

Праздничный новогодний ужин «Vive la France» в ресторане Senso 31.12.2016 с 20.00 до 00.00

Поприветствуй Новый Год с семьей и друзьями в ресторане Senso.

В последний вечер этого года предлагаем Вам
шикарный шведский стол во французском стиле.

Для детей – детская комната с ведущим и Дедом Морозом.

Приветственный напиток и бокал игристого вина Freixenet в полночь.

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

- Устрицы с заправкой из красного лука и сабайоном из игристого вина
- Маринованные мидии по-провансальски
- Красная икра с блинчиками и сметаной
- Нежно-соленое филе лосося с рукколой, лимоном и кремом фреш
- Салат-коктейль с лососем тар-тар, маринованными креветками, спаржей и яйцом
- Маринованные тигровые креветки с сальсой из авокадо
- Салат «Оливье»
- Салат с моцареллой буффало, овощами на гриле и авокадо
- Зеленый салат с обжаренным тунцом, парижским картофелем и заправкой из горчицы Дижон
- Запеченное при низкой температуре филе утки с розовым сливовым соусом
- Ростбиф с соусом из хрена
- Террин из гусиной печени с вареньем из красного лука и бриошем

ГОРЯЧЕЕ

- Жареный морской окунь с овощами, томатами черри, шпинатом и соусом из игристого вина
- Медальоны из говядины с гусиной печенью и соусом деми глас
- Котлеты из баранины с мятно-розмариновой корочкой
- Запеченные куриные шашлычки с чесночными шампиньонами и соусом с эстрагоном
- Запеченный картофель с сыром Comté
- Обжаренный парижский картофель с беконом и луком шалот
- Жасминовый рис с жареными кунжутными семечками
- Овощи заправленные пряным сливочным маслом

ГОРЯЧАЯ МЯСНАЯ НАРЕЗКА

- Филе говядины
- Замаринованный в пряностях шейный карбонат
- Голландский и перечный соусы

ДЕСЕРТ

- Богатый выбор французских сыров
- Фруктовое ассорти
- Апельсиново-шоколадный торт
- Мини крем-брюле с тимьяном
- Малиновый щербет
- Шоколадные профитроли
- Новогодний торт
- Кофе / чай



Vive
la France



Freixenet

Radisson 

HOTEL OLÜMPIA, TALLINN