



Встречайте Новый год в Таллинне! МИР У ВАШИХ НОГ

Лондон - Париж - Нью-Йорк

31 декабря 2008 года Reval Hotel Olümpia

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Салат "Caesar" с лососем горячего копчения и крутонами из багета
- Салат с маринованными в апельсиновом соусе тигровыми креветками, авокадо и обжаренными во фритюре кальмарами
- Французский салат с копченой утиной грудкой, малиновым винегретом и орехами
- Салат "Nicoise" с анчоусами, яйцом-пашот, оливками и тунцом
- Пармская ветчина с обжаренной на гриле спаржей и бальзамической заправкой
- Маринованная паприка с вялеными помидорами и кремом "Бонжур" с тмином
- Террин из дичи с фисташками
- Филе лосося сладкого посола с джином, ягодами можжевельника и лимонной сметаной
- Красная икра с блинами
- Рождественская ветчина, панированная в сухарях и горчице
- Ассорти суши

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Приготовленное на гриле филе морского окуня с лионским картофелем, масляно-лимонным соусом и средиземноморскими овощами
- Жаренное в слоеном тесте филе лосося с грибами и панчеттой
- Мини-гамбургер с хрустящим беконом и маринованным огурцом
- Овощное ассорти
- Жареный парижский картофель
- Лепешка "Чайна-таун" с телятиной, баклажаном и соусом "Noisin"
- Небольшой итальянский ассортимент пиццы

ЖАРКОЕ

- Антрекот из телятины с горчичной глазурью в соусе "Béarnaise"
- Фаршированная индейка

ДЕСЕРТЫ

- Большое ассорти французских сыров
- Фруктовое ассорти
- Английский пудинг с кумкватом
- Свежий фруктовый салат
- Торт с карамелизированной грушей и шоколадом
- Пирог из слоеного теста с ванильным кремом, грушей и абрикосом
- Новогодний торт