

2013

Amber and Champagne

ЯНТАРЬ И ШАМПАНСКОЕ
НОВОГОДНИЙ ВЕЧЕР В RADISSON BLU HOTEL OLÜMPIA

МЕНЮ 2012

Хлеб

- Свежевыпеченные хлеб и булка, чиабатта и рождественские хлебцы.
- Масло и крем со специями

- Помидоры, приготовленные на гриле с сыром «Моцарелла» и песто
- Овощи, тушеные на пару с пряным маслом
- Жареный картофель по-парижски

Холодные блюда

- Ассорти суши
- Красная икра с блинами и сметаной
- Салат из креветок с ананасами и лаймово-йогуртовой заправкой
- Салат из тунца a la Nicoise
- Салат с копчёным утиным филе, сыром с синей плесенью и инжиром
- Салат из пармской ветчины и дыни
- Террин из дичи с брусличным чатни
- Маринованная паприка с вялеными томатами черри
- Малосольное филе лосося со сметаной с хреном
- Киш с грибами, шпинатом и сушеными на солнце помидорами

Гарнир

- Жареная говяжья вырезка
- Рождественская ветчина, панированная в сухарях с горчицей
- Беарнский соус и коньячный соус

Десерты

- Фруктовое ассорти
- Богатое сырное ассорти с добавками
- «Павлова» с клубникой и взбитыми сливками
- Шоколадный мусс с малиновым соусом
- Маленькая сладкая выпечка
- Новогодний торт

Горячие блюда

- Филе лосося под острой глазурью с имбирным рисом и устричным соусом
- Рубленые котлеты из баранины, джаджик с огурцом и козьим сыром и сальса с оливками
- Якитори из куриного филе с овощами-вок

