



## Новогодний Банкет 2019 в Парк-Отеле «Байкальская Ривьера»

Дорогие гости!

Для заказа новогоднего банкета Вам необходимо:

1. Выбрать понравившиеся Вам блюда на сумму **не менее 3500 руб.** (сумма может быть чуть больше, но не менее 3500 руб. на 1 персону);
2. Сообщить менеджеру ресторана Ваши предпочтения и количество человек по телефону +7 (913) 578 29 28;
3. Ожидать наступления самой волшебной ночи в году! 31 декабря начало программы в 23-00.

**БОНУС № 1** - На время банкета пробковый сбор не действует. Гости могут приносить на банкет свой алкоголь.

**БОНУС № 2** – Десертный и чайный стол бесплатно всем участникам банкета.

**ВНИМАНИЕ!** Количество мест на банкете ограничено.

По всем вопросам Вы можете обратиться по телефонам:

**+7(913) 578 29 28**

**+7(9835) 312 313**

**+7(3012) 200 166**

<b>ЗАКУСКИ</b>	<b>Выход, граммы</b>	<b>Цена</b>
<b>Ассорти рыбное</b> (омуль х/к, омуль соленый, скумбрия х/к, сёмга домашнего посола)	250	<b>800</b>
<b>Ассорти мясное</b> (домашняя буженина, язык отварной, грудинка домашнего копчения, рулет из говядины с сыром, овощами и зеленью)	300	<b>800</b>
<b>Карпаччо из телятины</b> (тонко нарезанные слайсы молодой телятины, приправленные соусом из оливкового масла и лимонным соком, подается с рукколой и кедровыми орешками)	130	<b>600</b>
<b>Сагудай</b> из байкальской рыбы (традиционное сибирское блюдо из свежей рыбы, приправленной луком и специями)	180	<b>450</b>



Ассорти тарталеток с нежнейшим сыром «Филадельфия» с семгой и красной икрой	210	770
Мидии запеченные под сырным соусом	200	470
Ассорти из благородных сыров (три вида сыра, подаются с медом, виноградом и орехами)	180	700
Грузди со сметанкой	150	350
Ассорти фруктовое (яблоки, апельсины, бананы, виноград)	400	400
Ассорти из свежих овощей (свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, листья салата, маслины)	350	300
<b>САЛАТЫ</b>		
Гранатовый браслет (салат со свежими овощами, куриным филе, украшается зёрнами граната)	250	400
Салат с ростбифом (сочетание свежего листа салата, овощей, сочного ростбифа, сыра пармезан и свежей зелени под оригинальным соусом)	200	500
Салат «Царский» (изысканное сочетание слабосоленой семги, кальмаров, королевских креветок с красной икрой)	250	850
Салат с морепродуктами (разнообразие морепродуктов в сочетании с диким черным рисом под оригинальной заправкой)	200	570
Оливье от шеф-повара (классическое новогоднее угощение в авторском исполнении)	250	400
<b>ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ГОРЯЧЕЕ</b>		
Телятина на гриле с соусом наршараб (нежные стейки из телятины под гранатовым соусом, подаются с картофелем айдахо).	320	900



<b>Семга на подушке из молодой спаржи</b> (подается с соусом тартар)	400	<b>1200</b>
<b>Жареная перепелка</b> (подается целиком со свежими овощами и кисло-сладким соусом)	470	<b>850</b>
<b>Речная форель запеченная</b> (подается целиком с овощами гриль)	400	<b>700</b>
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ</b>		
<b>Мясное ассорти гриль</b> (сочные стейки из вырезки говядины, свинины, куриного филе и каре молодого барашка, подается с овощами гриль под соусом деми-глас, соусом "Аджика" и зеленью)	1000	<b>2200</b>
<b>Большое рыбное ассорти</b> (стейки из судака, шашлычки из сёмги и тигровых креветок, жареные кальмары, подается с овощами гриль и соусом тартар)	1000	<b>2500</b>
<b>Утка запеченная с яблоками</b> (классическое новогоднее блюдо в исполнении шеф-повара. <b>Цена указана за 100 грамм</b> , средний вес утки около 1,5кг).	100	<b>170</b>
<b>Рулька запеченная</b> (рулька свинины запеченная, подается с жареным картофелем под соусом деми-глас)	1500	<b>2000</b>
<b>ХЛЕБ</b>		
Хлебная корзина	300	<b>100</b>
Хлеб (1 кус.)	1 кус.	<b>5</b>
<b>НАПИТКИ</b>		
Морс ягодный	1000 мл	<b>250</b>
Сок "Рич" в ассортименте	1000 мл	<b>300</b>
Бон-Аква / Жемчужина Байкала (газ/без газа)	500 мл	<b>100</b>
Кока-Кола (пластиковая бутылка)	500 мл	<b>130</b>
Кока-Кола (стеклянная бутылка)	250 мл	<b>130</b>
Спрайт	250 мл	<b>130</b>



Фанта	250 мл	<b>130</b>
<b>ДЕСЕРТЫ И ЧАЙНЫЙ СТОЛ (фуршет) - БЕСПЛАТНО КАЖДОМУ УЧАСТНИКУ БАНКЕТА</b>		

По всем вопросам просьба обращаться по телефонам

**+7(913) 578 29 28** (менеджер ресторана)

**+7(9835) 312 313** (ресепш отеля)

**+7(3012) 200 166** (отдел бронирования)



До встречи 31 декабря

в парк-отеле «Байкальская Ривьера»! :)