

FRIGATE

HOTEL & RESTAURANT



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

2019

Дорогие друзья!

Предлагаем вашему вниманию меню и условия проведения предновогодних корпоративов в гостинично-ресторанном комплексе «Фрегат».

Дополнительная дата сборных предновогодних корпоративов - 22 декабря.

Стоимость – 2700 **2500** рублей с персоны.

В стоимость входят новогодняя развлекательная программа, праздничные блюда и безалкогольные напитки.

Алкогольные напитки вы можете заказать в нашем ресторане или же привезти на мероприятие свои напитки в согласованном количестве.

Программа вечера:

- **Время проведения** – с 18:00 до 00:00
- **Место** - модульный зал гостинично-ресторанного комплекса «Фрегат»
- **Гости праздника** - сотрудники разных компаний и организаций.
- **Ведущий** - Алексей Лукиянчук

Оплата:

После бронирования, в течение **одной недели** необходимо внести предоплату в размере **30%** от стоимости мероприятия, **полную оплату** – за **три недели** до мероприятия. Оплата возможна любым удобным для вас способом.

С наилучшими пожеланиями,
гостинично-ресторанный комплекс «Фрегат»

В меню включено:

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- **Мясные закуски:**

- Томлёные телячьи щеки с красным вином, коньяком, чёрным перцем и засахаренным луком
- Тонкие слайсы пряной салями и сладко-ореховый сыр Маасдам с оливками и свежей зеленью
- Нежный паштет из куриной печени и запечённого белого лука с пшеничными тостами

- **Рыбные закуски:**

- Филе подкопченной пёстрой зубатки с картофелем шато и красным луком
- Филе онежского лосося слабой соли с дольками лимона
- Маринованная мурманская сельдь с луком и подсолнечным маслом
- Сырные корзинки с онежским лососем холодного копчения, свежим огурцом и соусом кремчиз

- **Овощные закуски:**

- Фирменное плато маринованных и солёных овощей с солёными грибами и подсолнечным маслом
- Большое плато свежих овощей с фетой, оливковым маслом, зеленью и морской солью

- **Композиция сезонных фруктов**

В меню включено:

САЛАТЫ

- Салат из отварной телятины с маринованными огурцами, листьями салата, молодым сыром и соусом тар-тар
- Цезарь с куриным филе
- Маринованная мурманская сельдь под шубой из вареных овощей с домашним майонезом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Томлёные рёбра телятины, запеченные в Josper, подкопченные джином и розмарином.

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор

- Филе трески в панировке из чоризо с запеченным картофелем и сливочным соусом
- Медальоны из свинины фламбе с запеченными овощами и соусом из белых грибов

ВЫПЕЧКА

- Свежевыпеченный хлеб

НАПИТКИ

- Морс клюквенно-брусничный
- Вода минеральная негазированная