

Меню новогоднего банкета — 2026 —

Круглый стол на 10 человек

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Плато из свежих овощей
помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень 600 г

Деревенский погребок (русский разносол)
хрустящая капуста, огурчики маринованные,
помидоры, черемша, перец, чеснок 700 г

Мясное плато
колбаса с/к, карбонат в/к, буженина, террин куриный 600 г

Сырная тарелка
сыр российский, чеддер, маасдам, грецкий орех,
мёд, виноград, зелень, микрозелень 600 г

Рыбная нарезка
сёмга с/с, угорь жареный, масляная рыба 500 г

Тарталетки с красной икрой 10 шт.



САЛАТЫ

Салат Оливье с ветчиной

картошка отварная, морковь отварная, зелёный горошек,
огурцы маринованные, яйцо отварное, ветчина, майонез **700 г**

Салат с грецким орехом, свёклой, сыром фета и микс-салатом

свёкла, сыр фета, грецкий орех, рукола,
бальзамический уксус **600 г**

Новогодний салат из курицы с ананасами

бедро куриное, яйцо куриное, ананас консервированный,
сыр полутвёрдый, орех кедровый, майонез **700 г**

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен из красной рыбы с соусом бешамель
на слоёном тесте **1000 г**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе бедра куриного в сливочно-грибном соусе **1500 г**

Рыба по-царски (судак с тушёными овощами) **1500 г**

ГАРНИРЫ

Запечённый беби-картофель с розмарином
и чесноком 1000 г

Овощи гриль
перец болгарский, кабачок, баклажан, тыква, помидор,
зелень 1000 г

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина (багет) 500 г

Медовик домашний 1000 г

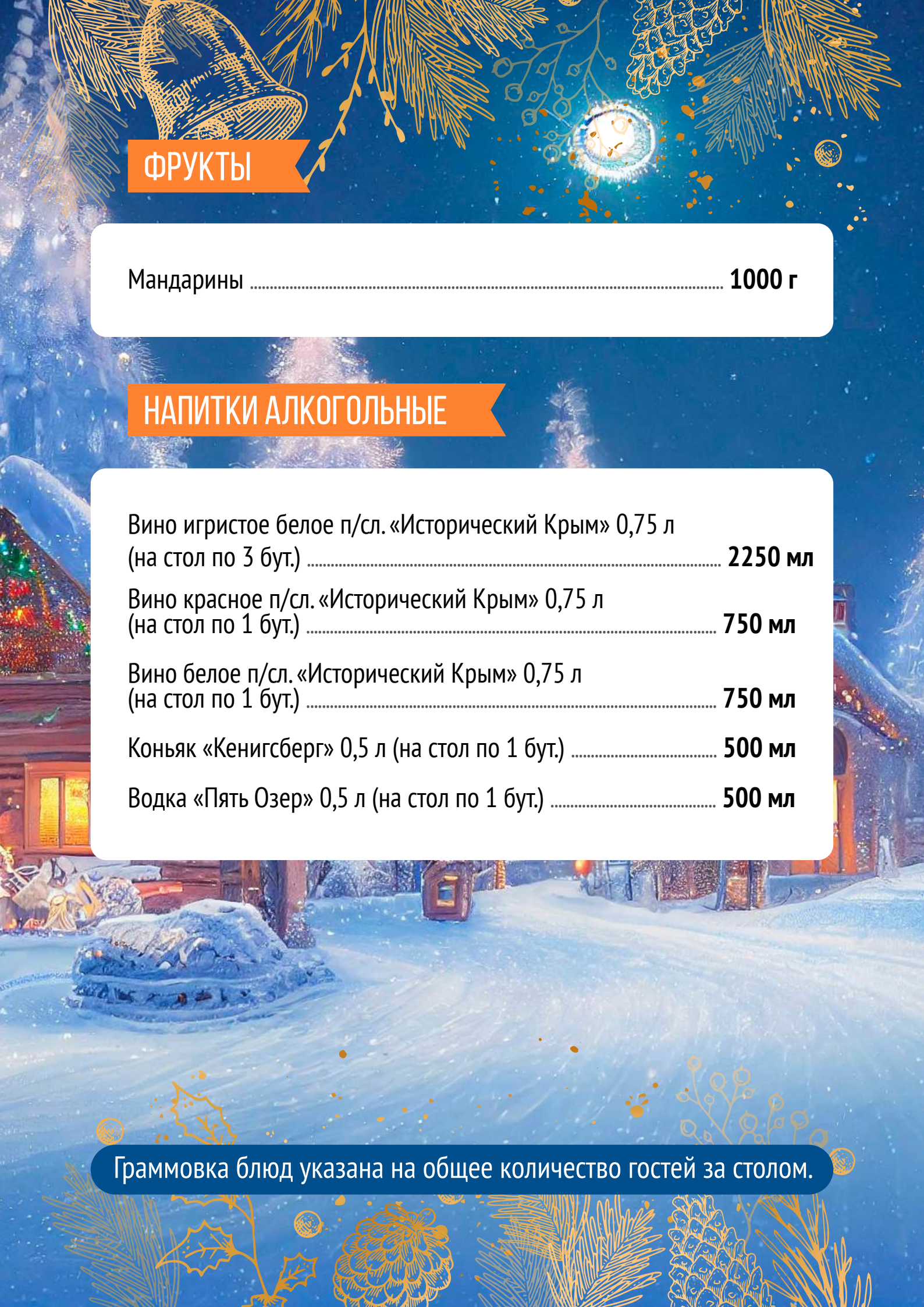
Торт морковный домашний 1000 г

НАПИТКИ Б/А

Морс из лесных ягод 3000 мл

Вода с газом 0,5 л (на стол по 4 бут.) 2000 мл

Вода без газа 0,5 л (на стол по 6 бут.) 3000 мл



ФРУКТЫ

Мандарины 1000 г

НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ

Вино игристое белое п/сл. «Исторический Крым» 0,75 л
(на стол по 3 бут.) 2250 мл

Вино красное п/сл. «Исторический Крым» 0,75 л
(на стол по 1 бут.) 750 мл

Вино белое п/сл. «Исторический Крым» 0,75 л
(на стол по 1 бут.) 750 мл

Коньяк «Кенигсберг» 0,5 л (на стол по 1 бут.) 500 мл

Водка «Пять Озер» 0,5 л (на стол по 1 бут.) 500 мл

Граммовка блюд указана на общее количество гостей за столом.