

Новогоднее меню на 1 персону



Рыбная тарелка

Филе лосося, замаринованного в апельсиновом соке – 30 гр.
Масляная рыба холодного копчения – 30 гр.
Сморреброды с балтийской килькой на ржаном хлебе – 45 гр.
Канapé с красной икрой на багете – 25 гр.



Мясная тарелка

Ростбиф из говядины с корнишонами – 25 гр.
Буженина с маринованными белыми грибами – 30 гр.
Куриный рулет с черносливом – 30 гр.
Колбаса т/к – 25 гр.



Овощи

Брускетта с томатами и сыром Моцарелла, листьями базилика, каплями бальзамического крема - 100 гр.
Соленья (огурцы соленые и малосольные, томаты черри и перец маринованный, чеснок солёный и черемша) — 50 гр.
Свежие овощи, зелень (помидоры, перец, огурцы, лук, редис) — 50 гр.

Салаты

Салат «Скандинавия» с копченым лососем -
Салат Оливье с карбонадом — 75 гр.
Сельдь под шубой – 75 гр.
Салат «Цезарь» с курицей - 75 гр.



75 гр.

Горячая закуска

Камамбер жареный с виноградом и брусничным соусом – 120 гр.

Горячее блюдо на выбор

Стэйк «Миньон» из говяжьей вырезки с картофелем «Гратен» - 250 гр.
Стэйк из лосося с овощами гриль – 250 гр.

Десерт

Фруктовая ваза - 100 гр.
Мятно-шоколадная панна котта - 100 гр.

Хлебная корзина - 100 гр.

Безалкогольные Напитки

Морс домашний клюквенно-брусничный – 250 мл
Чай или Кофе – 200 мл



Общий выход блюд на 1 персону – 1760 гр.