

Новогоднее меню 2023г.

Холодные закуски

Наименование блюда

Ржаной блинчик со с/с сёмгой, свежим огурчиком и сливочным сыром

Мясные деликатесы

(домашняя буженина, куриный рулет с сыром, перцем и зеленью, телячий язык)

Подаётся со свежими овощами и горчицей

Студень из индейки со сливочным хреном

Сырное «Трио»

(сыр «Пармезан», сыр Дор Блю, сыр «Пожитник»)

Подаётся с виноградом, мёдом и хлебцами

Мусс из тыквы с клюквенным желе

Домашние соленья

(капуста мар., помидорки Черри, корнишоны, мини патиссоны)

Салаты

«Новогодняя селёdochка под шубой»

Фирменный салат «Таран»

(говядина, свежие овощи, маринованный лучок и вяленые

томаты, с нежным сыром «Фета» под ароматной заправкой)

Горячая закуска

Наименование блюда

Жульен из ароматных лесных грибов

Подаётся в мешочке из слоёного теста

Основное блюдо

Цыплёнок на гриле в прованских травах,
с запечённым картофелем и розовым перцем
Подаётся со сливочно-устричным соусом

Выпечка

Мини буханочка

Булочка с кунжутом

Десерты

Фрукты сезонные (мандарин, виноград)

Новогодний десерт

Напитки

Морс

Вода минеральная

Шампанское

Вино / Водка «Ярославская»

Чай / кофе