

## **Встреча Нового 2012 года**

*Предлагаем один из вариантов меню разработанного нашим шеф-поваром для встречи Нового года 2012, акцент в предложенном меню направлен на ссылки Китайского календаря, в нём сказано, что в ассортименте праздничного стола, должны присутствовать : сыры, свежая рыба и морепродукты, а также обильное разнообразие блюд из овощей.*

### **Меню**

Салат с обжаренной куриной грудкой, томатами Черри и лёгкой апельсиновой заправкой  
100/30 гр.

Салат со-свежей листвой, сладким яблоком Голден и сыром Пармеджано Реджано с норвежским лососем и морепродуктами.  
100/30 гр.

Ассорти благородных сыров (бри, камамбер, чеддер, с россыпью орехов и фруктовыми цукатами)  
70 гр.

Маринады с домашнего погребка (морковь бэби, кукурузные початки, маслины, томаты, капуста, корнишоны, )  
100 гр

### **Плато гурмана**

- Сёмга слабосолёная в имбирном маринаде с эстрагоном
- Свежие овощи и сочная зелень с настоящими на пряных травах заправками
  - Тигровая креветка обжаренная в чесночном масле
  - Сельдь в винном соусе с горошинами зелёного перца на ржаном чипсе
  - Прощутто с ароматной Медовой даней или грушей
- Буженина запеченная в дижонском соусе с ароматными травами  
700/50/100/50 гр.

### **Горячие закуски**

Блинный тандем с икрой лосося и масляной в сливочном крафте  
70 гр.

Пирог с телятиной и грибами фурие в слоеном тесте  
70 гр.

Спинки морского окуня с коралловым грибом и водорослями нури  
70 гр.

### **Основные блюда**

Пангасиус с вялеными томатами под чесночно-лимонным соусом «Брандэуль»  
120/30/50 гр.

Медальоны из телячьей вырезки гриль подаются с итальянской палентой  
120/30/50 гр.

Куриная грудка сапри -ля –дэн с кунжутом и персиковым конфитюром  
120/30/50 гр.



## Встреча Нового 2012 года

*Предлагаем один из вариантов меню разработанного нашим шеф-поваром для встречи Нового года 2012, акцент в предложенном меню направлен на ссылки Китайского календаря, в нём сказано, что в ассортименте праздничного стола, должны присутствовать : сыры, свежая рыба и морепродукты, а также обильное разнообразие блюд из овощей.*

### Выпечка

Хлебный буфет с конкосо из свежих томатов и соусом Сальса

- хлеб пшеничный
  - хлеб ржаной
  - булочки, багеты
- 100 гр.

### Десерты

Ассортимент птифуры :

- амаретти
  - мозлье шоколадное
  - бенье ананас
  - пирамидки
  - флорентин с шоколадным трюфелем,
  - пралине из грецкого ореха
- 50/50/50/50/50 гр.

Фруктовое плато с песочными хрустами и шоколадом

200/50 гр.