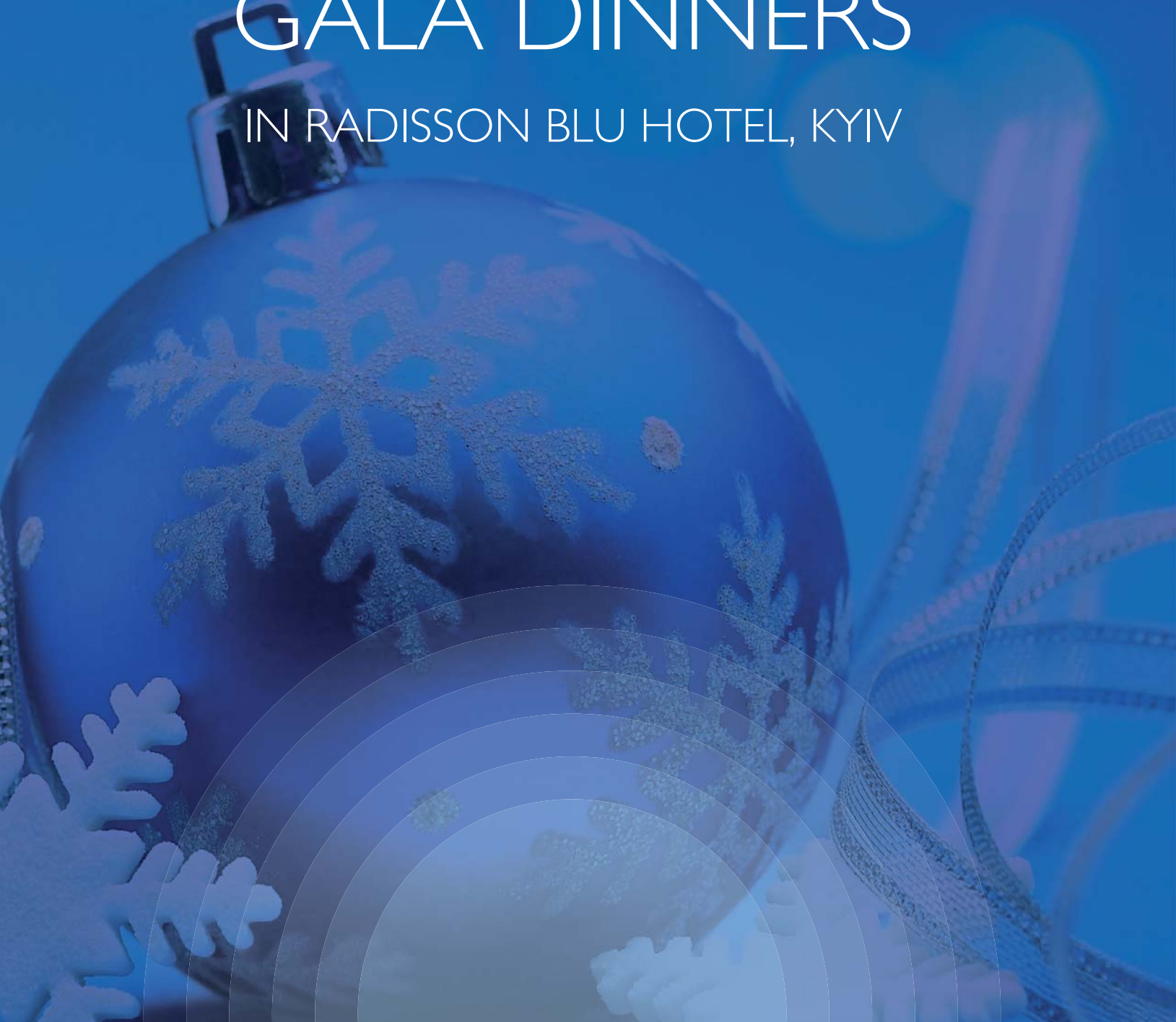


Radisson **BLU**
HOTEL, KYIV

NEW YEAR GALA DINNERS

IN RADISSON BLU HOTEL, KYIV



НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (1)

28 EUR С ЧЕЛОВЕКА + 10% СЕРВИС

АПЕРИТИВ

Ассорти канапе от шеф-повара 60 г.

Бокал игристого вина 100 мл.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ НА СТОЛЕ

Хлебная корзина

Мясное ассорти по-украински с горчицей, соленьями и маринованным красным луком 50 г.

