



Рождественское меню

(подается порционно)

Салаты

- Салат из ростбифа с жареным картофелем, грибами, перепелиными яйцами и соусом песто из вяленых на солнце помидоров
- Салат из манго и авокадо с жареными тигровыми креветками и соусом из лайма и чили
- Салат из руколы с помидорами, сыром моцарелла, тыквенным маслом и обжаренными семечками

Закуски

- Севиче из лосося и тунца с авокадо, маринованными водорослями вакаме и семенами кунжута
- Ростбиф говяжий с яблочным чатни по-домашнему
- Террин из утиной печени с апельсиновым джемом
- Тарелка с закусками Riverside (сырное ассорти, маринады, свиной окорок в горчично-медовом маринаде, полоски судака рансо)
- Темная корзиночка с вяленым помидором и баклажаном

Основные блюда

- Медальоны из поросенка с жареными лесными грибами
или
- Лосось глазированный

** Основные блюда предлагаются с картофельными кнедликами и шпинатом.*

Десерты

• Шоколадный брауни с ванильным желе
*В предложение включено:
хлеб и сливочное масло, чай/кофе и вода*

За дополнительную плату:

- Бар конференц-зала с барменом только для Вашего мероприятия со своими напитками (4 ч)
- Разноцветное освещение зала
- Фотобудка
- Размещение в гостиничных номерах



Рождественское меню

(шведский стол)

Салаты

- Салат «Цезарь» классический с куриным филе гриль
- Салат из ростбифа с жареным картофелем, перепелиными яйцами и соусом песто из вяленых на солнце помидоров
- Салат из манго и авокадо с жареными на сливочном масле тигровыми креветками и соусом из лайма и чили
- Салат листовой свежий с помидорами, сыром моцарелла и обжаренными на тыквенном масле семечками

Закуски

- Сашими из лосося с соусом понзу, чили, зеленым луком и кинзой
- Жаркое из говядины тонко нарезанное с луковым мармеладом в корзиночке из ржаного хлеба
- Мусс из курицы взбитый с манговым желе в корзиночке
- Сельдь малосольная с картофелем confit и перепелиным яйцом
- Тартар из баклажанов и помидоров с сыром моцарелла в черной корзиночке
- Шарик козьего сыра с апельсиновым мармеладом

Горячий буфет

- Медальоны из поросенка с жареными лесными грибами
- Щечки телячьи, приготовленные в соусе из овощей и красного вина
- Филе судака, жаренное на тимьяновом сливочном масле, с соусом из лемонграсса
- Картофель, жаренный в пряностях, со шпинатом
- Овощи гриль с душицей

Десерты

- Мини-эклеры фисташковые
- Мини-пирожное с малиновым кремом goobos
- Мини-пирожное медовое с клубникой

В предложение включено:

хлеб и сливочное масло, чай/кофе и вода

За дополнительную плату:

- Бар конференц-зала с барменом только для Вашего мероприятия со своими напитками (4 ч)
- Разноцветное освещение зала
- Фотобудка
- Размещение в гостиничных номерах