

**БАРХАТНЫЕ
СЕЗОНЫ**

ГОРОД
ОТЕЛЬ



Новогоднее меню БАНКЕТ

Меню рассчитано на 1 персону

Новогоднее меню БАНКЕТ

Холодные закуски

ПОЛЯНА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 100 г

томаты черри, сладкий перец,
огурцы, редис и смесь кавказской
зелени

НАРОДНЫЕ СЫРЫ КАВКАЗА 20/20/20/20/10 г

сулугуни, чечил, адыгейский,
копчёный сулугуни с ягодным
соусом и зелёной мятой

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ СОБСТВЕННОГО

ПРОИЗВОДСТВА 20/20/20 г

говядина брезаола,
буженина, куриный рулетик

ХОЛОДЕЦ 100 г

подаётся с горчицей и хреном

РЫБНОЕ ПЛАТО 15/15/15/20/10 г

форель слабой соли, горбуша
холодного копчения, филе сома
горячего копчения, пробойная
икра сельди на французских
тостах с маслинами и лимоном

Салаты

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ 75 г

САЛАТ ОЛИВЬЕ 75 г

САЛАТ С ХУРМОЙ, КОПЧЁНОЙ ИНДЕЙКОЙ И ПОПКОРНОМ 100 г

заправка на основе
оливкового масла и дижонской
горчицы

На десерт

ТОРТ БИСКВИТНЫЙ СО ШПИНАТОМ И ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ 100 г

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 150 г

ананас, мандарин, киви,
виноград, апельсин

Горячие закуски

КРУЧЕНИКИ:

КУРИНЫЕ ИЗ ПЕЧЕНИ И С БЕКОНОМ 40 г

СВИНЫЕ С СОЛЁНЫМИ ОГУРЦАМИ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ 40 г

ГОВЯЖЬИ С ГРИБАМИ И ТОМАТАМИ 40 г

все подаётся на одном блюде
с чесночным белым соусом 20 г

FISH AND CHIPS 40/10 г

жареное филе красного окуня в
пивном кляре с пикантным соусом

Горячие блюда

ФИЛЕ ЧЕРНОМОРСКОЙ ФОРЕЛИ ПОД СОУСОМ МАРТИНИ С ПРИПУЩЕННОЙ СПАРЖЕЙ 80/20/20 г

ГОВЯЖЬИ РЁБРА В ПИКАНТНОМ МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ 120/30/50 г

подаётся с печеными овощами и
кускусом

Напитки

МОРС ЯГОДНЫЙ 500 мл

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ 500 мл

ШАМПАНСКОЕ БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ 350 мл

Меню рассчитано
на 1 персону

**БАРХАТНЫЕ
СЕЗОНЫ**

