



Sochi Park Otel 3 предлагает отправиться в Новогодний тур!

Меню праздничного ужина «Новогодний Тур»

Ресторан «Брудершафт»

Закуски

«Русские просторы» Традиционные зимние соленья хрустящая капуста, жгучий перчик, соленые огурчики

«Кавказский Новый Год» Сочная буженина, нежнейший куриный рулет, свежайшая салями

«Прибалтийское лакомство» ароматная балтийская сельдь с лучком

«Красочный Сочи» Свежие овощи – огурцы, помидоры, болгарский перец, зелень

«Плато благородных кавказских сыров» Чечил, брынза, сулгуни

«Легенды древней Греции» Оливки и маслины

«Ассорти свежих фруктов» Яблоки, виноград, цитрусовые

Новогодние салаты

Императорский «Винегрет» один из любимых салатов Александра I

Новогодний «Оливье» излюбленное лакомство российской верхушки общества,

рецепт был разработан в московском ресторане «Эрмитаж» в 1905 году

«Шуба» изобретен во времена революции в 1918 году в московском трактире Анастаса Богомилова, по сей день остается любимейшим зимним салатом в России

Горячие закуски

«Подарок Людовика» грибной жульен по старинному французскому рецепту

«Новогодний шашлычок» Жареная курочка с хрустящей корочкой из бекона, подается на шпажке

Основные блюда

"Причерноморский судак" филе судака в кляре

"Старый свет" традиционный британский ростбиф

«Студень» заморский холодец из говядины

«Французский новогодний брошет» свинина на вертеле

Гарниры

«Овощи по чикагски» Считается, что гриль придумал сварщик из Чикаго

По его рецепту были приготовлены овощи на гриле

«Китайская грамота» Смесь нескольких видов длиннозерного китайского риса

«Американская мечта» Древние индейцы не просто употребляли картофель в пищу но и поклонялись этому растению. К новому столу мы приготовили его

отварным

Десерты

Новогодний «Наполеон»

«Профитроли с заварным кремом»

Напитки

Шампанское Мильстрим

Компот/морс/вода

Итальянский новый год в ресторане «Иль Базилико»

Закуски

«Красочный Милан» Свежие овощи – огурцы, помидоры, болгарский перец , зелень

Ассорти Элитных итальянских сыров

Пармезан, рокфор, дор блю, камамбер

"Венеция" Изысканная пармская ветчина с тартаром из томатов и шариками груши

Маслины и Оливки

Фокача с пармезаном

Салаты

Салат "Капрезе" свежие розовые томаты, сыр моцарелла, заправка

Салат "Цезарь" с куриным филе свежие листья салата, заправка, сухарики, куриное филе, сыр Пармезан

"Милан" Оливье с креветками и семгой

Горячие блюда

"Рим" Нежнейший ростбиф с пикантным соусом Ветелло Тонато

"Равенна" Стейк из лосося с овощами гриль

"Апеннины" Стейк из Говяжьей вырезки с запечённым картофелем

Десерты

Ассорти свежих фруктов

Торт "Флоренция"

Таящий во рту торт с начинкой «птичье молоко»

Напитки

Шампанское Мильстрим

Компот/морс/вода/сок

Русский новый год в ресторане «Граф Орлов»

Закуски

"Красочный Сочи" Свежие овощи – огурцы, помидоры, болгарский перец , зелень

«Русские просторы» Традиционные зимние соленья, хрустящая капуста, жгучий перчик, соленые огурчики

«Плато благородных кавказских сыров» Чечил, брынза, сулугуни

Грибной жульен в кокотнице

"Владивосток" Сочное филе лосося с любовью от Шефа

Салаты

Новогодний "Оливье" излюбленное лакомство российской верхушки общества, рецепт был разработан в московском ресторане "Эрмитаж" в 1905 году

"Московия" Аппетитный салат из семги, свежего огурца с пикантной заправкой

Горячие блюда

"Столичные" Медальоны из говядины с молодым картофелем и грибным соусом

«Красная Поляна» Нежнейшее филе форели в медово лимонном соусе

Десерты

Шоколадный пирог

Ассорти свежих фруктов

Напитки

Шампанское Мильстрим

Компот/морс/вода/сок