

BARVIKHA
HOTEL & SPA

МЕНЮ
новогоднего ужина

2025

Закуски и салаты в стол



Икра
осетровая / лососевая
подается с блинами, оладьями и тарталетками

Ассорти из рыбных деликатесов
лосось слабосоленый / лосось холодного копчения / осетрина горячего копчения /
осетрина холодного копчения / палтус холодного копчения

Ассорти из мясных деликатесов
пармская ветчина / сыровяленая утиная грудка / язык говяжий /
ростбиф / салями «Милано»

Ассорти из сырных деликатесов
пармезан / тома классик / тома резерв /
таледжо / горгонзола / качотта с трюфелем

Оливье с перепелкой и раковыми шейками

Сельдь под шубой

«Мимоза» с угрем

Овощные антипасты
вяленые томаты / оливки / маринованный артишок /
печеный болгарский перец / баклажаны и цукини на гриле



Индивидуальные подачи

Холодная закуска

Заливное из камчатского краба

Горячая закуска

Гребешок с черной икрой и чипсом из пармезана

Говядина татаки со спаржей и белым трюфелем

Горячие блюда

Филе осетрины с гратеном и икорным соусом

Филе «Веллингтон» с соусом из яблочного бренди

Десерт

Пряный «Новогодний шар» с облепихой



Стоимость – 35 000 рублей на одну персону,
включая НДС 20% .



ДЕТСКОЕ НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ



ЗАКУСКИ

Ассорти из выпечки

пирожки с мясом / пирожки с курицей / сосиска в тесте / оладьи /
блинчики с клубничной икрой

Ассорти из канапе

сырный шарик / профитроли с кремом песто, моцареллой и томатами /
волован с куриным муссом



САЛАТ НА ВЫБОР

Цезарь с курицей

или

Оливье с телятиной



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Шашлык из рыбы и креветок с беби-картофелем

или

Бургер с говядиной и картофелем фри

ДЕСЕРТ

Пряный «Новогодний шар» с клубникой



Стоимость – 17 500 рублей на одну персону,
включая НДС 20%.

