

НОВОГОДНИЙ ГАЛА-УЖИН

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ *Версаль*

**ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ
В СОПРОВОЖДЕНИИ ИЗЫСКАННЫХ ИГРИСТЫХ ВИН**

Устричный и икорный бар

ЭКЛЕРЫ

с гравлаксом из лосося и сливочным сыром
с паштетом из дичи и клюквенным конфитюром
с камчатским крабом а-ля термидор
с кремом из фуа-гра и конфитюром из хурмы

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Рыбное плато

*амурский осётр, копчёный на ольховой щепе, балтийский угорь,
гравлакс из лосося, чёрный тунец, лососевая икра, икра палтуса, щучья икра*

Мясное плато

*Ростбиф из мраморной говядины, куриный рулет с фисташками и
трюфелем, телячий язык с соусом из хрена и мочёной брусники,
пармская ветчина*

Лангустины

Сырное плато

*выдержанные и молодые сыры
подаются с алтайским мёдом, конфи из инжира, ягодами и орехами*

Ассорти солений и маринадов

*Маринованные римские артишоки, фаршированные перчики, маслины,
оливки «Каламата», чеснок, капуста квашеная, красная капуста,
солёные огурцы, перец острый, морковь по-корейски*





МЕТРОПОЛ
GRAND HOTEL GELENDZHIK

НОВОГОДНИЙ ГАЛА-УЖИН

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ *Версаль*

Классический салат «Оливье»
с цыплёнком и раковыми шейками

Салат «Сельдь под шубой»

**АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ БУЛОЧЕК, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОГО
И БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛЕБА**

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Утиная грудка, подаётся с тыквенным пюре,
карамелизированной грушей и ягодным соусом

ПЕРВОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Филе средиземноморской дорадо с артишоками, перцем
приготовленным на гриле, оливками и соусом «Биск»

ВТОРОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Филе миньон из мраморной говядины
с традиционным французским картофельным гратеном и соусом «Порто»

АССОРТИ НОВОГОДНИХ ДЕСЕРТОВ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

Вечер сопровождается винами лучших российских виноделен:
«Усадьба Дивноморское», «Криница», «Имение Сикоры»;
русской водкой «Чистые Росы», а также дижестивами,
которые будут представлены на сервировочном столе



Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты
Данный буклет является рекламной продукцией