

База отдыха «Заветное»

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НА НОВЫЙ ГОД

Холодные закуски, сервированные в центре стола, 390 г на 1 персону:

- Брускетта с форелью с/с в сопровождении цитрусового масла 50г
- Сельдь по-деревенски с печёным картофелем 100 г
- Мясная гастрономия со сливочным хреном 100 г (салями, карбонад , буженина)
- Сырная тарелка с виноградом 50г
- Соленья из дубовой бочки 40г
- Свежие овощи с пряными травами 50г

Салаты, сервированные в центре стола, 275 г на 1 персону :

- Салат Оливье Люсьена с микрозеленью (колбаса, картофель, огурцы , морковь, зел.горошек, лук, яйцо , соус, микрозелень) 100 г
- Салат «Норвежский» (филе белой рыбы , картофель, яйцо курин., лук репч.,яблоко,зелень,раст.масло) 100 г
- Зелёный салат в дуэте с рукколой, помидорами черри и кедровыми орехами под апельсиновой заправкой (микс салата, руккола,помидоры черри, кедр.орехи, апельсин .заправка на основе оливкового масла) 75г

Горячее (50/50%) 250 г, на 1 персону:

- Куриная грудка, запечённая с овощами су-вид в сопровождении зелёного риса 130\120г
- Свинина под сырной шапкой в дуэте с картофелем айдахо 130\120г
- Хлеб пшеничный, ржаной 100 г

Десерт:

- Мандарины 100 г
- Шоколадные конфеты 30 г
- Муссовое пирожное «Апельсин-мандарин» 100 г
- Детям предлагается Сорбет ягодно-фруктовый 50г

Напитки 830 мл, на 1 персону:

- Шампанское 150 мл
- Ягодный морс – 300 мл
- Минеральная вода – 330 мл
- Чай черный, зеленый, сахар, лимон – 200 мл