

Новогоднее меню

Фуршетные закуски:

Блинный наполеон с красной икрой
Ростбиф с луковым вареньем в корзинке фило
Куриное филе в маке с печенной паприкой и глазированным имбирем
Соленая в бруснике семга с можжевельником, красной икрой в масляном бриоши
Сырное канане с мякотью винограда в мяте

Салаты на столе:

Мясное ассорти
Туакомоле по-мексикански с тигровой креветкой и чипсами из жареного картофеля
Сельдь под шубой из запеченных овощей, балтийской килькой, брусникой и обжаренной репой
Оливье с докторской колбасой и жареным телячьим языком

Индивидуальная подача:

Поджаренное филе стерляди на овощном рататуте с трюфельным сабайоном и томатным мармеладом

Сорбе из облепихи

Горячее блюдо на выбор:

Филе палтуса на красном соусе с спагетти пеперанчино и сливочным крокетом серано
Или
Говядина Веллингтон с винно-перечным соусом, кремом из сельдерея, жареными овощами

Десерт:

Ассорти из Ттифур

Напитки:

Бутылка игристого или тихого вина на одну персону.