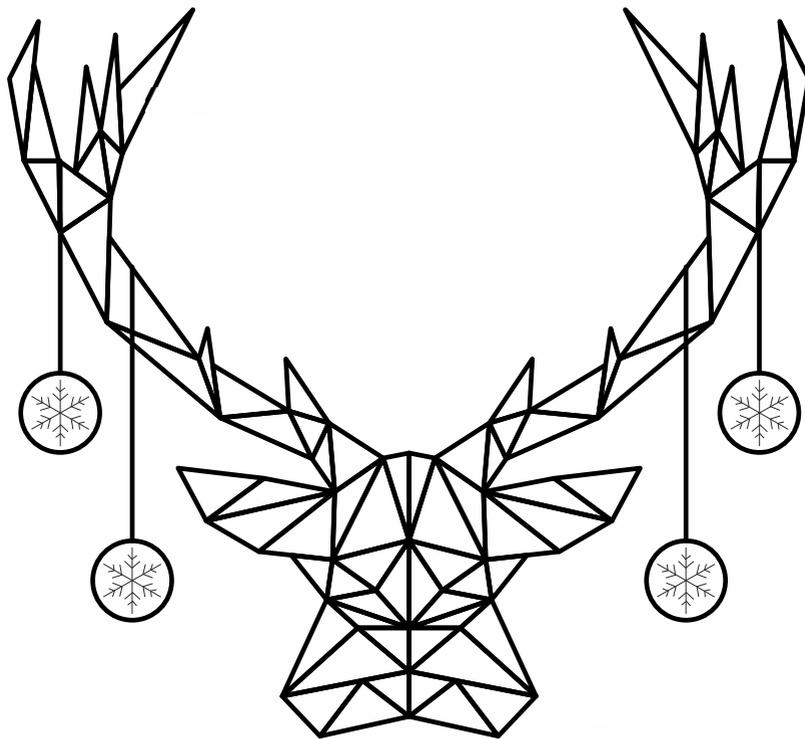
Вода в ассортименте 500 мл

• ХЛЕБ •

Хлебная корзинка 150 г



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ



ФУРШЕТ

ВРЕМЯ ПОДАЧИ ФУРШЕТА С 9:00 ДО 10:00

Зельц из говядины с кремом из хрена
20 г

Корзинка с мусуном и икрой хариуса
30 г

Копченая утка с грушей и
трюфельной пудрой 30 г

Профитроли со взбитым маслом и
красной икрой 20 г

Игристое вино 300 мл

Сок в ассортименте 300 мл