



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 новомуднему столу. Салат и в пир, и в мир!

450 г

Салат из куриного филе «Драконыч»

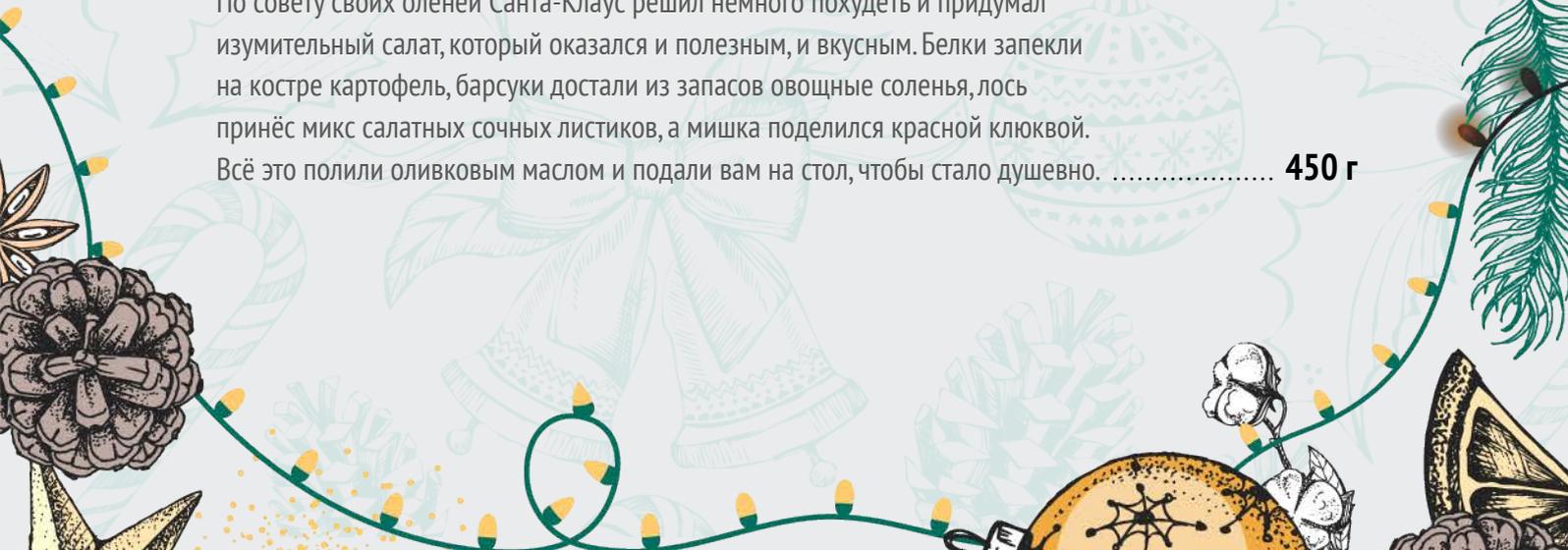
Символ 2024 года – зелёный Дракон – дарит вам семейный рецепт новогоднего блюда с сочными листьями салата айсберга, миниатюрными томатами черри, чесночными хрустящими гренками, сыром Пармезан, его любимой курочкой и оригинальной заправкой. Драконыч заложил в этот рецепт пожелания крепкого домашнего очага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

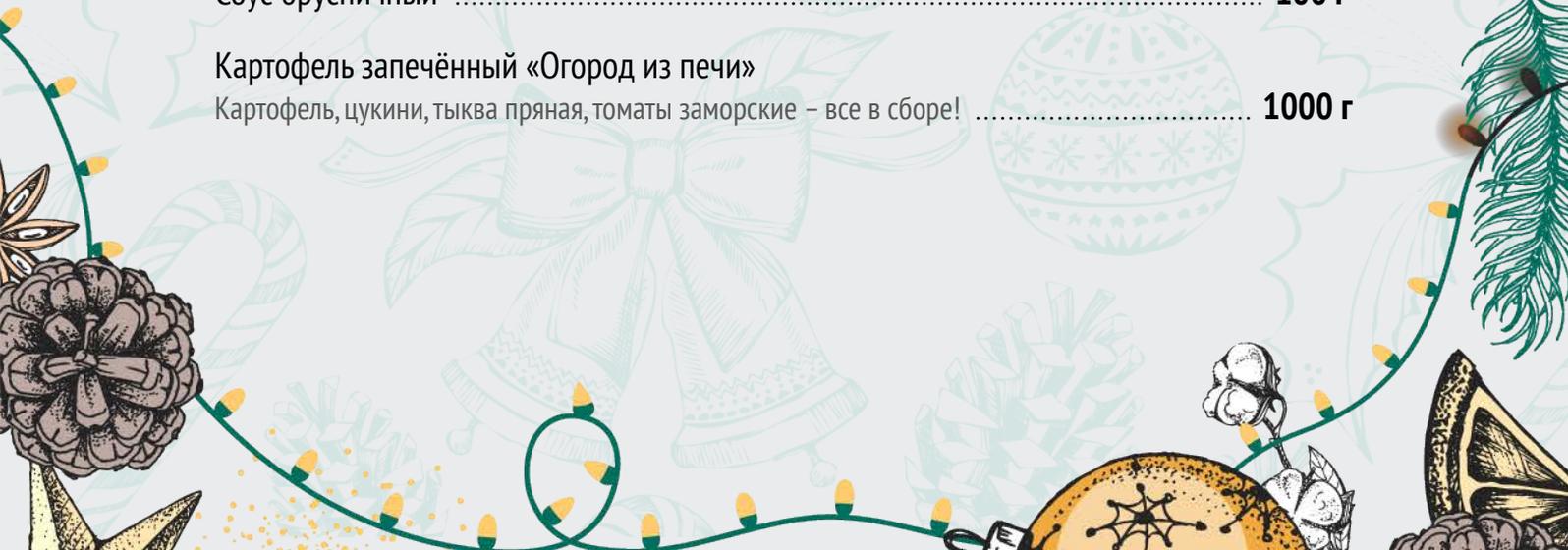
Соус брусничный

..... **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

