



## **Новогодняя ночь 2018-2019**

# **КАРНАВАЛ ПО-ЕВРОПЕЙСКИ**

31 декабря 20.00-1.00, ресторан „Olive“

**Двери в загадочный и полный чудес мир карнавала распахнет перед гостями импозантный Дмитрий Курилов, в чьем исполнении на протяжении вечера будут звучать бессмертные хиты всех времен. Неповторимую атмосферу праздника создадут по-особенному украшенный ресторан, блистательные артисты и, конечно, зажигательная музыка.**

**В новогоднюю ночь гости также смогут насладиться красочным варьете-шоу. Незабываемая музыка, радость и яркие краски карнавала, несомненно, очаруют всех очевидцев происходящего, прокладывая мосты в новый 2019 год, полный чудес и новых свершений!**

В дополнение к развлекательной программе, гостям предлагается богатый шведский стол и 3 бокала игристого вина.

**Добро пожаловать на Карнавал в отель Europa!**

**Hestia Hotel Europa**

## **МЕНЮ**

31.12.2018

### **Холодный стол**

Шарики из сыра моцарелла с черри-томатами и свежим песто  
Пряное куриное филе на шпажках  
Свекольное карпаччо с козьим сыром и рукколой  
Севиче из лосося с хрустящим багетом  
Телячий язык с кремом из горчицы и хрена  
Антипасты (оливки, гриль-паприка, чоризо, маринованный жемчужный  
лук и чеснок, вяленые томаты, хамон)  
Лосось горячего копчения на ольхе на картофельно-яичной  
подушечке  
Соленые огурчики с медом  
Утиный ростбиф с маринованной тыквой

### **Горячий стол**

Запеченное на подушечке из морской соли филе лосося  
Приготовленная на гриле свинина с рождественскими пряностями  
Тушеная говяжья щечка в соусе из глинтвейна  
Фаршированный овощами цукини с шапочкой из сыра моцарелла  
Рататуй с гриль-кукурузой  
Картофельный гратан с сыром

### **Десертный стол**

Тирамису  
Макроны  
Выпечка со свежим сыром и ягодами  
Шоколадный и клубничный мусс  
Блинчики (клубничное варенье, сметана, ванильный соус,  
ягодное ассорти, сгущенное молоко)  
Фрукты  
Мини-эклеры с ванильным кремом  
Кофе, чай, вода, 3 бокала игристого вина