

ОРГАНИЗУЙТЕ МЕРОПРИЯТИЕ
В TALLINK SPA & CONFERENCE ОТЕЛЕ

ПРАЗДНИЧНЫЙ УЖИН ШВЕДСКИЙ СТОЛ



Вариант 1

Холодные закуски

- Ассорти из свежих зеленых салатов ^V
- Тост “Скаген” на бриоши ^G
- Тартар из сига
- Говяжьи щеки с вареньем из красного лука
- Копченый свиной язык с айоли из хрена
- Фаттуш, или Левантский хлебный салат ^{G, V}
- Салат Капрезе ^L
- Салат из макарон с курицей и майонезом чили ^G
- Выбор Эстонских сыров ручной работы ^L

Горячие блюда

- Филе трески с тосканским соусом
- Филе бройлера с тимьяном, приготовленное при низкой температуре, с соусом карри
- Рисовая лапша вок с говядиной
- Жареные овощи ^V
- Морковная котлета с соусом из печеного сладкого перца ^V
- Зеленое ризотто ^L
- Картофель с зеленью ^V

Десерт

- Пирожное Паштель Де Ната ^{G, L}
- Тирамису ^{G, L}
- Фруктовый салат с клубничным сиропом ^V

Вариант 2

Холодные закуски

- Ассорти из свежих зеленых салатов ^V
- Севиче из тунца
- Малосольный лосось с укропным айоли
- Фланк стейк из говядины с луковым джемом и пармезаном ^L
- Салат Цезарь с крутонами из чиабатты с пармезаном ^G
- Греческий салат ^L
- Прошутто с дыней канталупа
- Салат с тортеллини и сыром ^{G, L}
- Выбор итальянских сыров ^L

Горячие блюда

- Филе палтуса под креветочным соусом
- Свиная мини-рулька в глазури из черной смородины
- Пад тай с курицей
- Овощная лазанья ^{G, V}
- Запечённые овощи в духовке ^V
- Картофельная запеканка с помидорами черри и луком ^V

Десерт

- Пирог Тоска ^{G, L}
- Мини Павлова ^L
- Салат из свежих фруктов с мятой ^V

L – содержит лактозу, G – содержит глютен, V – вегетарианский

В стоимость меню входит вода, кофе / чай и выбор хлебов.

Меню действует: 30.12.2024

Меню сервируются для групп от 30 человек.

Выберите одно меню для всей группы.

Предварительный заказ меню не менее чем за 48 часов.