



Меню изысканного ужина в зале «Карусель»

Холодные закуски

- Красная икра лосося с блинами и сметаной
- Рыбное ассорти с мармеладом из красного лука
- Кавказская нарезка сыров и мясных деликатесов
- Виттелло-тоннато из нежной телятины с соусом
 - Рулет из баклажанов с сыром Кремете
 - Овощное ассорти с соусом тар-тар
 - Ассорти из соленых грибочков
 - Традиционные русские соленья
 - Хлебная корзина, сливочное масло

Салаты

- Экзотический салат с морепродуктами
 - Сельдь с винегретом
- Салат «Оливье» с говяжьим языком
 - Салат итальянский «Капрезе»
 - Салат «Тайский» с телятиной

Горячая закуска

Утиная грудка с ризотто по-милански с глазированным инжиром и соусом Мадейра

Главное блюдо на Ваш выбор:

Дорадо на гриле с брюссельской капустой и соусом Вилюте

или

Томленая телятина с печеными овощами и соусом Деми-глясс

Десерт от шеф-повара

Шейк из диких ягод с печеными яблоками и шариком ванильного мороженого



Меню шведский стол в ресторане «The Grill»

Холодная станция

- Салат бар
- Мясное плато
- Сырное плато
- Салат из печеных овощей с сыром собственного приготовления
- Салат «Оливье»
- Салат «Сельдь под шубой»
- Ассорти домашних разносолов
- Соусы в ассортименте
- Хлебная корзина

Альпийский стиль

- Станция Фондю из швейцарских сыров
- Станция Раклет

Горячая станция

- Мясной рулет с сыром и овощами
- Картофель по-деревенски
- Цыпленок на гриле
- Кукуруза в молоке
- Форель запеченная
- Овощи на гриле

Сладкая станция

- Швейцарский линц
- Печеное яблоко
- Ассорти сорбета

Напитки на банкете:

Абрау-Дюрсо брют |
Сок в ассортименте | чай, кофе, вода