



HOTEL GREEN ROOF

*Варианты Меню для
Вашего новогоднего корпоратива в
Отеле Грин руф' 27*

www.hotelgreenroof.ru
+7.3412.515.979

vk.com/hotelizhevsk

ВАРИАНТ #1

НГ' 27

Холодные закуски:

Ассорти из рыбных деликатессов
Фаршированные крабом и шелковым соусом из васаби черные блины
Сельдь с картофелем
Ассорти из мяса собственного приготовления
Сырно-мясное ассорти
Паштет из куриной печени с хрустящими тостами
Ассорти из свежих овощей
Ассорти из грибов и маринованных овощей
Равиоли из свеклы с сырным кремом под горьким шоколадом
Сезонное фруктовое ассорти
Хлебная корзина

Салат: Цезарь с Цыпленком

Горячая закуска: Нежный ростбиф с томленными овощами и винным соусом

Горячее блюдо: Тальятта из телятины под соусом демигласс с овощным грилем

Десерт: Панакотта с малиной

Напитки:

Морс клюквенный
Чашка чая с лимоном
Минеральная вода

4000, –

+15% сервис

на 1 персону:
1135 гр /950 мл

Представленный вариант меню носит исключительно информативный характер с целью представления наполнения Вашего праздничного стола на мероприятии.

Вы всегда можете выбрать любое наполнение и наши проектные менеджеры всегда с удовольствием Вам в этом помогут.

ВАРИАНТ #2

НГ' 27

Холодные закуски:

Тататки из тунца с чатни из манго
Фаршированные крабом и шелковым соусом из васаби черные блины
Лосось-роллы фаршированные сливочным муссом
Сельдь с картофелем
Виттело Тоннато
Сырно-мясное ассорти
Паштет из куриной печени с хрустящими тостами
Перцы Рамиро с сырno-мятной начинкой
Ассорти из свежих овощей
Равиоли из свеклы с сырным кремом под горьким шоколадом
Сезонное фруктовое ассорти
Хлебная корзина

Салат: Классический Оливье с ростбифом

Горячая закуска: Рулет из форели с овощным пюре под соусом Том Ям

Горячее блюдо: Утиная ножка конфи с печеными персиками с нежным соусом

Десерт: Наполеон

Напитки:

Морс клюквенный
Чашка чая с лимоном
Минеральная вода

4100, –

+15% сервис

на 1 персону:
1140 гр /950 мл

Представленный вариант меню носит исключительно информативный характер с целью представления наполнения Вашего праздничного стола на мероприятии.
Вы всегда можете выбрать любое наполнение и наши проектные менеджеры всегда с удовольствием Вам в этом помогут.

ВАРИАНТ #3

ИГ' 27

4250, –

+15% сервис

на 1 персону:
1195 гр /950 мл

Холодные закуски:

Гравлакс из семги слабой соли
Фаршированные крабом и шелковым соусом из васаби черные блины
Сельдь с картофелем
Ассорти из мяса собственного приготовления
Виттело Тоннато
Сырно-мясное ассорти
Перцы Рамиро с сырno-мятной начинкой
Ассорти из свежих овощей
Ассорти из грибов и маринованных овощей
Сезонное фруктовое ассорти
Хлебная корзина

Салат: Салат с ростбифом, овощным миксом и пармезановым суфле

Горячая закуска: Биток из судака с крабовым жульеном на подушке из цуккини

Горячее блюдо: Тальятта из телятины под соусом демигласс с овощным грилем

Десерт: Тирамису

Напитки:

Морс клюквенный
Чашка чая с лимоном
Минеральная вода

Представленный вариант меню носит исключительно информативный характер с целью представления наполнения Вашего праздничного стола на мероприятии.

Вы всегда можете выбрать любое наполнение и наши проектные менеджеры всегда с удовольствием Вам в этом помогут.

ВАРИАНТ #4

ИГ' 27

Холодные закуски:

Тататки из тунца с чатни из манго
Фаршированные крабом и шелковым соусом из васаби черные блины
Лосось-роллы фаршированные сливочным муссом
Сельдь с картофелем
Террин из утки с фисташками и сушеной клюквой
Сырно-мясное ассорти
Паштет из куриной печени с хрустящими тостами
Перцы Рамиро с сырno-мятной начинкой
Ассорти из свежих овощей
Равиоли из свеклы с сырным кремом под горьким шоколадом
Сезонное фруктовое ассорти
Хлебная корзина

Салат: Салат с уткой, персиками и гречневым поп-корном

Горячая закуска: Буше с рваной говядиной и грибами

Горячее блюдо: Стейк из тунца на шпинатном соусе с бейби-картофелем

Десерт: Медовик

Напитки:

Морс клюквенный
Чашка чая с лимоном
Минеральная вода

4400, –

+15% сервис

на 1 персону:
1220 гр /950 мл

Представленный вариант меню носит исключительно информативный характер с целью представления наполнения Вашего праздничного стола на мероприятии. Вы всегда можете выбрать любое наполнение и наши проектные менеджеры всегда с удовольствием Вам в этом помогут.



Новый Год '27



КОНТАКТЫ

Для онлайн-записи на встречу с проектным менеджером наведите камерой телефона на QR код:



Наведите камеру на QR-код

г. Ижевск, ул. Ракетная, д. 63
gr@hotelgreenroof.ru
+7 (3412) 515.979
Telegram|Max: +7.9911.97.87.67

https://vk.com/wall-96754453_1806

vk.com/hotelizhevsk
www.hotelgreenroof.ru