



Меню НОВОГОДНЕГО банкета

Холодные закуски в стол

Паштет из кролика в песочной корзинке с вишневым конфитюром и грецким орехом

Ароматный паштет из печени кролика, вишнёвый конфитюр из Владимирской вишни, песочная корзинка и грецкий орех.

50 г

Сырный сет с абрикосовым джемом и цветочным мёдом

Разнообразие сыров, подаваемых с сладким грушевым джемом и ароматным цветочным мёдом.

40 г

Ассорти из рыб северных морей

Рыба собственного посола: нерка, чавыча, царская рыба, красная икра, сливочное масло, лимон, свежая зелень.

40 г

Мясное плато

Мясные изделия собственного приготовления: пастроми, ароматная буженина, вяленая индейка, сало бочкового посола, хрен, горчица.

40 г

Дуэт профитролей с сырным кремом и щучьей икрой

Крем на основе сливочного сыра, профитроль, щучья икра и икра палтуса.

40 г

Салаты в стол

Княжеский салат

Лосось, слабой соли, салат айсберг, огурец свежий, картофель отварной, яйцо куриное, перец болгарский, икра красная, майонез.

80 г

Оливье с перепёлкой

Картофель, морковь, яйцо, горошек зелёный, перепёлка, огурец свежий, огурец солёный, майонез, красная икра.

80 г

Салаты порционно на выбор

Салат с Камчатской форелью и мандарином под соусом «цитрусовый винегрет»

Форель слабой соли, микс салат, стебель сельдерея, вяленые томаты, огурец свежий, лёгкая цитрусовая заправка.

150 г

Салат с вяленой индейкой, черносливом и апельсиновым кремом

Вяленая индейка, листья салата, чернослив, апельсиновый крем.

150 г

Горячая закуска на выбор

Открытый штрудель с карельской рыбой и капучино из грибов

Онежский судак, лук, вешенки, соус капучино из грибов, слоёное тесто.

150 г

Горячие блюда на выбор

Филе судака с укропными ньокками под пеной «Белое вино»

Запечённое филе судака, укропные ньокки, вешенки и пена из соуса белое вино.

240 г

Филе говядины с пюре из корня сельдерея и вишнёво-можжевеловым соусом

Говяжья вырезка, соус вишнёво-можжевеловый, пюре из корня сельдерея на сливках с мускатным орехом.

240 г

Десерты на выбор

Десерт таёжный с кремом из еловой сгущёнки и белого шоколада

Брусника, жимолость, кедровый орех, крем из еловой сгущенки и белого шоколада.

140 г

Ассорти грибов с маринованным ялтинским луком

Белый гриб, грузди, опята, маринованный лук, сметана.

50 г

Блинный ролл с неркой слабой соли и сливочным крем-сыром

Блины с начинкой из сливочного сыра, зелени и нерки слабой соли.

40 г

Студень из трёх видов мяса

Телячьи щёчки, голень индейки, свиная рулька, сливочный хрен и горчица.

80 г

Соленья домашние

Капуста маринованная, огурцы Суздальские, помидоры малой соли.

50 г

Сельдь под шубой

Сельдь пряного посола, картофель, свекла, яйцо, морковь, майонез.

80 г

Салат с подкопчённым «Брискетом», ферментированным чесноком и печёным перцем

Брискет - говяжья грудинка маринованная в специях и приготовленная в смокере при низкой температуре 12 часов; ферментированный чеснок 30 дней выдержки.

170 г

Копчёный цыплёнок томлёный в сливках под сырной шапкой и зелёным маслом

Копчёный цыплёнок, сливки, лук, грибы шампиньоны и вешенки, сыр, масло с добавлением трав и кедровых орехов.

150 г

Филе утки с пряным пюре из печёной тыквы с клюквенным взваром

Утиное филе в специях с поджаристой корочкой, пряное тыквенное пюре и кисло-сладкий взвар из клюквы.

240 г

Анна Павлова

Безе, черничный кремчиз, свежие ягоды и вишнёвый конфитюр.

140 г

Хлебная корзина со сливочным маслом с золой из трав

Мини пироги с куриным мясом, с капустой, бриошь с чесноком и зеленью, пшеничные булочки, ржаные булочки.

Напитки и алкоголь на выбор

Вино красное сухое 0,75

Вино белое сухое 0,75

Игристое сухое 0,75

Водка Суздальская 0,5

Настойки в ассортименте 0,5

Вода с газом и без газа 2 шт. | Морс клюквенный 0,5

