

МЕНЮ

торжественный ужин

Закуски на вашем столе:

- Рулетики из баклажанов с сырной начинкой и грецкими орехами
- Рулетики из цукини со сливочным сыром
- Рулетики из ветчины с пикантной сырной начинкой
- Соленья бочковые
(капуста, чеснок, лук, жгучий перец)
- Овощи маринованные домашние
(огурцы, помидоры, кукуруза, патиссоны)
- Канапе с морепродуктами
- Плато сырное
(пармезан, голубой сыр, мраморный сыр, сыр песто)
- Ассорти запеченной дичи
(лось, олень, медведь)
- Ассорти деликатесов
(пармская ветчина, окорок, колбаса с/к)
- Волованы с красной икрой
- Рыбное ассорти
(семга, нерка, масляная рыба)
- Салат «Оливье» с языком
- Сельдь под шубой «По-царски»
- Заливное
(рыбное, мясное)

Шведский стол:

- Фрукты
(мандарины, ананасы, клубника, абрикосы, яблоки, апельсины, голубика)
- Шоколадный фонтан
- Пирожные: «Чизкейк», «Три шоколада», «Тирамису», «Красный бархат»
- Шоколадные конфеты

МЕНЮ

торжественный ужин

Индивидуальный заказ блюд

Салаты:

- Теплый салат с морепродуктами
- Салат с руколой и тигровыми креветками
- Теплый салат с курицей и авокадо
- Салат «Морская царевна»
(с семгой собственного посола)

Горячее:

- Стейк из семги с артишоками и овощами
- Стейк из свиной шеи, маринованный в вине
- Стейк куриный с прованскими травами
- Сибас запеченный под мятным соусом с брокколи
- Сибас со спаржей под сливочным соусом
- Оленина, запеченная с травами и кореньями
- Медальоны из свинины в пряно-медовом соусе
- Форель речная, печенная с овощами

Гарниры:

- Дикий рис с травами
- Картофель по-деревенски
- Картофель фри
- Спаржа отварная

 **МЕНЮ** 
торжественный ужин

Алкогoль:

- Шампанское брyт
- Шампанское полусладкое
- Вино белое сухое
- Вино красное сухое
- Водка «Царская»
- Ликер
- Виски
- Коньяк «Коктебель»
- Коньяк «Ной»

Напитки:

- Морс клюквенно-брусничный
- Вода минеральная газированная
- Вода минеральная негазированная
- Соки фруктовые
(апельсин, яблоко, мультифрукт, ягоды годжи)
- Газированные безалкогольные напитки
(в ассортименте)