**Новогоднее меню в Ресторане "Pērle"**

**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 краснолуковым 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 ~

|  |
| --- |
| * Рулетики 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 - буффет~

|  |
| --- |
| * Утиная ножка конфи в клюквенном соусе с карамелизованными апельсинами |
| * Телятина соусом из зелёного перца |
| * C:\Users\User1\Desktop\37182541_2019736524712908_1416785629345218560_n.jpgКуриный рулет с пармезаном, вялеными томатами и соусом [Béchamel](https://en.wikipedia.org/wiki/B%C3%A9chamel_sauce) |
| * Филе лосося с тигровой креветкой, овощными жемчужинами в шафрановом соусе |
|  |

#### ~ Десерты и фрукты~

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