



Меню предновогодних банкетов

Бар морепродуктов

Устрицы с лимоном/пумперникель с чеддером/малиновый соус с шалотом
Маринованные креветки
Маринованные мидии в раковине
Слабосоленый лосось с укропом и горчицей
Палтус и сельдь
Сашими лосося и тунца с васаби, маринованным имбирем и соевым соусом
Салат из морских водорослей с огурцом, чили и кунжутом
Ассорти соусов

Станция с икрой

Красная икра
Блины
Сметана
Традиционные добавки на выбор

Станция тартаров

Классический тартар из говядины с каперсами, шалотом, Дижонской горчицей, оливковым маслом, морской солью и черным перцем
Тартар из тунца с укропом, свежий огурец, лимонный сок, черный перец
Чипсы из домашнего хлеба

Мясная станция

Пармская ветчина
Салями милано
Говядина пастроми
Копченая индейка
Карбонат

Сырная станция

Голубой сыр
Гоя



Копченный чечил
Козий сыр
Сулугуни
Курага, виноград, грецкий орех, фруктовая горчица
Фруктовый хлеб, крекеры

Холодные закуски

Тайский салат с печёной тыквой и пеканом
Севиче из сибаса с манговым чатни
Террин с фуагра, малиной и фисташками
Зеленый салат со спаржей лингвини и фенхелем, лимонным соусом, сыром фета и карамелизованным фундуком
Карпаччо из копченой утки с мандаринами и клюквой
Кумато томаты с моцареллой, кедровым орехом и выдержанным бальзамиком

Салат-бар

Микс салатов
Помидоры, огурцы, болгарский перец, сладкая кукуруза, оливки и маслины с травами
Цуккини, баклажаны и сладкий перец на гриле
Ассорти соусов и заправок
Микс из орехов, мини корнишоны, жемчужный лучок, вяленые томаты, большие каперсы, тыквенные семечки и крутоны с розмарином

Супы

Тыквенный крем суп на кокосовом молоке
Царская уха со сметаной

Русская станция – холодные закуски

Шуба с зеленым яблоком и копченой макрелью
Сало с хреном и бородинским хлебом
Соленья: соленые помидоры, соленые огурцы, квашеная капуста, черемша, моченый чеснок

Русская станция – горячие блюда

Бефстроганов из говядины с маринованными огурчиками
Вареники с грибами и картошкой, сметана



Пицца с различными начинками

Парма
Салями чоризо
Сыр моцарелла
Сыр бурата
Свежие томаты
Руккола
Базилик

Ассорти пирожков

с мясом
с капустой
с грибами

Интерактивная станция пасты

Пенне и спагетти
Коктейльные креветки, кальмары и зелёные мидии
Соусы: сливочный, грибной, карбонара, томатный с базиликом, песто, болоньезе
Дополнительные ингредиенты: грибы, перец, томаты, шалот, пармезан, зелень, красный и зелёный перец чили

Карвинг

Запеченная утка с яблоками и апельсином, соус из дикой брусники
Томленая говядья вырезка с розмариновым соусом

Основные блюда с гарнирами

Запечённый судак, соус шафрановый
Артишоки со спаржей и черри томатами

Шашлычки из телятины
Овощи гриль

Жареная треска с каперс-соусом
Аранчини с беконом и луком порей

Рулет из цесарки с мандариновым соусом и клюквой
Печеный мини картофель с травами



Карри из морепродуктов
Рис басмати с листьями лайма

Овощные гёдза
Овощная лазанья

Соки на выбор

Апельсиновый
Грейпфрутовый
Яблочный
Томатный

Хлеб

Ассорти булочек, хлеб в нарезку
Масло

Десерты

Горячие десерты

Домашний яблочный штрудель
Вишнёвый клафути
Ванильный соус
Ягодный кули

Холодные десерты

Клубничный чизкейк
Латте макиатто
Лимонный пирог
Манговый торт
Штоллен
Домашнее печенье
Шоколадно-арахисовый торт (безглютеновый)
Тирамису
Ягодный блюз



Ассорти свежих нарезанных фруктов

Дыня
Ананас
Красная дыня

Ассорти домашнего мороженого и сорбе

Мороженое

Ванильное
Шоколадное
Карамельное

Сорбе

Лимон и лайм
Малина и клубника

Шоколадный бар

Фонтан с молочным шоколадом и добавками на выбор: клубника, ананас, маршмэллоу
Ассорти шоколадных конфет
Чёрный лес
Домашние шоколадные брауни
Шоколадные брауни с печеньем
Ассорти макарун
Шоколадный мусс