

ВСТРЕЧАЙТЕ НОВЫЙ ГОД

в отеле с вековой историей!

31.12.2016



НАЧАЛО ВХОД
21:00 20:00

Торжество
в ЭЛЕГАНТНОМ
ресторане
„De Commerce
Gastro Pub 1871“

- Приветственный напиток и бокал игристого вина в полночь
- Изысканное новогоднее меню
- Живая музыка



€ 130 за взрослого | € 90 за ребенка (от 2 до 12 лет)

Детям до 2 лет бесплатно



Semarah Hotel Metropole | Бульвар Аспазияс 36/38, Рига
+ 371 66118537 | events@semarahhotels.com
www.semarahhotels.com/metropole

De Commerce Gastro Pub 1871

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

- Лосось в маринаде из Рижского черного бальзама и свеклы, пенка из хрена
- Минога с мармеладом из томатов и кориандра
- Тигровые креветки в кокосовом молоке и меде
- Форель, маринованная в цитрусовых, с кремом из икры мойвы
- Roast beef* с мармеладом из красного лука
- Утиная грудка медленного приготовления с джемом из инжира
- Prosciutto* с манго и кремом *Mascarpone*
- Рубленая говядина с фенхелем в слоеном тесте
- Мусс из индейки с грушей, глазированной в меду
- Сыр *Gorgonzola* с джемом из ревеня
- Сыр *Brie* с орехами пекан и джемом из фиников
- Козий сыр с яблочным джемом с корицей

САЛАТЫ

- Салат с брынзой, цитрусовыми, грецкими орехами, сушеной клюквой и медовым соусом
- Салат *Roast beef* с глазированной грушей и гранатовым соусом
- Салат *Caesar* с авокадо и копченой курицей
- Зеленый салат с запеченными в меду корнеплодами и красной киноа

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Телячьи щечки, томленные в красном вине, с полентой и морковью глазированной в меду
- Филе морского окуня с цитрусово- мандариновым ризотто и соусом из шампанского
- Жаренный *Brie* с пюре из груши и джемом из фиников

ДЕСЕРТЫ

- Павлова с мандариновым кремом
- Пончики с шоколадной и карамельной начинкой
- Panna cotta* со сгущенным молоком и корицей

Меню включает:

Хлеб, масло, кофе, чай и вода

VIBRANT MOMENTS

