

Банкетное новогоднее меню 2020

Закуски:

Фирменный сагудай из байкальской рыбы с сыром Креметте

и омулевой икрой.

(Сагудай традиционный с красным луком, оливковым маслом. Сагудай с ароматом копчения и белым луком). 100 гр.

«Идеальный штиль»

(Рыбное ассорти из сига сухого посола, эсколара х/к и малосольной семги, украшенное маринованным красным луком в крабовом соусе, с оливками и маслинами, кусочками лайма). 100 гр.

Тарелка четырех сыров

(Пармезан, Джюгас, Камамбер, Горгонзола, Чеддер. Подается с Алтайским медом, виноградом и грецким орехом). 100 гр.

«Домашний погребок»

(Квашенная капуста заправленная клюквой и растительным маслом подается на листе салата, с малосольными огурцами, помидорами черри сухого посола, с солеными рыжиками и груздями). 100 гр.

«Мясные соблазны»

(Рулеты из телячьего языка с сыром и каленым кедровым орехом, буженина из свиной шеи собственного производства, пастурма из филейной части говядины в специях. Сало копченое, пастурма из куриного филе, сало соленое с прослойкой, со сливочным хреном и зерновой горчицей, украшенной корнишонами и томатами черри). 100 гр.

Салаты:

«Шеф- салат»

(салат с двумя видами мяса: ветчина и куриное филе, с обжаренными свежими шампиньонами, болгарским перцем, вялеными томатами, с листом салата и сыром Пармезан, заправленный соусом Песто). 100 гр.

«Салат Греческий с ароматными гренками»

(Хрустящие гренки в травах, сыр Сиртаки, свежие огурцы, томаты черри, болгарский перец, оливки, маслины, лист салата, оливковое масло с кольцами красного лука) 100 гр.

Салат «Прованский с курицей и черносливом»

(Филе куриной грудки, огурец свежий, лист салата, чернослив, орех грецкий, сыр Пармезан, соус французский, куриное яйцо, зерна граната). 100 гр.

Горячие закуски:

Хрустящие баклажаны в кисло- сладком соусе с томатами черри 100 гр.

Горячие блюда 1 на выбор

Вырезка свиная колерованная на углях с соусом из белых грибов

(Маринованное свиное филе с чесноком и розмарином, соус- крем из сливок, репчатого лука и белых грибов) 220/70 гр.

Северный сиг на гриле в сырном соусе, с фламбированным кедровым орехом.

(Филе сига, сливки, сыр Пармезан, орех кедровый, травы) 220/70 гр.

Цыпленок корнишон с домашней аджикой 250/70 гр.

Гарнир:

Мини-картофельные крокеты (картофель нуазет)

100 гр.

Морс 0,5 л.

Хлеб 3 шт.

Чай/Кофе

Выход еды на человека 1320 гр.

В подарок от отеля малиновый тирамису, бутылка шампанского и водка 250 мл.