

The background image is a warm, inviting winter scene. On the left, a stone fireplace with a white mantel is lit with a bright fire. The mantel is decorated with snow, gold and white ornaments, and small evergreen trees. To the right, a large, snow-covered Christmas tree is adorned with gold and white ornaments and lights. In the foreground, a dining table with a white tablecloth is set for a meal with white plates, gold-rimmed glasses, and white chairs. The room is decorated with snow, gold stars, and a large gold geometric ornament hanging from the ceiling.

АЛЫЕ ПАРУСА

Курортный отель

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2026

Дорогие гости!

Я, шеф-повар отеля «Алые Паруса», рад приветствовать Вас в нашем уютном ресторане на волшебном новогоднем вечере. Мы подготовили для вас изысканное меню, вдохновленное традициями праздника и современными кулинарными шедеврами.

В основе блюд — свежие ингредиенты, гармония вкусов и нотка праздничного волшебства.

Приятного аппетита и счастливого Нового года!

Меню

Закуски в стол

Трио тарталеток

нежные тарталетки с грибным паштетом, тартаром из бычка и форшмаком

90 гр

Ассорти фермерских сыров

в сопровождении сладкого инжирного варенья

60 гр

Ассорти мясное

из буженины, куриного рулета и отварного говяжьего языка

60 гр

Разносолы

квашеная капуста, огурцы маринованные, грибы, помидоры

80 гр

Хлебцы с сельдью

с маринованным луком, заправленные зеленым маслом

50 гр

Новогодний холодец

нежное заливное из отборного мяса

200 гр

Ассорти рыбное

из кижуча слабого посола и масляной рыбы

60 гр

Маринованный баклажан

с добавлением кинзы и пряным крымским луком

60 гр

Хлебная корзина

чабатта, кукурузный хлеб, гриссини

80 гр

Мандарины к новомуднему столу

200 гр

Салаты в стол

Оливье

с копченой уткой, языком и праздничным шармом

100 гр

Салат с маринованными артишоками

и ароматным печеным перцем

100 гр

Салат с кижучем малой соли

с авокадо и томатами черри

100 гр

Горячая закуска

Сочная утиная грудка

с копченой сливой и соусом «каберне»

150 гр

Основное блюдо на Ваш выбор

Свинная шея

запечённая с душистыми травами, картофелем черри и перечным соусом

350 гр

Половинка запечённого цыпленка

с сухофруктами и соусом «шардоне»

300 гр

Подкопченное филе кижуча

с брусничным соусом

120/50 гр

Десерт

Новогодний апельсиновый кекс

с воздушным кремом

170 гр

Напитки

Зимний морс

из красных ягод

500 мл

Вода минеральная

газ./не газ

500 мл

Вино игристое

(приветственный коктейль)

250 мл