



# Меню новогоднего банкета

## — 2024 —

Блюда по меню подаются на стол из расчёта 10 человек за столом

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### Тарталетки «Деликатес из детства»

Царица стола – лососёвая икра. В корзиночке из песочного теста, на кремовом масле, россыпь аппетитных ярких икринок. Пока часы 12 бьют – загадывайте желание на каждую икринку! ..... **10 шт. / 300 г**

#### Ассорти «Мясное изобилие»

Под любой новогодний тост – знатная закуска. Буженина, заботливо запечённая в печи, сочный куриный рулет с начинкой из овощей, нежная варёно-копчёная колбаса и карбонат. .... **400 г**

#### Ассорти «Закуска от кумы»

Ай да кума! Ай да рукодельница! Вот на тарелке аппетитно лоснится масляный бочок лосося слабой соли, рядом селёdochка родная, собственного посола, красиво развернулся кальмар горячего копчения, а до чего ж дразнит ароматом дымка холодного копчения рыбка масляная. Заждалась стопочка запотевшая. Уютно, когда вкусно. .... **400 г**

#### Ассорти «Сырная ферма»

Стайка сыров собралась и накрыла поляну с орехами и мёдом для новогоднего застолья. Чеддер с богатым сырным вкусом – с нотами ореха, карамели, гармоничной кислинкой и остротой. Сыр благородный марки Дорблю. Сытный молодой сыр по итальянскому рецепту моцарелла. И конечно же, подарок от наших бурёнок – сыр Российский. .... **400 г**



### Плато «Овощные посиделки»

По-домашнему, по-соседски, как игрушки на новогодней ёлке, ярко украшают летними красками праздничную тарелку семейка из помидоров, огурцов, болгарского перца, редиса, свежей зелени. ....

400 г

### Закуска «Тёщин погребок»

Под водочку аль настоечку закуска незаменимая. Тёща собственными ручками засолила огурчики в хруст, помидорки тугие, черемшу ароматную, сочную капусту квашеную. Достала из погребка, ждёт всех за новогодним столом. ....

400 г

Горчица .....

50 г

Хрен .....

50 г

## САЛАТЫ

### Оливье с ветчиной из индейки

Вкусный, любимый, праздничный салат, победитель в марафоне домашних рецептов к новому году столу. Салат и в пир, и в мир! .....

450 г

### Салат из куриного филе «Драконыч»

Символ 2024 года – зелёный Дракон – дарит вам семейный рецепт новогоднего блюда с сочными листьями салата айсберга, миниатюрными томатами черри, чесночными хрустящими гренками, сыром Пармезан, его любимой курочкой и оригинальной заправкой. Драконыч заложил в этот рецепт пожелания крепкого домашнего очага для всех наших гостей на весь 2024 год. ....

450 г

### Салат «Санта-Веган»

По совету своих оленей Санта-Клаус решил немного похудеть и придумал изумительный салат, который оказался и полезным, и вкусным. Белки запекли на костре картофель, барсуки достали из запасов овощные соленья, лось принёс микс салатных сочных листиков, а мишка поделился красной клюквой. Всё это полили оливковым маслом и подали вам на стол, чтобы стало душевно. ....

450 г





## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Жюльен грибной «Хотабыч»

Волшебная тарталетка исполнит ваше желание оказаться за столиком кафе в Париже и насладиться грибным жюльеном на сливках и шампанском.

Хотабыч уже доставил жюльен к вашему новогоднему столу! ..... **10 шт. / 600 г**

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Жаркое из свинины «Бабушкин чугунок»

Ароматное, наваристое, вкусное, как из бабушкиного волшебного чугунка в домашней печи. Новогодняя ночь очень любит, когда все сытые и довольные! .....

**900 г**

### Филе лосося «Новогодний улов»

Лосось, конечно, не золотая рыбка и не говорящая щука, но! Эта рыба может исполнить ваше заветное гастрономическое желание – быть в сытой, довольной форме, при этом обладать лёгкостью для танцев на новогодней дискотеке. Филе лосося, запечённого с королем трав розмарином, украсит вкус любого напитка в вашем бокале! .....

**800 г**

### Куриное филе с овощами «Мадам КУРтуа»

Кура из поместья Туа была вскормлена на сочных пастбищах предместья Замка. Приготовлена лично шеф-поваром по тайному рецепту и подана на блюде в виде ароматного дымящегося филе бедра с запечёнными овощами, дополненного брусничным соусом. ....

**800 г**

### Соус брусничный

**100 г**

### Картофель запечённый «Огород из печи»

Картофель, цукини, тыква пряная, томаты заморские – все в сборе! .....

**1000 г**





## ДЕСЕРТЫ

Французские булочки .....	400 г
Фруктовая ваза (мандарины) .....	1200 г
Мини-эклеры .....	1000 г

## НАПИТКИ

Ягодный морс .....	3 л
Чай .....	1 л
Кофе .....	1 л
Вода без газа .....	3 л
Вода с газом .....	2 л
Коньяк .....	0,5 л
Водка .....	0,5 л
Вино белое полусладкое .....	0,75 л
Вино красное полусладкое .....	0,75 л
Шампанское .....	2,25 л

