

Tallink Spa & Conference Hotel

Рождественский буфет 1

САЛАТЫ

- Картофельный салат с копченой ветчиной L●
- Салат из свеклы с козьим сыром и брусничным соусом ◆
- Фаттуш (ливанский салат с хлебом) ☿ V
- Салат из королевских креветок с рукколой, помидорами черри и пармезаном L
- Салат из маринованной тыквы V
- Маринованные рыжики V
- Солёные огурцы с медом и сметаной L

РЫБА

- Малосольный лосось и айоли с укропом
- Лещ в домашнем маринаде L
- Соленая сельдь с яйцом, луком и сметаной L◆
- Мидии с чили, чесноком и белым вином
- Яйца, фаршированные креветочным кремом и икрой L

МЯСО

- Холодец с уксусом и хреном
- Тартар из копченого свиного языка L
- Говядина сухого посола с луковым джемом и пармезаном
- Медленно запеченное филе бройлера с абрикосовым чатни

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Филе судака, обжаренное в сливочном масле, с соусом из белого вина и шпината L
- Свиной карбонад в горчичной глазури
- Жареная куриная грудка с томатами в соусе пармезан L
- Кровяная колбаса ☿
- Капуста, тушенная в пивет V
- Жареный картофель с чесночным маслом и пармезаном L
- Запечённые морковь и тыква с мёдом и розмарином V
- Острый рис с имбирем, чесноком и куркумой

СЛАДКОЕ

- Ассорти мини пирожных:
 - Рулет с фисташками и маскарпоне ☿ L●
 - Пирог «Тоска» с фруктами ☿ L●
 - Имбирный трюфель ☿ L●
 - Мини Павлова и макаруны L●
- Ассорти эстонских сыров с джемом из апельсина и игристого вина L
- Ассорти фруктов V

- Кофе, чай, вода со льдом
- Рождественский хлеб, чабатта, чёрный хлеб, булочка

Действительно с
17.11.2025–25.01.2026

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 орехи
- ◆ – содержит горчицу
- V – вегетарианский

Tallink Spa & Conference Hotel

Рождественский буфет 2

САЛАТЫ

- Свежий салат с апельсином и брусникой ✓
- Немецкий картофельный салат с лососем горячего копчения
- Салат с гранатом и фетой
- Салат Капрезе L
- Салат из жареной свеклы, сладкого картофеля и рукколы
- Оливки, маринованный сладкий перец
- Коктейльные огурцы ✓
- Маринованные рыжики ✓

РЫБА

- Филе лосося холодного копчения с лимонным айоли ●
- Лещ в домашнем маринаде ☞
- Тост «Скаген» L●
- Сельдь в горчичном соусе
- Сельдь с черной смородиной

МЯСО

- Паштет из куриной печени с малиново-горчичным джемом ☞
- Копченая утиная грудка с вишневым соусом ☞
- Вителло тоннато – телятина под соусом из тунца
- Свинная вырезка, приготовленная при низкой температуре, с джемом из черной смородины

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Филе палтуса на пару с соусом из шафрана и белого вина L
- Рождественская ветчина в горчичной глазури с зеленым горошком и черными сливами ☞
- Утиная ножка, приготовленная при низкой температуре с соусом из красного вина и сливы
- Кровяная колбаса ☞
- Капуста, тушеная в пиве ✓
- Пюре из картофеля и батата с травами L
- Запеченные овощи ✓
- Жареный рис с чили и зеленым луком ✓
- Зеленая фасоль с луком и красной фасолью ✓

СЛАДКОЕ

Ассорти мини пирожных:

- Рулет с фисташками и маскарпоне ☞ L●
- Мини пирог «Тоска» ☞ L●
- Мини-тарталетка с кремом из маракуйи ☞ L●
- Мягкие имбирные пряники с глазурью из сливочного сыра ☞ L●
- Макаруны L●

Ассорти итальянских сыров с гриссини, виноградом и желе из просекко ☞ L

Ассорти фруктов ✓

Кофе, чай, вода со льдом

Рождественский хлеб, чабатта, чёрный хлеб, булочка

Действительно с
17.11.2025–25.01.2026

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 орехи

☞ – содержит горчицу

✓ – вегетарианский