Ассорти местных и международных сыров. Подается с виноградом, медом и домашним чатни 50 г.

Карпаччо из говядины с пармезаном 30 г.

Салат «Шуба» 50 г.

Маринованные лесные грибы с луком 40 г.

Говяжий язык с зеленым соусом 40 г.

Форшмак 50 г.

Блинчики со слабосоленным лососем и крем-сыром 30 г.

Крудите из овощей с соусом дзадзыхи из моркови, огурца, сладкого перца, томатов 60 г.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Деруны со сметаной 60г.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Шашлык из свинины 80 г.

Жареное филе судака в панировке с травами под лимонным соусом 80 г.

Картофель по-деревенски с чесноком и укропом 100 г.

Рис с овощами 60 г.

ДЕСЕРТЫ

Мини шоколадный торт 40 г.

Мини чизкейк 40 г.

Мини йогуртовый торт 40 г.

НАПИТКИ

Узвар и Морс 200 мл.

Кофе, чай, фруктовая минеральная вода

НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (2)

34 EUR С ЧЕЛОВЕКА + 10% СЕРВИС

АПЕРИТИВ

Ассорти канапе от шеф-повара 60 г.

Бокал игристого вина 100 мл.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ НА СТОЛЕ

Хлебная корзина

Мясное ассорти по-украински с горчицей, соленьями и маринованным красным луком 50 г.

Ассорти местных и международных сыров. Подается с виноградом, медом и домашним чатни 50 г.

Микс-салат с жареным болгарским перцем и ростбифом 50 г.

Салат со свеклой, козьим сыром и трюфельным маслом 50 г.

Блинчики с грибами и пармезаном 40 г.

Овощной салат с лососем 50 г.

Ассорти копченой рыбы – лосось, скумбрия, масляная 80 г.

Украинский холодец 50 г.

Крудите из овощей с бальзамическим винегретом из моркови, огурца, сладкого перца, томатов 60 г.

Ассорти солений: капуста, грибы, помидоры и огурцы 60 г.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Карпатский банош с брынзой, грибами и шкварками 200 г.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Говяжья вырезка с беконом с соусом Мадера 50 г.

Запеченная скумбрия с овощами 50 г.

Крученики из свинины 50 г.

Овощи гриль 80 г.

Картофельное пюре 60 г.

ДЕСЕРТЫ

Ассорти от Шефа: Еклеры, Муссы и Мини-торты 120 г./человека

НАПИТКИ

Узвар и Морс 200 мл.

Кофе, чай, фруктовая минеральная вода

НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (3)

41 EUR С ЧЕЛОВЕКА + 10% СЕРВИС

АПЕРИТИВ

Ассорти канапе от шеф-повара 60 г.

Бокал игристого вина 100 мл.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ НА СТОЛЕ

Хлебная корзина

Мясное ассорти по-украински с горчицей, соленьями и маринованным красным луком 50 г.

Ассорти местных и международных сыров. Подается с виноградом, медом и домашним чатни 50 г.

Хлебные тосты с красной икрой 10/20 г.

Тартар из говядины с кростини 30/10 г.

Обжаренный тунец с апельсином и муссом из авокадо 40 г.

Греческий салат 50 г.

Ассорти копченой рыбы – лосось, скумбрия, масляная 80 г.

Салат Оливье с курицей 50 г.

Крудите из овощей с бальзамическим винегретом из моркови, огурца, сладкого перца, томатов 60 г.

Ассорти солений: капуста, лесные грибы, помидоры, огурцы и перец чили 60 г.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Горячие блинчики с курицей, грибами и сыром 80 г.

Деруны из цуккини и картофеля с лососем, сметаной и икрой 60 г.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Говяжья вырезка с белыми грибами и трюфельным соусом 50 г.

Жареный лосось с шафрановым соусом 50 г.

Утиная грудка с апельсиновым соусом 50 г.

Запеченные сезонные овощи 80 г.

Запеченный картофель с горчицей 80 г.

ДЕСЕРТЫ

Ассорти от Шефа: Еклеры, Муссы и Мини-торты 120 г./человека

НАПИТКИ

Узвар и Морс 200 мл.

Кофе, чай, фруктовая минеральная вода





RADISSON BLU HOTEL, KYIV

22 Yaroslaviv Val Street, Kyiv 01054 Ukraine
Tel: +380 44 492 22 32 Fax: +380 44 492 22 15
conference.kiev@radissonblu.com