

Рождественское меню (для групп от 10 человек)

- * Цены включают в себя также плату за обслуживание на вилле Graniitvilla в Лайтсе до 02.00 ночи.
 - * Для групп менее 10 человек добавляется плата за обслуживание в зависимости от продолжительности мероприятия.
 - * В меню предусмотрен сок из расчета 0,2 л/чел. для потребления с едой.
- Цена дополнительного сока 3 евро/л + НСО. Морс и вода в неограниченном количестве.
- * В Скульптурной галерее на улице Уус к ценам меню прибавляется также транспорт и возможная плата за обслуживание (более точная калькуляция и потребность в обслуживании зависит от профиля мероприятия).

В качестве приветственного напитка предлагаем глинтвейн с миндалем и изюмом по цене 2,50 евро + НСО/чел./1 ст.

МЕНЮ № 1 (буфет) ЦЕНА 21,00 + НСО/чел. (количество ок. 1 кг/чел.)

Закуски:

Копченая ветчина с кремом из хрена

Соленая сельдь в горчичном соусе

Заливное мясо с травами

Печеночный паштет

Соленые огурцы

Маринованная тыква

Брусничное варенье

Салаты:

Традиционный картофельный салат

Росолье с соленой сельдью

Огуречный салат с рукколой и соевыми хлопьями

Основное блюдо:

Свиное жаркое по-французски, запеченное с горчицей и травами

Кровяные колбаски

Вареный картофель со свежим укропом

Жареная капуста с клюквой

Сливочный горчичный соус

Хлеб/булочки/сливочное масло

Десерт:

Творожно-брусничный пирог

Напитки:

Кофе, чай, сок, вода со вкусовыми добавками

МЕНЮ № 2 (буфет) ЦЕНА 26,50 + НСО/чел. (количество около 1,1 кг)

Закуски:

Филе кильки пряного посола с пармезаном, рукколой и яйцом

Малосольный лосось с клюквой

Слабокопченый ростбиф из говяжьей вырезки с вишневым соусом

Паштет из куриной печени в хлебной корзиночке с клюквенным желе
и тимьяном

Киш с копченым беконом и луком

Обжаренная паприка и цуккини в травяном соусе

Брускетта с сыром бри, брусничным вареньем и рождественскими
специями

Маринованные шампиньоны с травами

Салаты:

Салат из лесных грибов с картофелем и шнитт-луком

Свежий салат с брусникой, грушей и сыром бри

Салат из копченой курицы с апельсином и дыней

Основное блюдо:

Запеченный лосось, глазированный медом

Слабокопченая свиная вырезка

Запеченный картофель с розмарином

Красная свекла, тушеная в сливках

Соус из красного вина и пипаркоока

Горчично-луковый соус

Хлеб, булочки, мусс из сливочного сыра с травами

Десерт:

Рождественский пирог Graniitvilla со вкусом пипаркоока с ягодной
«Мельбой»

Напитки:

Кофе, чай, сок, вода со вкусовыми добавками

**МЕНЮ № 3 (из 3 блюд, с полным обслуживанием) ЦЕНА 20,00 +
НСО/чел.**

Закуска

Свежий салат с запеченным на медленном огне филе утиной грудки и
ежевичным соусом

Основное блюдо

Традиционное свиное жаркое с отварным картофелем, тушеной в пиве
жареной капустой и сливочным соусом

Хлеб, булочки, сливочное масло

Десерт

Крем со вкусом пипаркоока с мандаринами

Напитки

Кофе, чай, сок, вода со вкусовыми добавками

**МЕНЮ № 4 (из 4 блюд, с полным обслуживанием) ЦЕНА 25,50 +
НСО/чел.**

Салат

**Салат с лососем, запеченным с тмином на медленном огне, с
морковным кремом и соусом из лайма и чили**

Суп

Тыквенно-сырный крем-суп с хрустящими чипсами

Основное блюдо

**Запеченное в розмарине филе утки с кремом из батата, обжаренным
цуккини и специями, соусом из порвейна, приправленным гвоздикой**

Десерт

**Шоколадный торт с пипаркооком, мятным йогуртом и ягодной
«Мельбой»**

Напитки

Кофе, чай, сок, вода со вкусовыми добавками
