

Предновогоднее буфет-меню 2016

park inn
by Radisson

CENTRAL TALLINN

ХЛЕБ И НАМАЗКИ

- Свежеиспеченный хлеб, булочки и хлеб с пряными травами
- Масло и крем с пряностями

ХОЛОДНЫЙ БУФЕТ

- Смесь из зеленого салата
- Помидор и огурец
- Тыква в домашнем маринаде
- Картофельно-грибной салат
- Вальдорфский салат
- Холодное нарезанное мясо
- Рождественский паштет
- Селедка в укропном маринаде
- Селедка в горчичном маринаде
- Соленые огурцы
- Печеная свекла с чесноком
- Маринованные лесные грибы
- Салака в домашнем маринаде
- Маринованный лосось с розовым перцем

ГОРЯЧИЙ БУФЕТ

- Кислая капуста с апельсином
- Ветчина с горошком и сухофруктами
- Сладкая домашняя горчица
- Поджаренный лосось под соусом из пряных трав
- Запеченное с тимьяном куриное филе под сливочным соусом
- Рис с овощами
- Приготовленная на пару брокколи с маслом
- Отварной картофель с укропом
- Запеченная свекла с тмином
- Картофельное пюре с луком
- Поджаренные с медом овощи
- Горячие блины с икрой форели

ДЕСЕРТЫ

- Творожный мусс с брусничным вареньем
- Блины с клубничным соусом
- Сладкий крендель
- Пряничный мусс
- Фрукты

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ НАПИТОК – ИГРИСТОЕ ВИНО

Подарки и музыкальные сюрпризы
Кофе, чай, вода со льдом

НАПИТКИ (за дополнительную плату)

Freixenet Gordon Negro	16 cl/75 cl	€6.60/€35.50
<i>Brut/Semi Seco</i>		
Marsanne Sauvignon	16 cl/75 cl	€5.50/€22.50
<i>Blanc Orbiel & Frères Languedoc</i>		
Grenache Syrah	16 cl/75 cl	€5.50/€22.50
<i>Orbiel & Frères Languedoc</i>		
Vana Tallinn	4 cl	€4.20
Vana Tallinn Cream	4 cl	€4.20
Metaxa 5	4 cl	€4.20
Remy Martin V.S.O.P	4 cl	€11.80

Меню действительно 31.12.2016, ужин сервируется в ресторане отеля с 19:00 по 23:30