



# Tallink City Hotel

# Праздничный вечерний буфет

## МЕНЮ 1

### Холодные закуски

Маринованные грибы, маринованная паприка, малосольные огурцы с укропом и оливковым маслом, оливки и маслины, хумус , соус Marie Rose , тапенада

Салат «Цезарь» с копченым лососем

Салат с запеченными в духовке цуккини, баклажанами, козьим сыром, греческими орехами и песто из базилика

Немецкий картофельный салат

Ростбиф с горчичным соусом

Салат из креветок и яиц

Эстонский сыр , холодная мясная нарезка (оливковое масло, кетчуп, майонез , горчица , хрень, табаско)

### Горячие блюда

Медальоны из индейки, запеченные на гриле Mibrasa, со сливочно-коньячным соусом

Тушеная баранина с красным вином и красным луком

Лосось в лаймово-лимонной глазури с соусом Биск

Пенне с песто из базилика, шпинатом, вялеными томатами и кедровыми орешками

Запеченная цветная капуста и шампиньоны со свежей петрушкой

Овощной рататуй

### Десерт

Ванильная панна-котта с подливкой из свежей клубники

Французский чизкейк с клементинами и взбитыми сливками

Фруктовая тарталетка

Фруктовый салат

Выбор хлеба: чиабатта, бременский хлеб, тост, булочка, масло и маргарин

В стоимость меню входит вода, кофе, чай и выбор хлебов.

Меню действует 01.01.–30.12.2026.

Меню сервируются для групп от 30 человек.

Выберите одно меню для всей группы.

Предварительный заказ меню не менее чем за 48 часов.

– содержит лактозу

– содержит молоко

– содержит глютен

– вегетарианский

– содержит яйцо

– содержит ракообразных

– содержит рыбу

– содержит древесные орехи

– содержит семена кунжута

– содержит горчицу

– содержит сою



# Tallink City Hotel

# Праздничный вечерний буфет

## МЕНЮ 2

### Холодные закуски

Маринованные грибы, маринованная паприка, малосольные огурцы с укропом и оливковым маслом, оливки и маслины, хумус , соус Marie Rose , тапенада

Свежий салат с креветками, авокадо, стручковой фасолью и заправкой из апельсина и чили

Салат с калé, морковью, маринованной свеклой и кешью

Жареная утиная грудка и салат из тыквы с соусом из черной смородины

Лосось гравлакс с соусом на основе горчицы

Эстонский сыр , холодная мясная нарезка (оливковое масло, кетчуп, майонез , горчица , хрень, табаско)

### Горячие блюда

Куриная грудка на гриле с острым азиатским соусом терияки, имбирем, чили и кунжутом

Говяжий антре, запеченный на гриле Mibrasa, с соусом из зеленого перца

Филе палтуса, запечённое в духовке, с кремовым соусом из белого вина

Овощи на гриле с чесноком и свежей зеленью

Рис жасминовый с овощами

Ньюки в шпинатном соусе с помидорами черри и тертым твердым сыром

### Десерт

Чернично-йогуртовый торт

Шоколадный мусс с малиновой подливкой

Фруктовая тарталетка

Фруктовый салат

Выбор хлеба: чиабатта, бременский хлеб, тост, булочка, масло и маргарин

В стоимость меню входит вода, кофе, чай и выбор хлебов.

Меню действует 01.01.–30.12.2026.

Меню сервируются для групп от 30 человек.

Выберите одно меню для всей группы.

Предварительный заказ меню не менее чем за 48 часов.

– содержит лактозу

– содержит молоко

– содержит глютен

– вегетарианский

– содержит яйцо

– содержит ракообразных

– содержит рыбу

– содержит древесные орехи

– содержит семена кунжута

– содержит горчицу

– содержит сою