



Новогодний шведский стол меню 31.12.2024

Салаты

- Салатный микс с пряными травами и брусникой ^V
- Салат с инжиром и козьим сыром
- Немецкий картофельный салат ^V
- Тортелли с моцареллой и базиликовым маслом ^{G, L}
- Салат Цезарь с креветками ^{G, L}
- Солёные огурцы с медом и сметаной ^L
- Помидоры черри на гриле с бальзамическим уксусом ^V
- Оливки ^V
- Каперсы ^V
- Жареный перец ^V
- Маринованные рыжики ^V
- Маринованный чеснок с перцем чили ^V

Сыр и мясо

- Ассорти итальянских сыров и ветчин с оливками и виноградом ^L
- Сухосоленая говядина с пармезаном, оливковым маслом, джемом из красного лука и рукколой
- Тартар из копченого свиного языка с маринованным огурцом и хрустящим хлебом ^L
- Слегка копченая утиная грудка с соусом хойсин
- Паштет из куриной печени с брусничным джемом

Рыба

- Севиче из лосося и сига
- Лосось холодного копчения с чили-майонезом
- Королевские креветки с чесноком и чили
- Селедка со сметаной, красным луком, перепелиным яйцом и укропом ^L
- Маринованный судак

Горячие блюда

- Филе лосося на гриле, сливочный соус с шампанским
- Говяжьи щеки с соусом из красного вина
- Котлеты из щуки с соусом тартар из черемши и огурцов
- Свинья вырезка медленного приготовления с соусом из портвейна
- Веганские равиоли с томатным соусом ^V
- Ризотто с грибами ^L
- Морковные котлеты с семенами чиа и соусом из перца
- Картофель фри ^V
- Жареный батат ^V
- Картофельное пюре с пармезаном ^L
- Жареные овощи ^V
- Шведские котлеты со сливочно-укропным соусом (для детей) ^L

Десерт

- Фисташковый рулет с маскарпоне ^{G, L}
- Морковный пирог ^{G, L}
- Шоколадно-вишневый торт ^V
- Йогуртовая паннакотта с белым шоколадом с малиновым кули ^L
- Мини - Павлова с клубникой и базиликом ^L
- Фрукты ^V

Булочки, тосты, круассаны, черный хлеб, хлебные чипсы, сливочный сыр с травами, масло сливочное

Кофе, чай

Приветственный напиток, бокал игристого вина и бокал игристого вина для встречи Нового года

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