

НОВОГОДНЯЯ ЁЛКА

ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ



31.12.2026

ПРАЗДНИЧНОЕ ЗАСТОЛЬЕ!

ВЕДЕНИЕ ПРАЗДНИКА НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

НОВОГОДНИЙ «ШВЕДСКИЙ СТОЛ» - БУФЕТНОЕ МЕНЮ



Алкогольные напитки

- Приветственный бокал игристого вина
- Бутылка игристого вина

Закуски

- Филе лосося, маринованное с лаймом, имбирем и лемонграссом
- Нежно-малосольный сиг
- Яйца с икрой, фаршированные
- Испанские закуски - тапас чаризо, сайчичон, хамин серрано, с гриссини и дыней
- Маринованные грибы и овощи
- Маринованная тыква
- Маринованные помидоры черри в собственном соку

Салаты

- Классический картофельный салат с ветчиной
- Грибной салат
- Свекольный салат с сельдью

Основные блюда

- Филе лосося, запечённое на медленном огне
- Жареная свинина в глазури из соуса "Барбекю"
- Утиные ножки медленного приготовления с красным вином и розмарином
- Кисло-сладкая краснокочанная капуста
- Овощи на гриле
- Картофель Агата с розмарином
- Дикий рис с вялеными помидорами

Десерт

- Выбор фруктов
- Выбор сыра из 3 видов
- Один большой торт
- Ягодное желе с лаймово-кокосовым кремом
- Крем-брюле со свежими ягодами

- Кофе, чай, ароматизированная вода, хлебобулочные изделия