



Новогоднее банкетное меню 2019 года

Холодные закуски

- *Ассорти овощное (помидоры черри, перец болгарский, редис, огурцы, зелень.)*
- *Ассорти рыбное (семга с/с, палтус х/к, лимоны, маслины)*
- *Ассорти сырное (пармезан, ламбер, маасдам, виноград)*
- *Ассорти мясное (колбаса «Брауншвейгская», язык запеченный, буженина, рулетики ветчинные)*
- *Сельдь по-деревенски» (сельдь, лук, морковь по-корейски, картофель запеченный)*
- *Студень «Домашний» с хреном*
- *Икра красная с зеленым маслом в тарталетках*
- *Рулетики из баклажанов с сыром и грецким орехом, с морковью корейской*
- *Семга запеченная «По-царски» (семга с/м, креветки, сыр)*

Салаты

- *Салат «Белоснежный бутон»*
- *Салат «Оливье с языком» в тарталетках*
- *Салат «Мимоза праздничная»*

Торячие блюда

- *Жульен «Праздничный»*

- *Филе куриной грудки запеченное под овощами*
- *Картофель запеченный со сметаной с доп. гарниром*

Десертный стол

- *Кофе, чай черный, чай зеленый, лимон, сливки, сахар*
- *Пирожное, конфеты шоколадные*
- *Фрукты (мандарины, виноград)*
- *Ананасовая лодочка с киви*

Напитки

- *Морс клюквенный, вода минеральная*

Алкогольные напитки

- *Вино красное или белое 0,200*
- *Водка 0,170*
- *Шампанское 0,250*

