

# НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ



РУССКИЕ СЕЗОНЫ  
— КУРОРТ ПЕРЕСВЕТ —

## ЗАКУСКИ В СТОЛ:

Ассорти фермерских сыров  
Мясная гастрономия собственного приготовления  
Рыбное ассорти  
Букет свежих овощей с зеленью и оливками  
Фруктовая тарелка

## СЕТ ХОЛОДНЫХ МИНИ-ЗАКУСОК:

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

Тарталетка с лососевой икрой  
Мусс из творожного сыра и копчёного лосося в профитроле  
Классический Оливье с телячьим языком и раковыми шейками  
Студень из бычьих хвостов с гелем из горчицы

## СЕТ ГОРЯЧИХ МИНИ-ЗАКУСОК:

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

Грибы, запечённые в валоване под сырной корочкой  
Киш лорен с лососем в сливочном соусе  
Мини котлета по-киевски

## ГОРЯЧЕЕ:

НА КАРВИНГЕ

Шафрановое ризотто с морепродуктами  
Осётр, запечённый в печи с ароматными травами  
соус из граната, апельсина и кедровых орехов  
Фермерский цыплёнок-корнишон  
Голень ягненка в соусе Порто с овощами гриль  
Гарниры: Картофель, запечённый по-домашнему /  
кукуруза на гриле

## АССОРТИ ДЕСЕРТОВ

В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ

Торт Опера  
Десерт Павлова  
Тарталетка  
с курдом из ананаса  
и ванильным муссом  
Медовое пирожное

\*Алкогольные и безалкогольные напитки включены