

НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2026-2027



Рыбная тарелка

- Слабосоленый лосось в апельсиновом соке
- Масляная рыба холодного копчения
- Сморреброды с балтийской килькой на ржаном тосте
- Канapé с красной икрой на багете

Мясная тарелка

- Ростбиф из телятины с корнишонами
- Буженина в медово-горчичном маринаде
- Куриный рулет с черносливом
- Колбаса т/к

Овощная тарелка

- Канapé с помидоркой черри, шариком моцареллы и бальзамическим кремом
- Рулетики из кабачка с творожным сыром и соусом песто
- Рулетики из баклажан с сыром фета и зеленью

Салаты

- Салат «Скандинавия» с копченым лососем
- Классический салат «Оливье» с мясом говядины
- Салат «Сельдь под шубой»
- Салат «Цезарь» с куриной грудкой

Горячая закуска

- Драники с копченым лососем

Горячее блюдо (на выбор)

- Медальоны из телятины с беконом и жареным картофелем стоун
- Филе трески, запеченное в пергаменте с овощами и соусом из шалфея

Десерт

- Финский черничный пирог «Mumton piirakka»

Хлебная корзина

Безалкогольные Напитки

- Морс домашний клюквенно-брусничный
- Чай
- Кофе с молоком

НАЧАЛО: 22:00 ОКОНЧАНИЕ: 01:00
СТОИМОСТЬ: 8500 НА ГОСТЯ





ДТСКОЕ МЕНЮ 2026-2027

З а к у с к и

Канapé с черри и мини моцареллой 1 шт
Свежие фрукты на шпажке 2 шт
Салат «Оливье» с ветчиной
Овощной салатик

Г о р я ч и е з а к у с к и

Пирожок с курицей
Пирожок с яблоком

Г о р я ч е е б л ю д о

Шашлычок из курицы с картофелем фри и сырным соусом

Д е с с е р т

Конфеты 3 вида
Шоколадный кекс

Б е з а л к о г о л ь н ы е Н а п и т к и

Морс домашний клюквенно-брусничный
Чай

НАЧАЛО: 22:00 ОКОНЧАНИЕ: 01:00
СТОИМОСТЬ: 5500 НА ГОСТЯ

