**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
 |