CAPHIMPbI

Мини картофель с чесноком и зеленью Бланшированная спаржа, обжаренная с чесноком и сливочным маслом

Десерты

Ассорти сыров (Дор блю, пармезан, козий, с пожитником, камамбер с абрикосовым вареньем) Сладкий стол (ассорти десертов из мусса,

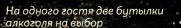
ягодные корзинки и песочные тарталетки)

НАПИТКИ

	Алкогольные
Игристое Балаклава Шардоне Брют	750 мл
Белое вино Русские Сезоны, Лефкадия	750 мл
Красное вино Русские Сезоны, Лефкадия	750 мл
Коньяк Айк 5 лет	500 мл
Водка Русский Стандарт	500 мл

Вода с газом / без газа 500 мл Домашний морс 500 мл 250 мл Эвервесс Кола 250 мл Чай / Кофе

Безалкогольные



НОВОГОДНЕЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи

(короткоплодные огурцы, бакинские томаты, перец болг., редис, маслины, зелень.)

Итальянские антипасти

(прошутто котто, пармская ветчина, брезаола, оливки фаршированные сыром, артишоки маринованные, вяленые томаты, гриссини)

Рыбное ассорти

(балык осетровый, лосось с/с, угорь г/к, профитроль с муссом из подкопченной семги и красной икрой, оладушек с щучьей икрой)

Фруктовая тарелка

(ананас, мандарин, виноград, груша)

СЭТ ИЗ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Мусс из сельди под шубой Оливье с телячьим языком и красной икрой Пате из фуагра с мармеладом из черной смородины в сопровождении чатни из яблок

СЭТ ИЗ ГОРЯЧИХ ЗАКУСКИ

Жульен с белыми грибами в валоване Голубец с камчатским крабом под соусом Биск Кулебяка из двух видов рыбы

горячие блюда

Турнедо из говядины на подложке из сливочного шпината с соусом из сморчков Стейк из палтуса в глазури из сладкого чили с имбирем Подкопченный в смокере цыпленок-корнишон с соусом на основе красных апельсинов

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

