

# НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ 2024

В ОТЕЛЕ «АМБАССАДОР КАЛУГА»

## МЕНЮ БАНКЕТА «НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ»:

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ  
(ЦЫПЛЕНОК С СЫРОМ И ШПИНАТОМ,  
ТЕЛЯТИНА С РОЗМАРИНОМ, БУЖЕНИНА  
С ТИМЬЯНОМ И ГОРЧИЦЕЙ) 90/10

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ  
С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ 100ГР

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ  
С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, ДЖЕМОМ  
ИЗ ОБЛЕПИХИ И ТОСТАМИ ИЗ ЧИАБАТЫ 50/20ГР

САЛО СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА  
С БОРОДНИНСКИМ ЧЕСНОЧНЫМ  
ТОСТОМ 80/30/20/20ГР

СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЗЕЛЕНЬЮ  
И СМЕТАННЫМ СОУСОМ 60/30ГР

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА (ЛОСОСЬ С/С,  
МАСЛЯНАЯ РЫБА Х/К, ФИЛЕ МИДИЙ  
С ЧЕСНОКОМ) 60/20

СЫРЫ КАЛУЖСКИХ СЫРОВАРОВ  
С МЕДОМ И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ 80/20ГР

ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ,  
БРЫНЗОЙ И КРОШКОЙ СВЕЖЕГО БРОККОЛИ 50/20

САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОГО ЦЫПЛЕНКА,  
ЧЕСНОЧНЫМИ КРУТОНАМИ,  
СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И МАКОМ 100ГР

САЛАТ ОЛИВЬЕ С РОСТБИФОМ,  
ИКРОЙ ЛОСОСЯ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЛЕМ 100ГР

ЛИСТЬЯ САЛАТА СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ,  
СПАГЕТТИ ИЗ ТЫКВЫ, МЯСОМ МОЛЛЮСКА,  
С ЛИМОННОЙ ЗАПРАВКОЙ 100ГР

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

МАФФИН С ИНДЕЙКОЙ И СЫРОМ,  
СОУСОМ БЕЛОЕ ВИНО И ЛУКОМ ФРИ 80/20ГР

### ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

МЕДАЛЬОН ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ  
В БЕКОНЕ, СОУСОМ ИЗ ХУРМЫ  
И КРЕМОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ 80/80/20

ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ  
С ТУШЕНЫМИ ЦУККИНИ  
С СОУСОМ БЕРНЕС ИЗ КАПЕРСОВ 80/60/40/5 ГР

### ДЕСЕРТ

МИНИПИРОЖНЫЕ 120ГР  
ФРУКТЫ (АНАНАС, МАНДАРИНЫ,  
ХУРМА, ВИНОГРАД)

### НАПИТКИ

МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ, ЯГОДНЫЙ 500МЛ  
ВОДА ГАЗ - ПО 0,5 Б/ГАЗ - ПО 0,5 1000 МЛ

**ХЛЕБ** (булочки) 80ГР

### АЛКОГОЛЬ:

ВИНО БЕЛОЕ, ВИНО КРАСНОЕ, 1 БОКАЛ/ЧЕЛ.  
ВОДКА, ШАМПАНСКОЕ

В СТОИМОСТЬ НОВОГОДНЕГО БАНКЕТА ВХОДИТ:  
РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ТЕМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА,  
ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ ОТ НАШЕГО ШЕФ-ПОВАРА, ПОДАРОКИ ОТ ОТЕЛЯ.