



Обращаем ваше внимание, что банкетная рассадка не подразумевает под собой отдельный стол для каждого номера. Вместе с вами за столом будут гости из других номеров. Отдельные столы по умолчанию делаются только для больших семей и компаний друзей, которые забронировали в отеле несколько номеров и оставили пожелание сидеть за одним столом. Если вы и ваши друзья бронировали номера отдельно друг от друга, то просим сообщить об этом в отдел бронирования.

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ В ХОЛЛЕ РЕСТОРАНА (22:30-23:00)

- Закуска из печёного баклажана с крошкой грецкого ореха.
- Брускетта с пряной грушей и творожным кремом.
- Моцарелла с маринованным болгарским перцем.
- Слабо солёный лосось с тропической сальсой.
- Паштет из печени цыплёнка с фенхелем.
- Сыровяленая свиная шейка на слоёном тесте с карамелизованным луком и рукколой.
- Пирожное «Тропикано» с кремом пломбир.
- Пирожное «Муравейник».
- Пирожное «Мокко».
- Бушки с лимонным курдом.
- Чиз-кейк с апельсином.
- Тирамису.

НОВОГОДНИЙ БАНКЕТ (23:00 – 03:00)

Холодные закуски

- Традиционный холодец из свиной рульки.
- Рыбное ассорти: форель х/к, лосось с/с, масляная рыба х/к.
Блюдо декорировано икрой масаго, перепелиным яйцом, лаймом, кунжутом, каперсами.
- Мясное ассорти: сальчичон, салями, пеперони, балык из свинины.
Подается с вялеными томатами, корнишонами, пикулями, оливками, фисташками)
- Сырное ассорти: моцарелла, пармезан, чеддер, маасдам.
Подается с виноградом, грецкими орехами, крекером и медом.
- Соленья: маринованные томаты черри, острый перец, корнишоны, патисоны, квашеная капуста с клюквой и красным луком.

ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ

*В индивидуальном порядке согласовывается замена салата, горячей закуски и основного блюда на вегетарианский вариант. **Убедительно просим сообщить отелю о необходимости такой замены до 15.12.2023. После этой даты замена блюд невозможна.***

Салаты

- Новогодний салат «Оливье»: копчёная грудка индейки, раковые шейки, картофель, морковь, зелёный горошек, свежий и маринованный огурец, перепелиное яйцо, икра масаго, зелень.
- Салат с розовой говядиной: говядина, свежие томаты черри, оливки/маслины гигантские, красный лук, листья салатов, заправка на основе оливкового масла, анчоуса, лимона и чеснока.
- Салат с палтусом: палтус горячего копчения, томаты черри, микс салатов, перепелиное яйцо, молодой зелёный горошек, салатный лук, маслины, сухарики из чабатты, заправка на основе майонеза.
- Салат-коктейль с тигровыми креветками: свежие томаты черри, креветки тигровые, оливки/маслины гигантские, красный лук, листья салатов, заправка на основе оливкового масла, анчоуса, лимона и чеснока.

Горячая закуска (подача в 00:15)

- Киш с лососем: открытый пирог на песочном тесте с начинкой из лосося и заливным кремом.

Горячие блюда для маленьких гостей – дети до 14 лет

*На выбор, по предварительному заказу, подача за стол к 23:30, чтобы дети могли спокойно поесть до начала детской программы в 00:30. **Убедительно просим сообщить отелю о выбранном для ребенка блюде не позднее 15.12.2023.***

- Кусочки куриного филе в хрустящей панировке с томатным соусом и картофелем фри
- Сырники с вареньем и сметаной
- Фрикасе из куриной грудки в сливочном соусе с картофельным пюре

Горячие блюда и гарниры (подаются к 01:00 в формате «шведский стол»)

- Стейк лосося в апельсиновой глазури с прованскими травами
- Утиная грудка су-вид с соусом из абрикосов и шалфея
- Медальон из говядины с перечным соусом
- Томленая баранья лопатка с овощным гарниром
- Овощное соте
- Запечённый картофель «стоун» с травами и чесноком
- Птитим со шпинатом в сливках

Хлеб

- Свежевыпеченный хлеб

Алкогольные напитки на столах

- Игристое вино полусладкое (по просьбе заменяется на брют)
- Водка
- Вино белое сухое (по просьбе заменяется на полусладкое)
- Вино красное сухое (по просьбе заменяется на полусладкое)

Алкогольные напитки в баре (порционная подача)

- Водка
- Виски
- Ром
- Коньяк
- Мартини (в ассортименте)
- Апероль
- Джин
- Текила

Безалкогольные напитки на столах

- Морс ягодный
- Соки в ассортименте
- Минеральная вода

Десерты и горячие напитки (подаются на отдельном столе)

- Большая фруктовая композиция
- Ассорти мини пирожных: наполеон с заварным кремом, кофейное, медовик, тирамису, морковный, красный бархат с крем-чизом
- Кофе натуральный (сахар, молоко)
- Чай пакетированный, заварной (сахар, лимон)