

**Гостиница Radisson Blu Elizabete Hotel
приглашает Вас отпраздновать
Новый год в модном ресторане С.У.Т. 31 декабря 2017 года
с 20:30 до 1:00**

**Зажигательная музыка диджея, шоу иллюзиониста
праздничная лотерея**

**Вас будут ждать эксклюзивная еда на любой вкус
И бутылочка игристого вина для приятного вечера**

Новогоднее меню

Салаты

*Гренландские креветки с соусом из зеленого сыра и выдержанной в
маринаде грушей.*

Селёдка под шубой

Салат "Нисуас"

Греческий салат с начинёнными оливками и с сыром Фета

Салат Оливье

Салат из помидоров и сыром мацарелла с оливковым маслом

Соуса и дополнительные закуски

Оливковое масло, коктейльный соус, укропно-горчичный соус, соус

Ремулад

Маринованная свекла, шампиньоны, ассорти из оливок

Свежеиспечённый хлеб с маслом

Холодные закуски из рыбы и морепродуктов

3 вида маринованной сельди

Малосольный лосось с укропом

Зелёные мидии запечённые с чесноком и травами

Ассорти балтийской рыбы горячего копчения:

(Форель, скумбрия, масляная рыба, минога)

Креветки на гриле в пикантном соусе

Холодные закуски из мяса и птицы

Рождественская ветчина с гвоздичкой и горчишно-медовой корочкой
Свиной карбонад горячего копчения
Ростбиф с английской горчицей
Пикантные куриные крылышки
Праздничный рулет из индейки

Овощи

Баклажаны, цукини, паприка гриль в маринаде из трав и бальзамического уксуса
Маринованные овощи и соленья

Горячее

Рождественское жаркое с мёдом, подаётся соусом из лесных грибов
Кебаб на шампуре с соусом
Жаренный на медленном огне говяжий карбонад с пряностями
Стейки лосося со сливочным соусом из морепродуктов
Тушеные овощи
Молодой картофель с маслом из розмарина

Десерты

Мафины с кремом
Рождественский торт
Мандарины и целые фрукты
Ассорти из французского сыра на крекерах

Чай, Кофе, вода