

Банкетное меню. Новый год в парк-отеле «Отниково» 2019

Холодные закуски

Канопе с пепперони.....	20
Канопе с красной икрой.....	20
Закуска Капрезе	50
Ассорти из Итальянских сыров.....	50
Томленая телятина в белом вине с рукколой и козьим сыром.....	40
Сельдь с картофелем и маринованным луком.....	50
Плато из свежих овощей.....	50

Салаты

Теплый салат из куриной печени.....	50
<i>(Нежно обжаренная печень на подушке из микс-салата со свежими овощами и соусом «Вотчестер»)</i>	
Цезарь с курицей.....	50
<i>(Лист Романо, помидор Черри, сыр Пармезан ,бекон, куриное филе, гренки , соус «Цезарь»)</i>	

Горячие закуски

Запечённые овощи под моцареллой и соусом песто.....	100
<i>(Баклажан и помидор с добавлением итальянских трав запеченные под сыром)</i>	
Блинный мешочек с курицей и грибами.....	80
<i>(Поджаристый блинчик начиненный курицей с грибами в сливочном соусе)</i>	

Горячие блюда

Щечки говяжьи.....	150
<i>(Нежные томленные щечки по французской технологии под соусом «Демиглас»)</i>	
Штрудель рыбный.....	150
<i>(Нежная белорыбница запеченная в слоеном тесте под белым соусом)</i>	

Гарниры

Картофель гратан.....	100
<i>(тонко нарезанный картофель с чесноком и сливками, запеченный под сыром)</i>	

Десерты

Торт Праздничный.....	100
Фрукты.....	150

Напитки

Шампанское	0,375
Водка.....	0,25
Вода.....	0,5
Морс.....	0,5

*порция на одного человека