

МЕНЮ

новогоднего банкета



KARELIA
ресторан

ЗАКУСКИ

Рулет с цыплёнком

Цыплёнок и бекон, томлённый с коньяком чернослив, фисташки, брусничный соус, тимьян.

Овощной микс с соленьями

Свежие и солёные огурцы, свежие и консервированные помидоры, опята, чёрные грузди, квашеная капуста.

Холодец по-домашнему

Три вида мяса: свинина, говядина курица. Подаётся с горчицей и хреном.

Рыбное ассорти

Гравлакс из форели, палтус холодного копчения, сельдь со свежим огурцом.

Ассорти рулетиков

Рулетики из баклажана с сыром и с ветчиной и сыром.

Тарталетки с судаком

Корзинка с муссом из судака горячего копчения, сливочно-творожным кремом и икрой.

САЛАТЫ

Оливье с лосятиной

Отварной картофель, морковь, горошек, лосятина, яйцо, майонез.

По-деревенски

Копчёная куриная грудка, жареные шампиньоны, картофель, майонез.

Шубка с форелью

Слабосолёная форель, картошка, яйцо, свекла, морковь, сметана и майонезный соус.

Греческий с сыром Фета

Салат айсберг, помидоры, огурцы, болгарский перец, оливки, сыр фета, оливковое масло.

ГОРЯЧЕЕ на выбор

Буженина «Босдорф»

Буженина, обжаренная на сливочном масле с тростниковым сахаром, с добавлением перечного соуса и свекольного паштета.

Карельский стейк

Сочный стейк из карельской форели под ягодно-карамельной корочкой.

ГАРНИР

Картофель по-деревенски

+ Хлеб (ржаной и пшеничный багет)

ВЫПЕЧКА И ФРУКТЫ

Десерт ягодный трайфл

Ассорти калиток

Фруктовая тарелка и мандарины

НАПИТКИ

Игристое вино (welcome drink)

Морс на лесных ягодах

Чай

Безлимитный алкоголь

Водка «Tundra», красное и белое сухое, игристое / безалкогольное вино.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Салат «Оливье»

Куриный шашлычок с черри, картофелем фри и кетчупом

Сок в ассортименте