

НОВОГОДНИЙ БАНКЕТ 21/22

Зима пробуждает аппетит. Пока на улицах лежит снег, шоколадное пирожное – лучшее лекарство.

Эрих Мария Ремарк

Закуски / по 75 гр.

Плато из мяса и свежих овощей
Кростини со шпротами
Кесадилья с сыром сулугуни и грушей
Ролл из тонкого лаваша с сёмгой
Печёный картофель с сельдью и гренками

Салаты / по 150 гр.

/ выбрать 2 салата

Селёдка под шубой
Оливье
С беконом и фасолью
С курицей и черносливом

Порционный салат / 170 гр.

С индейкой
(микс салата, индейка,
томат, хурма, арахис,
малиновая заправка)

----- или -----

С буженной
(микс салата, буженина,
томат, чернослив, сыр,
клюква, бальзам. заправка)

Порционное горячее / 300 гр.

Кусочки птицы с
тыквенным пюре и
вишнёвым чатни

----- или -----

Свинина со сливочным
рисом и соусом из красной
смородины

После полночи

Горячее / по 150 гр.

Мясо по-французски
Цыплёнок табака

Гарниры / по 120 гр.

Картофельные дольки
Жареные овощи

Десерт / 120 гр.

Брауни с домашней карамелью

Напитки

Домашний морс / 300 мл.
Глинтвейн / 200 мл.
Вода без газа



Стоимость на человека: 45\$.

В стоимость входит обслуживание под ключ. Меню можно согласовать на встрече с шеф-поваром. Расчёт производится по курсу НБ РБ в день оплаты.