



Tallink Spa & Conference Hotel

Праздничный ужин ШВЕДСКИЙ СТОЛ

МЕНЮ 1

Холодные закуски

Ассорти из свежих зеленых салатов **V**

Тост “Скаген” на бриоши **G**

Гравлакс из сига с огурцом, укропом и соусом из пахты

Слегка копченое филе утиной грудки с инжирно-бальзамическим джемом

Тартар из копченого свиного языка

Салат фаттуш **G, V**

Салат с бурратой, жареными персиками и помидорами **L**

Салат из макарон с курицей и майонезом чили **G**

Taglieri misto **L, G**

Горячие блюда

Филе лосося со сливочным соусом по-норвежски

Свинная вырезка, приготовленное при низкой температуре, с грибным соусом

Жареные овощи по-тайски с кешью, луком, перцем и курицей

Жареные овощи **V**

Томатное ризотто **L**

Картофель с зеленью **V**

Десерт

Пирожное Паштель Де Ната **L, G**

Тирамису **L, G**

Сезонные 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



Tallink Spa & Conference Hotel

Праздничный ужин шведский стол

МЕНЮ 2

Холодные закуски

Ассорти из свежих зеленых салатов **V**

Севиче из лосося

Малосольный лосось с укропным айоли

Фланк стейк из говядины с луковым джемом и пармезаном **L**

Салат Цезарь с крутонами из чиабатты с пармезаном **G**

Салат с козьим сыром, грецкими орехами и грушей

Хамон серрано, дыня канталупа, оливки, крекеры, маринованный перец, колбаса чоризо **G**

Немецкий картофельный салат

Горячие блюда

Филе судака со шпинатом и горчичным соусом

Свинная мини-рулька в глазури из черной смородины

Паэлья с морепродуктами

Паста Тортелли с моцареллой и помидорами **L, G**

Запечённые овощи в духовке **V**

Картофельная запеканка с помидорами черри и луком **V**

Десерт

Крем из греческого йогурта и белого шоколада с сырым малиновым джемом **L, G**

Мини Павлова **L**

Салат из свежих фруктов с мятой **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

Tallink Spa & Conference Hotel

Праздничный ужин ШВЕДСКИЙ СТОЛ

МЕНЮ 3 V

Холодные закуски

Салат фаттуш G

Спринг-роллы со соусом чили и лайма

Огуречные маки

Салат из равиоли с помидорами и авокадо G

Салат из цуккини и тальятелле с кунжутом и соусом чили

Азиатский салат из красной капусты с арахисом и имбирем

Огурец с лаймом и кориандром

Помидоры черри с песто

Морковный хумус с питой (кунжут) G

Веганский соус цацики

Горячие блюда

Равиоли с грибами в томатном соусе G

Жареный картофель с луком, вялеными томатами и зеленью

Рисовая лапша с овощами и тофу

Сладкий картофель фри с чили-майонезом

Красное карри с жареным баклажаном и нут

Шампиньоны, обжаренные в чесночном масле с травами

Рис жасминовый

Десерт

Бананово-финиковый кекс с ванильным соусом G

Кокосовая панна-котта с соусом из манго и маракуйи

Сезонные фрукты

Ягодный сорбет

Вегетарианское
меню

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