

Праздничное Новогоднее меню, Буфет

Welcome drink 1 бокал шампанского или сока

Рыбное ассорти

Маринованный лосось «Gravlax»
Масляная рыба холодного копчения
Балтийская сельдь, маринованная в красном вине
Мидии с заправкой из лука шалот
Мусс из копченого лосося
Добавки: дольки лимона, маринованный красный лук, зелень,
ассорти из оливок, сухарики из ржаного хлеба

Мясное ассорти

Ростбиф
Кукурузный цыпленок в маринаде из розмарина и чеснока
Копченое филе утки
Свиной карбонад домашнего приготовления
Салями
Добавки: маринованные овощи, крем из хрена
Домашний хлеб и масло

Салаты

Сыр Моцарелла с томатным конфином, соусом песто и бальзамиком
Салат из говядины с маринованными огурчиками и горчичным соусом
Селедка под шубой
Салат «Цезарь» с хрустящим беконом и курицей
Салат из морепродуктов с томатным соусом
Яйца фаршированные крем-сыром и красной икрой
Лесные грибы с луком и приправами, заправленные
бальзамическим уксусом джемом
Ассорти из местных и импортных сыров, подаются с виноградом, орехами и инжирным

Горячие блюда

Тушеная говядина с соусом из лисичек
Куриное филе с медово-арахисовым соусом
Медленно приготовленные свиные ребрышки с горчицей и тушеной капустой
Лосось в соусе из шампанского
Карамелизированные корнеплоды (овощи) с корицей и розмарином
Запеченый картофель с чесночным маслом и душистым розмарином

Десерт

Праздничный Торт
Свежие фрукты и ягоды
Домашнее печенье Пипаркукас

Напитки - Кофе / чай /ароматная Рождественская вода