



Tallink City Hotel

Обед и ужин

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

МЕНЮ 1

Холодные закуски

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

Куриный суп с зеленью и овощами

Свежий салат с жареными овощами, нут и соусом из базилика **V**

Эстонский сыр **L**, холодная мясная нарезка (оливковое масло, кетчуп, майонез, горчица, хрен, табаско)

Горячие блюда

Жареная свиная шея со сливочно-горчичным соусом **L**

Паэлья с морепродуктами, овощами и шафрановым соусом

Пенне с песто из базилика, помидорами черри и стручковой фасолью **L, G**

Картофель, запеченный с чесноком и розмарином **V**

Овощи, запеченные в духовке **V**

Десерт

Ванильная панна-котта с подливкой из свежей клубники **L**

Клубничный торт **L, G**

Фрукты **V**

Выбор хлеба - чабатта, бременский хлеб, тост, булочка, масло и маргарин

МЕНЮ 2

Холодные закуски

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

Свежий салат с жареной курицей терияки и овощами стир-фрай **G**

Салат с киноа, тушеными овощами и кисло-сладким горчичным соусом **V**

Эстонский сыр **L**, холодная мясная нарезка (оливковое масло, кетчуп, майонез, горчица, хрен, табаско)

Горячие блюда

Грудка индейки су вид с соусом из кинзы и апельсина

Филе нильского окуня, запеченное с соусом из сливочного масла и каперсов **L, G**

Булгур с брокколи и песто из вяленых томатов **G, V**

Жареный картофель и батат с луком и свежей петрушкой **V**

Рис жасмин **V**

Десерт

Шоколадный мусс **L, G**

Торт из маракуйи **L, G**

Фрукты **V**

В стоимость меню входит питьевая вода, кофе/чай и выбор хлеба.

Действительно с 1.1. – 30.12.2025

Меню рассчитано на группы начиная с 30 человек.

Просим выбрать один вариант на всю группу.

Предзаказ на меню принимается как минимум за 48 часов.

L – содержит лактозу

G – содержит глютен

V – вегетарианский