

Tallink City Hotel

Рождественский буфет 1

ЗАКУСКИ

- Зеленый салат, огурец с укропом, помидоры черри V
- Салат из козьего сыра с запеченными в меду яблоками и лимонно-розмариновой заправкой L
- Салат из красной капусты и апельсинов с грецкими орехами V
- Росолье (эстонский салат из свёклы и сельди) L
- Маринованные грибы и корнионы V
- Холодец с французской горчицей
- Язык говяжий с кремом из хрена L
- Рулет из курицы с мармеладом из чёрной смородины
- Лосось горячего копчения с соусом из хрена и укропа L
- Брускетта из ржаного хлеба с муссом из лосося
- Рождественская ветчина с горчичной крошкой
- Тост Скаген с яйцом L
- Баклажаны, запеченные в духовке со свежей зеленью и грецкими орехами
- Пирожки со шпеком

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Филе форели с соусом из белого вина
- Свиной карбонад с запечёнными яблоками и соусом из красного вина
- Куриная грудка с соусом карри и кокосом
- Кровяная колбаса с брусничным вареньем
- Рис с грибами V
- Овощи на гриле V
- Тушеные овощи с медом и тимьяном V
- Картофельный гратен с розмарином L

СЛАДКОЕ

- Пирог Тоска L
- Тирамису с имбирным пряником L
- Панна котта с облепихой L
- Безе с шоколадным муссом, клюквой и миндальной стружкой L
- Сладкая выпечка, имбирные пряники L
- Торт крем-брюле L
- Ассорти эстонских крафтовых сыров L

Кофе, чай, вода со льдом

Действительно с
16.11.2026–24.01.2027

Предварительный заказ меню
не менее чем за 48 часов.

Меню сервируются для групп
от 30 человек.

Центр бронирования:

Tel +372 640 8947
hotelevents@tallink.ee
hotels.tallink.com

- L – содержит лактозу
- содержит глютен
- содержит яйцо
- содержит рыбу
- содержит ракообразных
- содержит орехи
- содержит горчицу
- содержит арахис
- V – веганский

Tallink City Hotel

Рождественский буфет 2

ЗАКУСКИ

Салат айсберг с травами и лимонной винегретной заправкой ✓

Маринованная тыква ✓

Немецкий картофельный салат, айоли с шнитт-луком ● 🍴 ●

Свежий салат с копченым лососем, каперсами, картофелем, зеленой фасолью и лимонной заправкой

Ростбиф с клюквенным соусом ●

Салат «Цезарь» ● 🍴 🍴

Свежий салат с козьим сыром, гранатом и хурмой

Оливки «Каламата» ✓

Паштет из утиной печени

Салат из тунца и каперсов

Слабосоленый лосось, маринованный в можжевелевом джине 🍴

Рождественская сельдь 🍴

Филе сельди с зерненым творогом ● 🍴

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рождественская ветчина в горчичной корочке 🍴 🍴

Киш с беконом и зеленью ● 🍴 ●

Жасминовый рис с яйцом и креветками ● 🍴

Грудка индейки с апельсиново-имбирным соусом

Филе лосося в сливочном соусе с креветками

Мясной рулет со сливочно-горчичным соусом

Кровяная колбаса с брусничным вареньем 🍴

Картофель, запеченный с чесноком и розмарином ✓

Искушение Янссона (картофельное блюдо) ● 🍴

Запеченные в духовке свекла и тыква с травами и тыквенными семечками

Кисло-сладкая красная капуста ✓

СЛАДКОЕ

Ассорти эстонских крафтовых сыров ●

Торт Захер ● 🍴 🍴 🍴

Яблочный штрудель с ванильным соусом ● 🍴

Сладкая выпечка, имбирные пряники ● 🍴

Ассорти фруктов ✓

Мини-брауни

Рождественский пирог

Кофе, чай, вода со льдом

Действительно с
16.11.2026–24.01.2027

Предварительный заказ меню
не менее чем за 48 часов.

Меню сервируются для групп
от 30 человек.

Центр бронирования:

Tel +372 640 8947
hotelevents@tallink.ee
hotels.tallink.com

● – содержит лактозу

🍴 – содержит глютен

● – содержит яйцо

🍴 – содержит рыбу

🍴 – содержит ракообразных

🍴 – содержит орехи

🍴 – содержит горчицу

🍴 – содержит арахис

✓ – веганский