



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 не позднее 20.12.2024.

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

- Мини моцарелла с томатами черри
- Домашняя икра из баклажана
- Маринованный перец «Рамиро» с кремом из сыра «Дорблю»
- Тунец с салатом чука и арбузной редькой
- Тарталетка с паштетом из печени кролика и ягодным гелем
- Пастрами из индейки с кремом из лука конфи
- Ростбиф с рукколой и айоли из вяленых томатов
- Смузи из чёрной смородины с йогуртом и имбирём
- Смузи из клубники с ромашкой и лаймом
- Смузи из облепихи

### 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, бастурма из свинины.  
Подается с вялеными томатами, корнишонами, пикулями, оливками, фисташками)
- Сырное ассорти: бри, пармезан, чеддер, маасдам.  
Подается с виноградом, грецкими орехами, крекером и медом.
- Соленья: маринованные томаты черри, острый перец, корнишоны, квашеная капуста с клюквой и красным луком, соленые грузди, битые огурцы

#### *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 20.12.2024. После этой даты замена блюд невозможна.***

#### *Салаты*

- Новогодний салат «Оливье» с говяжьим языком
- Салат с пастрами из индейки
- Салат с копченой скумбрией и молодым зеленым горошком

#### *Горячая закуска (подача в 00:15)*

- Рулет из хрустящего теста с карельской форелью, шпинатом и творожным сыром

*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 20.12.2024.***

- Куриные нагетсы с томатным соусом и картофелем фри
- Паста со сливочным соусом и мини сосисками
- Шашлычок из куриного бедра с картофельным пюре

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

- Стейк лосося
- Утиная грудка
- Томленая ножка кролика
- Томленные телячьи щечки
- Микс из печеных овощей
- Запечённый батат с шалфеем
- Птитим со шпинатом в сливках
- Картофель гратен «Дофинуа»

*Хлеб*

- Свежевыпеченный хлеб

*Алкогольные напитки на столах*

- Игристое вино брют (по просьбе заменяется на полусладкое)
- 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: рафаэлло, мини эклеры, тирамиссу, наполеон с заварным кремом, медовик со сметанным кремом, красный бархат с крем-чизом, прага, кофейный
- Кофе натуральный (сахар, молоко)
- Чай пакетированный, заварной (сахар, лимон)