

Новогодний банкет

Ресторан «The Traveller» гостиницы Mercure Hotel Riga

Закуски на столе

Говяжий ростбиф с луковой сальсой, хреном и зеленью.

*Буженина "по-домашнему" запечённая в пряных травах
с маринованными овощами и горчицей.*

Испанский хамон с медовой дыней и оливками.

Свиной холодец.

Рыбное ассорти: Малосольный лосось.

Копчёная скумбрия.

Сельдь в масле.

Форель горячего копчения.

Копчёная икра трески.

Маринованные овощи:

Томаты, корнишоны, оливки, шампиньоны, паприка.

Канapé с муссом из копчёной свинины и маринованным огурцом.

Солёный cheese sake на пармезановом печенье с инжирным джемом.

Салаты

Традиционный салат "Оливье" со свининой.

*Мясной салат "А ля Рус" с ростбифом, шампиньоны, яблоки, листья салата,
чернослив, грецкий орех.*

Греческий салат с сыром Фетаки.

Горячие блюда

(отдельный фуршет)

Филе речного судака с брокколи и цветной капустой на пару, соусом из оливок, каперсов, томатов и зелени.

Свиной карбонат глазированный зернистой горчицей и мёдом с ягодным соусом, пряными травами.

Кукурузный цыплёнок с апельсиновым соусом и виноградом.

Печёный картофель с лесными грибами и зеленью.

Рис басмати с пряной морковью, орегано и белым изюмом.

Десерт

Праздничный торт.

Морс домашний.

Мандарины, виноград.

2 бокала шампанского от нас.

Каждый взрослый может принести с собой на банкет одну единицу спиртного напитка на свой вкус. А также за дополнительную плату спиртные напитки можно будет заказать у официанта или в лобби - баре в фойе отеля.

