



Tallink Spa & Conference hotel

Меню с 2 сменами / 3 сменами блюд

ВАРИАНТ 1

Салат из лосося холодного копчения с редисом, салатным миксом, огурцом, перепелиным яйцом, укропного соуса айоли и муссом из хрена **L**

Запеченное при низкой температуре куриное филе с томатным ризотто, брокколи, помидорами черри и соусом из красного вина **L**

Крем маскарпоне с клубникой и печеньем «Кошачьи язычки» **G, L**

ВАРИАНТ 2

Моцарелла с помидорами черри, базиликом, обжаренными орешками и приготовленной на гриле чабаттой **G, L**

Запеченная на гриле форель с картофельно-шпинатным пюре, спаржей, помидорами черри и лимонным соусом из белого вина **L**

Манговый чизкейк **G, L**

ВАРИАНТ 3

Салат «Цезарь» с чабаттой и крутонами из пармезана **G, L**

Свинная вырезка в черносмородиновой барбекю-глазури с картофельной запеканкой, приготовленными на гриле овощами и соусом из красного вина

Фондан с малиновым соусом **G, L**

ВАРИАНТ 4

Тост «Скаген» на бриоши **G, L**

Мясо по-бургундски с картофельно-трюфельным пюре, брокколи и помидорами черри

Безе-рулет с черникой и малиновым соусом **L**

ВАРИАНТ 5 V

Салат с клубникой, халуми, авокадо, мятой, бальзамическим соусом и маш-салатом

Веганский рамэн - лапша рамен, грибы шиитаке, бок чой, тофу, дайкон, морковь, зеленый лук, грибной бульон **G**

Вишнево-шоколадный торт **G**

ВАРИАНТ 6 V

Фаттуш, или левантийский хлебный салат **G**

Фалафель с овощами гриль и соусом из обжаренной паприки

Кокосовая панна-котта с ананасово-мятной сальсой

Меню с двумя сменами блюд можно выбрать на основании меню с тремя сменами блюд.

В цену включена вода, кофе/чай и хлеб.

Действительно с 1.1. – 30.12.2025

Меню рассчитано на группы начиная с 10 человек.

Просим выбрать один вариант на всю группу.

Предзаказ на меню принимается как минимум за 48 часов.

L – содержит лактозу

G – содержит глютен

V – вегетарианское меню