



Новогоднее меню 2013

Закуски

Галантин из индейки с беконом и фисташками.

Канapé с малосолевой форелью, подкопченным перепелиным яйцом и сырным кремом.

Заливное из горькушек в сметане с луковым винегретом.

Тар-тар из пряной кильки с зеленым луком на бременском хлебе.

Пате из телятины с брусничным мармеладом.

Пипаркоок с сыром Dorblu и клубникой.

Запеченный рулет из свинины с обжаренными грибами и луком шалот.

Малосольный лосось в укропе.

Селедочная мозаика.

Деревенская ветчина в нарезке.

Салаты

Селедка под шубой.

Французский деревенский салат.

Салат из авокадо с креветками.

Горячее

Запеченный свиной шейный карбонат в медово-чесночной глазури с тимьяном.

Оленина по-бургундски с красным вином и жемчужным луком.

Рыба в кляре с соусом тар-тар.

Гарниры

Картофель, запеченный с пряными травами.

Ризотто с овощами.

Десерт

Мандарины.

Традиционное эстонское пряное печенье.