



**МЕНЮ  
НОВОГОДНЕГО БАНКЕТА  
-2019-**



## -ПРОГРАММА-

- 3 танцевальных номера (Шоу балет Фиеста или 5G)
- Солист-вокалист Сергей Щапков
- Дед Мороз из Великого Устюга
- Ведущая Ирина Малахова, диджей Павел Травников

Стоимость для взрослого: **2 800 ₹**

Стоимость для детей до 14 лет: **1 300 ₹**



## -ЗАКУСКИ-

- ➔ Рыба от Шеф-Мороза (форель карельская (или сёмга) слабосоленая, копченый балык масляной рыбы, сельдь «Матъе», масло сливочное, лимон, оливки, зелень) 60/50
- ➔ Мусс из белой рыбы на пшеничном крутоне 30
- ➔ Мясные новогодние деликатесы (балык (или буженина) копчено-вареная, корейка сырокопченая, рулетики из ветчины с сырной пастой и оливками, помидоры «черри», корнишоны, зелень) 90/20
- ➔ Студень мясной по-домашнему с клюквой 100
- ➔ Закуска из запеченной курицы со свежим огурчиком 100/10
- ➔ Жюльен с курицей, бужениной и вологодскими грибочками 130
- ➔ Овощная грядка с деревенскими разносолами (огурец свежий, помидоры «черри», перец свежий сладкий, капуста маринованная, морковь острая, оливки, зелень) 100
- ➔ Салат-микс с морепродуктами 120
- ➔ Салат «Традиционный новогодний» с нежным филе индейки 150



## -ОСНОВНОЕ БЛЮДО-

(на выбор)

➤ Филе рыбы с оригинальным соусом и овощами на пару (овощи: цветная капуста, брокколи, фасоль, морковь, перец) 150/150/70

ИЛИ

➤ Сочное мясо на косточке под сибирским соусом и картофельными «лодочками» 140/150/70

ИЛИ

➤ Филе куриное запечённое в глазури с кус-кусом 125/150/70

## -ДЕСЕРТ-

- Фруктовое «кантри» 140
- Морс из лесных ягод 500
- Десерт "Фруктово-ягодный" 150

## -БОНУС-

- Булочка «Спасская» шт.
- Хлеб черный «Дарницкий» 2 кус.
- Соус «Старорусский с брусникой», горчица, оливки/маслины, лимон, зелень



# -НАПИТКИ-

В стоимость входит 300 грамм алкоголя на человека на выбор

- Водка вологодская “От Деда Мороза”
- Вино “Крымское”
- Шампанское “Советское”

Можно приносить свой алкоголь