

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ


2026

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное плато

семга шеф посола, масляная, форель копченая, лимон, маслины

Мясной сет

буженина, говядина копченая, колбаска сыровяленая, язык говяжий

Овощная котомка

помидоры в чесночном маринаде, огурцы битые с кунжутом, перец сладкий, микрозелень

Брускетта с ростбифом и вяленным томатом

нежный говяжий ростбиф на поджаренном хлебе с вялыми томатами и зеленью

Тарталетка с красной икрой и творожным сыром

Рулетики из баклажан с ореховой начинкой

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки Панко с манговым соусом

САЛАТЫ на выбор

Салат с хрустящим пшеничным кранчем с алтайской говядиной

Салат из масляной рыбы с печеным картофелем

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

Утиная грудка на карамельных яблочках с тушеной капустой

Филе фермерской форели пошированное в ароматном масле

пошированное филе форели, брокколи, овощи, сливочный соус

Стейк из свиной шеи с луковым соусом, алтайской черемшой и печёным картофелем

нежная свиная шея, соус из трех видов лука, маринованная черемша

ДЕСЕРТЫ

Десерт «Три шоколада»

Фруктовая тарелка

киви, мандарины, виноград

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Сок

Морс из алтайской клюквы

Чай алтайский "Таежные травы"

Вода питьевая столовая газированная/негазированная

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Спешите бронировать, количество мест ограничено.

Сбор гостей: 21:30 – 22:00

Время проведения банкета: 22:00 – 04:00

Цена билета: 16 000 руб.

Тел. 8-983-550-12-76