



Новогоднее меню в банкетном зале «Jūra» Baltic Beach Hotel & SPA

~ Рыбные закуски ~

- Лосось в коньячном маринаде Гравлакс на картофельном крокете с травяным крем фреш
- Тигровые креветки, запеченные в пряностях, с тартаром из авокадо и томатной сальсой
- Ассорти трех селедочных маринадов на картофельном пюре с яйцом /брусника, горчица, яблоко/
- Балтийские брускетты
Килька домашнего засола/ перепелиные яйца/огурец/ анчоусный соус
- Копчёный лосось/ перепелиные яйца/ мусс из запеченной свеклы/ соус из хрена



~ Мясные закуски ~

- Паштет из кроличьей печени на свекольном бриоше с брусничным конфитюром
- Жаркое из свинины с яблочным конфи
- Ростбиф с краснотоматным мармеладом и грушей
- Рулет из кролика с кроличьей печенью в марсале
- Вяленое утиное филе с беловинной грушей, филе апельсина и чатни из красного лука



~ Вегетарианские закуски ~

- Ролетики из баклажанов с козьим сыром и томатной сальсой
- Жареный камамбер с виноградным конфитюром
- Сицилийская кисло-сладкая капоната с баклажаном и изюмом

~ Салаты ~

- Салат с пекинской уткой манго и огурцами в соевом соусе
- Оливье с копчёным цыплёнком и телячьим языком
- Салат с мини-моцареллой, томатами черри, рукколой и домашним песто



~ Основные блюда - буфет ~

- Утиная ножка конфи в клюквенном соусе с карамелизованными апельсинами
- Телятина с соусом из зелёного перца
- Куриный рулет с пармезаном, вялеными томатами и соусом Béchamel
- Филе лосося с тигровой креветкой и овощными жемчужинами в шафрановом соусе

~ Десерты и фрукты ~

- Крем маскарпоне с клубничным смузи
- Шоколадный мусс с карамелизованным фундуком
- Фисташковая паннакотта с малиновым соусом
- Ассорти фруктов

~ Напитки ~

- Водка Beluga
- Виски Jack Daniels / Jameson
- Ром Bacardi / Captain Morgan
- Prosecco
- Вино сухое белое / красное

- Вода минеральная
- Соки CIDO (яблочный, апельсиновый)
- Pepsi Cola / 7 Up


BELUGA
NOBLE RUSSIAN VODKA


Baltic Beach Hotel & SPA
medical spa • conferences
★★★★★

