

Встреча Нового 2018 Года в Alfa-зале гостиницы Radisson Blu Hotel Olümpia

TOUR LE GLAMOUR

В последний вечер уходящего года, Вас ждет богатый шведский стол с лучшими блюдами разных кухонь мира
Яркое варьете-шоу Utopia Entertainment представит Вам путешествие во времени по разным странам мира

Немного таинственности и магии будет предложено в программе иллюзиониста

Ведущий вечера – Евгений Тимошук

Для детей – детская комната с веселой программой и Дедом Морозом

Программа начинается в 20.00 и заканчивается в 00.00, после – выступает DJ

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

- Устрицы с заправкой из красного лука и сабайоном из игристого вина
 - Маринованные мидии по-провансальски
 - Красная икра с блинчиками и сметаной
- Нежно-соленое филе лосося с рукколой, лимоном и кремом фреш
- Салат-коктейль с лососем тар-тар, маринованными креветками, спаржей и яйцом
 - Маринованные тигровые креветки с острой томатной сальсой
- Гламурное Антипасти – ассорти из лучших средиземноморских закусок
- Салат из подкопченного филе индейки с запеченными помидорами, греческим сыром и соусом из бальзамического уксуса
 - Салат с моцареллой буффало, овощами на гриле и авокадо
- Зеленый салат с обжаренным тунцом, парижским картофелем и заправкой из горчицы Дижон
- Запеченное при низкой температуре филе утки с розовым сливовым соусом
- Запеченная при низкой температуре баранья голяшка без косточки с черным чесноком и розмарином

ГОРЯЧЕЕ

- Жареное филе лосося с помидорами черри и соусом из раков и эстрагона
- Запеченный на медленном огне телячий антрекот с тушеной в сливочном масле цветной морковью
- Тушеные морепродукты в сливочном масле с чоризо – тигровые креветки, палтус и грешки
 - Запеченные куриные шашлычки и чесночный соус с шампиньонами
 - Запеченный картофель с сыром Comté
- Обжаренный парижский картофель с беконом и луком шалот
 - Острые овощные спринг-роллы с устричным соусом
 - Жасминовый рис с жареными кунжутными семечками
 - Овощи, заправленные пряным сливочным маслом

ГОРЯЧАЯ МЯСНАЯ НАРЕЗКА

- Филе говядины
- Замаринованный в пряностях свиной шейный карбонат
 - Голландский и перечный соусы

ДЕСЕРТ

- Богатый выбор французских сыров
 - Фруктовое ассорти
- Чизкейк с карамелизированными фисташками
- Манговый мусс с гранатовым сиропом
- Корзиночки с малиновым кремом и белой шоколадной стружкой
- Шоколадный террин с апельсиновыми цукатами
- Новогодний торт

Кофе • чай


Freixenet

Приветственный напиток и бокал игристого вина Freixenet в полночь

31.12.2017
20.00–02.00

Radisson **BLU**
HOTEL OLÜMPIA, TALLINN