

Новогодний праздничный буфет

31.12.2025 19:00–22:00

75€ / персона

37,50€ / ребенок от 5 до 11 лет

WELCOME DRINK

1 бокал игристого вина или безалкогольного напитка

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

/БУФЕТ/

Хрустящий багет с красной икрой и сливочным маслом с зеленью

Лосось горячего и холодного копчения, копченый угорь,
копченая скумбрия, жареные креветки

Малосольный лосось, маринованный угорь, латвийские шпроты

Картофельный салат с говяжьим языком и зеленью

Греческий салат с козьим сыром

Креветки холодноводные с вареным яйцом, листовыми салатами и соусом песто

Мясное ассорти — куриные окорочка, вяленый испанский хамон, говяжий «ростбиф»,
ассорти вяленых колбас, говяжий язык, террин из холодного мяса

Тарталетка с сырно-томатным кремом

Тарталетка с соусом гуакамоле и гребешками из Патагонии

Куриный салат с корейской морковью, ананасом и зеленью

Салат из свежих листьев со свежими овощами и соусом песто

Террин из оленины с инжировым вареньем и поджаренным багетом

Выбор солений /овощи, грибы, корнеплоды/

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

/БУФЕТ/

Буженина из оленины «sous vide» с клюквенно-апельсиновым соусом

Запеченная куриная грудка с тушеными степными боровиками и зеленым маслом

Свиной брюшной отруб «sous vide» с соусом из лесных ягод и
красного вина и запеченной брюссельской капустой

Запеченные медальоны из филе лосося, подаются
с биском и карамелизированным (брюлле) лимоном

Картофельный гратен с зеленью

Букет из тушеных овощей с трюфельным маслом

ДЕСЕРТЫ

/БУФЕТ/

Канноли с фисташковой начинкой

Чизкейк Fragole с клубникой

Тирамису

Торт «Шоколадный мусс» с малиной

Пряники, мандарины, маффины

Нарезная фруктовая плата

Кофе, чай, вода, хлеб, масло