

«Зеркальный Карп»

Меню новогоднего банкета

Закуски

- **Мясное ассорти** (ростбиф из говядины, куриный рулет с грибами, фермерская буженина, шашлычок из бараньей печени, соус барбекю) 30/30/40/30/40гр
- **Разносолы** (маринованные огурцы, острая морковка, зелень, капуста квашенная, маслины/оливки, стручки фасоли) 70гр
- **Рыбная тарелка** (селедка, скумбрия, закуска из карпа «хе», запечённый картофель) 100гр
- **Толстолобик** (стейки запечённые с соусом тар-тар) 60/40гр
- **Брускетта** (с лососем и соусом песто) 40гр
- **Корзиночки** (с помидорами, творожным сыром и зеленью) 30гр

Салаты

- **Изумительный** (куриное филе, шампиньоны, лук, яйцо, помидоры, сыр, соус на основе майонеза) 150гр
- **Восточный** (лист салата, баранина, солёный огурец, помидоры, кинза, кунжут, соус на основе оливкового масла и соевого соуса) 150гр

Горячее

- **Стейк из говядины с овощами гриль и сырным соусом** 150/100гр
- **Гусь запечённый с яблоками** 100гр

Фрукты - мандарины

Напитки - компот 500мл

Чайный стол - чёрный чай, молоко, лимон, сахар

** граммы указаны из расчета на одну персону*

Цена: 2 500 рублей на человека

Детское меню

- Шашлык из курицы с картошкой фри или пюре
- Салат «оливье» без моркови и горошка со сметанно-майонезной заправкой
- Детская пицца с фаршем из говядины и сыром «Эдам»
 - Овощная тарелка
 - Компот
 - Фрукты
 - Конфеты
 - Чайный стол

Цена: 700 рублей на человека

Время подачи блюд на банкете в новогоднюю ночь

22:00 – начало праздника в банкетном зале, рассадка гостей, за каждой компанией закреплён отдельный стол.

23:00 – Первое горячее

00:30 – Второе горячее