**Меню банкета на Новый год на 1 человека:**

**Холодные закуски:**

* Мини-тарталетка с красной икрой и сливочным маслом 1 шт.
* Террин из печени цыплят с алтайскими травами, ростбиф со сливочным кремом, отварной язык с маринованными корнеплодами / 75/75/75
* Тар-тар из лосося слабой соли и масляной рыбы холодного копчения/150г
* Бабушкин погребок солений / 150г
* Микс мини-брускетт:
  + мусс из ветчины,
  + сыр с виноградом и куриным паштетом
* Овощная нарезка /100г
* Олюторская сельдь с крымским луком и бородинскими гренками /120г

**Салаты:**

* Оливье по старорусским рецептам с раковыми шейками и филе цыплят / 100 г
* Листья салата с карельской форелью и черноморской мидией с соусом цезарь / 100г

**Горячая закуска:**

* Рулетики из телятины в беконе на картофельных драниках/ 150 г

**Основные блюда на выбор (1 блюдо из 3):**

* Двойной перечный стейк с овощами гриль, розмарином, томатами черри и соусом «Порто» /400г
* Филе ростовской утки с ягодным конфитюром и картофелем дюшес /400г
* Пате из красной и белой рыбы подается с креветкой, соусом «Оранж» и пюре из тыквы /350г
* Для детей: мини-котлета из фермерского цыпленка с толченом картофелем / 200г

**Напитки\*:**

* Вода б/г 500 мл;
* Морс 250 мл;
* Шампанское 375 мл (для взрослых)
* Алкоголь на выбор (1 напиток из 2): вино 375 мл или водка 250 мл (для взрослых);

\* - Пробковый сбор за принос своего алкоголя на новогодний стол в зал - 500 руб./бутылка.