

31.12.2018
НОВОГОДНИЙ БУФЕТ

Приветственный напиток

Приветственные закуски

- ✦ Ролл с крабовым мясом с икрой летучей рыбы
- ✦ Козий сыр с паприкой и соусом из киви
- ✦ Гусиный паштет на булочке Бриошь с вишней маринованной в красном вине с корицей

Закуски на столах

- ✦ Туец с кремом из крыжовника, икрой летучей рыбы и картофельными чипсами под соево-медовым соусом
- ✦ Ростбиф из говядины с муссом из печени трески и соусом из крыжовника
- ✦ Маринованный лосось в шалфее и пряностях и с вареными в специях раками
- ✦ Итальянское ассорти закусок *Антипасто* – Вяленое мясо, Чоризо, Панчета и оливки Каламата
- ✦ Сырное ассорти - Бюш-де-Шевр, Данаблю, Камамбер, Абонданс
- ✦ Брускетта с *Vitello tonato* с горчичным муссом и брусникой
- ✦ Форшмак из балтийской сельди с яблоком на ржаном хлебе

Салаты

- ✦ Греческий салат с оливками Каламата и сыром Моцарелла
- ✦ Листовой салат с сыром Бри, запечёнными сливами и карамелизированными грецкими орехами
- ✦ Классический салат Оливье

Основные блюда

- ✦ Говяжьи ребра, приготовленные в сувиде на низкой температуре в соусе Демиглас с крыжовником
- ✦ Баллотин из свинины с грибным соусом
- ✦ Филе трески, приготовленное на пару соусом из моллюсков
- ✦ Речная форель жареная на гриле в сливочном соусе из шалфея, раковых хвостиков и каперсов

Гарниры

- ✦ Обжаренный молодой картофель с розмарином и чесноком
- ✦ Пититим с мятой
- ✦ Рис с овощами и кунжутным маслом

Десерты

- ✦ Ассорти мини пирожных
- ✦ Торт
- ✦ Фрукты

Хлеб, масло

Чай и кофе

Бокал игристого вина в полночь

