

Meriton
Grand Conference & Spa Hotel

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ 2013/ 2014

Холодные закуски

*Маринованная белая рыба, Сельдь слабого посола, Солёный лосось,
Лосось горячего копчения*

*Пряный паштет из лосося, Жареная салака в маринаде, Куриный рулад с
фисташками, Свиной рулад с черносливом, Ростбиф с пятью перцами*

*Говядина с ягодами можжевельника и пряными травами, Свинина в классическом
маринаде, Варёный язык с зелёным горошком*

*Бабушкины солёные огурчики со сметаной и мёдом, маринованные лисички и
горькушки, маринованный чеснок, маринованные корнишоны, зелёные оливки,
маринованные помидоры*

*Классический картофельный салат, салат винегрет, салат из лесных грибов со
сметаной и луком, яичный салат с зелёным луком*

Горячие блюда

*Филе Атлантического окуня приготовленное на пару в лимонном соусе
Обжаренное до хрустящей корочки куриное филе с острым соусом „сальса“*

Рулет из свиного бока с хрустящей корочкой в горчичном соусе

Запечённый картофель с пряными травами

Рис приправленный шафраном

Тушеная капуста в пиве

Овощи приготовленные на пару приправленные песто

Десерт

Новогодний торт `a la Mademoiselle

Экзотические фрукты (ананас, виноград, физалис, мандарины)

Сырный набор (Эдам, Бри, голубой сыр)

