**НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

***В Новогоднюю ночь скидка на всю барную продукцию 50%***

1 бутылка шампанского на 2 человека

1 бутылка (0,5 л) минеральной воды, морс, узвар (0,5 л) на 1 человека

***Холодные закуски***

Рыбная тарелка ( селедочка малосольная, дунайская, налитая жиром скумбрия, семга, маринованная в коньяке и апельсиновой цедре. Корзиночки с салатом из крабов и икрой Тобико. Икра красная, янтарная )

Овощное ассорти в сочетании с домашними разносолами

Мясная закуска (вяленая бастурма, ветчина Купеческая, колбаска сырокопченая, излюбленная, в обрамлении благородных сыров)

Студень из трех видов домашнего мяса, с прослойкой из ядреного хрена.

***Салаты***

Салат от великого повара Оливье с молодой телятиной и россыпью красной икорки.

Хрустящие листья свежего салата Айсберг вперемешку с лепестками малосольной семги, красной икоркой и креветками, в салатной заправке от Шеф-Повара.

***Горячая закуска***

Воздушные котлетки из индейки, «специально привезенной из фермерских угодий , дабы ублажить вкусы привередливых гостей», на постаменте из обжаренных ломтиков отварной картошечки с соусом из лесных грибов.

***Второе блюдо на выбор***

1. Лосось из норвежских фиордов, маринованный в заморских травах и запеченный с веточкой розмарина в сочетании с бархатным по вкусу рисом Жасмин, вперемешку с овощным рататуем.

2. Купаты из сочной молодой телятины с острым домашним соусом от Шеф-Повара в сочетании с отварной картошечкой , зажаренным лучком и золотистыми шкварками.

3. Филе молодой пулярки в корочке из грецких орехов с картофелем, жареным по-деревенски, да малосольным огурчиком.

***Десерт***

Чизкейк – нежное творожное суфле, сдобренное итальянской Марселой и Бейлисом, с пропитанным ромом Баккарди печеньем Савоярди.

Хлебная корзина

Фруктовое ассорти

***Стоимость Новогоднего банкета 4200 руб.***

***Дети до 5 лет без оплаты, с 6 до 12 лет 2625 руб.***