



санаторий
ГОЛУБАЯ ДАЛЬ

Новогоднее меню

Закуски

Выход на 1 персону

Фруктовая ваза
(сезонные фрукты) 150 г.

Канapé с красной икрой
(тост, сливочное масло,
капля лимона, укроп) 20 г./
1 шт.

Маринованные грузди 30 г.

Ассорти твёрдых и мягких
сыров (мраморная доска) 80 г.

Рыбная нарезка
(сёмга, маслянная рыба,
угорь, соус тартар) 40 г.

Мясная нарезка
(буженина, суджук, куриный
рулет, горчица, хрен) 40 г.

Соленье
(корнишоны, квашеная
капуста с клюквой) 120 г.

Холец из индейки
с перепелиным яйцом 120 г.

Рулетики из баклажанов
с сырной начинкой 60 г.

Маслины и оливки
с розмарином и чесноком 30 г.

Тарталетки с муссом
из лосося 25 г./
1 шт.

Спринг-роллы с рапаном
(соус сладкий чили) 50 г./
1 шт.

Сабурани (теплая слоеная
выпечка с сыром) 100 г.

изысканные блюда
в сопровождении праздничной
программы



Напитки

Вино игристое 150 мл.

Вино красное/
белое сухое 150 мл.

Водка 200 мл.

Компот ягодный 400 мл.



Сладкий буфет

150 г.

Салаты

Выход на 1 персону

Оливье с отварным
языком “по-деревенски” 120 г.

Салат с утиной грудкой и
козьим сыром (микс-салат,
медово-горчицная заправка) 100 г.

Салат с малосольной
форелью и авокадо 100 г.
(цитрусовая заправка)

Брискет с соусом из копче-
ного ананаса (дымный вкус,
ветка тимьяна) 100 г.

Томленая баранья ножка
с овощами и розмарином 100 г.

Филе форели с соусом
шампань (сливочный соус,
микрозелень, икра) 100 г.

Запеченный молодой
картофель с оливками,
шпинатом и черри 80 г.

Овощи гриль с соусом песто
(цукини, перец, баклажаны) 120 г.