

Новогоднее меню 2019

на одного человека

Christmas

- Закуски:**
- 1. Ассорти мясное:** буженина, рулет из цыпленка, сервелат, рулет из ветчины с сыром и овощами. 110/20 гр.
 - 2. Рыбная композиция:** кета слабого посола, снежный краб, сельдь филе с/п с картофелем отварным и марин луком. 130/20 гр.
 - 3. Овощи сезонные:** маринованная капуста, морковь корейская, огурец маринованный 100 гр.
 - 4. Закуска «Новогодняя»** рулет крабовый в лаваше, дольки томатов с сыром и чесноком. 100 гр.

Салаты:

на выбор

3 салата:

Мимоза 100 гр.

Сельдь под шубой 100 гр.

Оливье с ветчиной 100 гр.

Серпантин сервелат, кукуруза, огурцы свеж, сыр, морковь по-корейски, майонез 100 гр.

Мужской ветчина, картофель, грибы, яйцо, огурцы марин, майонез 100 гр.

Полянка картофель, грибы, филе птицы, лук, яйцо, майонез 100 гр.

Горячее

на выбор

1 блюдо:

1. Окорочок цыплёнка «По-аджарски» запечённый в горчично-майонезном соусе. Подается с отварным картофелем с укропным маслом. 240 гр.

2. Стейк из Кеты, подается с рисом и икорным соусом. 240/50 гр.

3. Филе цыпленка запеченное с овощами Подается с румяным картофелем. 260 гр.

4. Стейк из свинины, обжаренный до золотистой корочки. Подается с охотничьим соусом и картофелем фри. 200/50 гр.

Хлебная корзинка 60 гр.

Итого еды на одного человека выходит 1 кг. Добавим к этому: Вы можете принести свои фрукты, алкогольные и безалкогольные напитки.

Незабываемая Новогодняя программа, праздничная атмосфера, яркие ведущие и Dj, увлекательные конкурсы и дискотека.

10 летний опыт проведения Новогодних праздников.

Оплата наличным и безналичным расчётом, перевод денег на расчётный счёт, договор, акты.

Тел: 379-03-89, 89226065926. ул. 8 марта 212