

aleàn
FAMILY
BIARRITZ

Мандариновый бриз 2027

Меню новогоднего банкета

Меню от шефа • Индивидуальная подача

31 декабря 2026

Зал «Азур»



• Закуски •

Тартар из лосося с огурцом и икрой тобико

Лосось, свежий огурец, капля оливкового масла, икра летучей рыбы, микрозелень. Подача на хрустящих чипсах из нори

Севиче из дорадо с грейпфрутом и кинзой

Дорадо, сегменты грейпфрута, красный лук, кинза, сок лайма, щепотка чили. Лёгкая, освежающая закуска с цитрусовым балансом

Ростбиф с пряной мандариновой глазурью

Тонкие ломтики ростбифа с цитрусово-пряной начинкой, скрученные в аккуратные рулетики

Мясной мусс с мандариновым курдом и чипсами из пармезана

Нежная текстура мусса, яркий цитрусовый курд и хрустящие чипсы

Рулетики из слабосоленого лосося с творожным сыром и укропом

Ломтики лосося, нежный творожный сыр, свежий укроп, капля лимонного сока. Скручиваются и нарезаются на порционные кусочки

Ассорти устриц с соусом миньонет и лимоном

Устрицы на льду, соус миньонет (винный уксус, шалот, чёрный перец), дольки лимона, веточки петрушки

Канapé с креветкой, авокадо и каплей чили-масла

Крекер, пюре авокадо, обжаренная креветка, капля острого масла, листик базилика

Паштет из копчёных мидий с тостами из бородинского хлеба

Нежный паштет из мидий, лук, сливки, специи; подаётся с тонкими тостами, посыпается сушёными водорослями

Рулетики из персика и сыра моцарелла в запеченном беконе

Бекон, персик, сыр моцарелла, соус терриакки

Овощные палочки с дипом из йогурта и анчоусов

Огурец, морковь, сельдерей, сладкий перец, дип - йогурт, анчоусы, чеснок, лимонный сок, оливковое масло

Холодец

Заливное с говядиной и свиной и овощами

Мясное ассорти

Мясные деликатесы

Рыбное ассорти

Рыбные деликатесы

Салат-ролл в рисовой бумаге с крабовым мясом и манго

Крабовое мясо, манго, огурец, мята, кинза; заворачивается в рисовую бумагу, нарезается на роллы, подаётся с лёгким соусом из лайма и чили

• Салаты •

Салат с тунцом, фасолью и каперсами

Запечённый тунец, стручковая фасоль, томаты черри, каперсы, красный лук, заправка на оливковом масле с дижонской горчицей и лимонным соком

Салат из печёного перца, осьминога и оливок

Печёные сладкие перцы, мини-осьминоги, оливки каламата, красный лук, орегано, оливковое масло, капля бальзамика

Мраморное мясо с мандарином и маринованными огурчиками в цитрусовом рассоле

Печёные сладкие перцы, мини-осьминоги, оливки каламата, красный лук, орегано, оливковое масло, капля бальзамика

Салат оливье с ветчиной

Салат “Сельдь под шубой”

• Горячая закуска •

Крокеты с крабом и соусом айоли с лимоном

Хрустящие крокеты из нежного крабового мяса, соус айоли с лимонной цедрой и каплей чеснока. Подача - на листьях салата с долькой лимона

Мини-кулебяка с лососем, шпинатом и сливочным сыром

Шпинат, кусочки лосося, заливка из сливок и яиц, щепотка мускатного ореха и тёртого пармезана



БАНКЕТ Мандариновый бриз

Шоу-блюда + Горячее	Шоу-десерт	Детское меню
Ризотто с морепродуктами и шафраном Рис арборио, креветки, мидии, кальмар, шафран, белое вино, сливочное масло, пармезан; сверху - капля оливкового масла и веточка петрушки Сашими на льду Гребешки, лангустины, креветки тигровые, тунец, кета, осьминог, дорадо, морские ежи Бараньи ноги Копченые, томленные ноги барашка. Режется при гостях Брискет из говядины Томленая говядина, нарезается слайсами при гостях Креветки тигровые фламбе Тигровые креветки, коньяк, соус айоли	“Солёное море” Карамельный крем-брюле с морской солью и лаймом - Напитки Морс облепиховый с розмарином Морс из черной смородины с мятой Чай Кофе - Напитки Игристое вино Тихие вина сухие и полусладкие Водка премиум Коньяк Виски Ром Джин Мандариновая настойка	“Морские звездочки” Мини-сэндвичи с творожным сыром и ломтиками слабосоленого лосося, вырезанные формочкой в виде морских звезд “Весёлые креветки” Небольшие отварные креветки на шпажках с кубиками огурца и черри. Шпажки с фигурными наконечниками в виде рыбок Мини ролл “Подводная лодка” Рисовая бумага, мягкий сливочный сыр, огурец, крабовое мясо “Радуга на дне моря” Микс салатных листьев, огурец, сладкий перец, кукуруза, черри, отварная морковь. Заправка йогурт без сахара, лимонный сок. Подача в прозрачном стакане слоями “Овощной остров” Печёный сладкий перец, мини-картофель, кусочек цукини, капля оливкового масла. “Капитан осьминог” Паста с кальмаром и креветками в виде осьминога “Веселые крабики» Куриные котлеты с картофельным пюре в виде крабиков “Пузырьки океана” Газированный лимонад без кофеина, с шариками из фруктового желе на дне “Маяк из куриного рулета” Рулет из запечённой куриной грудки с начинкой из сливочного сыра и томатов. Подается в виде “столбиков маяка”, йогуртовый соус и веточка укропа
Гарниры Картофель бейби с розмарином Картофель, розмарин, ароматное масло Запеченный батат с тыквой в соусе свит чили Батат, тыква, соус свит чили		Морс ягодный Вода с газом Вода без газа Газированные напитки Сок яблочный Сок апельсиновый
- Фруктовая корзина - Ассорти десертов - Домашний хлеб		

aleà
FAMILY
BIARRITZ

