

NARVA HOTELL

RESTORAN M.CHAGALL

BANKETI MENÜÜ — 39 € INIMESE KOHTA

Vaagnad

Kalavaagen: soolalõhe, suitsulõhe, silmud, rannakarbid, krevetid
Lihaassortii: Prosciutto, rostbiif, singirullid, kanarull päikesekuivatatud tomatitega
Puuvilja-juustuvaagen: Grana Padano, Dor Blu, Camembert, viinamarjad, melon, ananass, hooajalised marjad

Suupisted

1 tk inimese kohta, lisasuupiste 2,50 € / tk

Profütroolid suitsulõhevahuga
Tartlet rebitud sealihaga BBQ-kastmes ja sibulamoosiga
Minivõileib soolalõhe ja toorjuustuga rukkileival

Kaks salatit valikul

Serveerime vaagnal. Lisasalatid 100 g — 5 €

Lhasalat: küpsetatud sealiha, marineeritud kurk, kartul, muna, porgand, majonees, sinep
Krabisalat: krabipulgad, mais, riis, kurk, munad, majonees
Caesari salat kanafileega
Kreeka salat pehme juustuga
Caprese salat

Pearoog valikul

Lõhefilee, klassikaline risoto, sidrunikaste
Kanafilee, pärlikuskuss päikesekuivatatud tomatitega, koorekaste
Seafilee, orzotto peekoniga, seenekaste
Pardifilee, kartulipuder, demi-glace kaste
Kõrvitsa steik kinoa ja rohelistest hernestega

Ühised lisandid — 4 € inimese kohta

Küpsetatud kartulid; Keedetud riis

Magustoidud — 6 € / tk

Soolakaramelli brownie
Kookose panna cotta vaarika coulis'iga
Klassikaline juustukook

Lisatasu eest saab menüüsse lisada roogasid à la carte menüüst.

NB! Tee / kohv / magustoidud / alkohol ei sisaldu hinnas.

Pearoa ja magustoitude valik palume esitada hiljemalt 48 tundi enne üritust.

NARVA HOTELL

RESTORAN M.CHAGALL

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ — 39 € С ЧЕЛОВЕКА

Ассорти

Рыбное ассорти: соленый лосось, копченый лосось, минога, мидии, креветки
Мясное ассорти: Prosciutto, ростбиф, ветчинные рулеты, куриный рулет с вялеными томатами
Сырно-фруктовое ассорти: Grana Padano, Dor Blue, Camembert, виноград, дыня, ананас, сезонные ягоды

Закуски

1 шт. на человека, дополнительные — 2,50 € / шт.

Профитроли с муссом из копченого лосося
Тарталетка с рваной свиной в BBQ соусе и луковым вареньем
Мини-бутерброд с соленым лососем на ржаном хлебе со сливочным сыром

2 салата на выбор

Подача в общих блюдах. Дополнительные 100 г — 5 €

Салат мясной: запеченная свинина, маринованный огурец, картофель, яйцо, морковь, майонез, горчица
Крабовый салат: крабовые палочки, кукуруза, рис, огурец, яйца, майонез
Салат Цезарь с куриным филе
Греческий салат с мягким сыром
Салат Капрезе

Горячее на выбор

Филе лосося, классическое ризотто, лимонный соус
Куриное филе, жемчужный кускус с вялеными томатами, сливочный соус
Свиное филе, орзотто с беконом, грибной соус
Филе утки, картофельное пюре, соус демиглас
Стейк из тыквы с киноа и зеленым горошком

Общие гарниры — 4 € с человека

Картофель запеченный; Рис отварной

Десерты — 6 € / шт.

Брауни с соленой карамелью
Кокосовая панна-котта с малиновым кули
Классический чизкейк

За дополнительную плату в меню могут быть добавлены блюда из à la carte меню.

NB! Чай / кофе / десерты / алкоголь в стоимость не входят.

Выбор основного блюда и десертов просим сделать не позднее чем за 48 часов до мероприятия.

NARVA HOTELL
RESTORAN M.CHAGALL

BANQUET MENU — 39 € PER PERSON

Platters

Seafood platter: salted salmon, smoked salmon, lamprey, mussels, shrimps

Meat platter: Prosciutto, roast beef, ham rolls, chicken roll with sun-dried tomatoes

Fruit & cheese platter: Grana Padano, Dor Blue, Camembert, grapes, melon, pineapple, seasonal berries

Canapés

1 pc per person, additional canapés — 2.50 € / pc

Profiteroles with smoked salmon mousse

Tartlet with pulled pork in BBQ sauce and onion jam

Mini sandwich with salted salmon and cream cheese on rye bread

Choice of 2 salads

Served in shared dishes. Additional portion 100 g — 5 €

Meat salad: roasted pork, pickled cucumber, potato, egg, carrot, mayonnaise, mustard

Crab salad: crab sticks, corn, rice, cucumber, eggs, mayonnaise

Caesar salad with chicken fillet

Greek salad with soft cheese

Caprese salad

Choice of main course

Salmon fillet, classic risotto, lemon sauce

Chicken fillet, pearl couscous with sun-dried tomatoes, cream sauce

Pork fillet, orzotto with bacon, mushroom sauce

Duck fillet, mashed potatoes, demi-glace sauce

Pumpkin steak with quinoa and green peas

Shared side dishes — 4 € per person

Roasted potatoes; Boiled rice

Desserts — 6 € / pc

Salted caramel brownie

Orange crème brûlée

Coconut panna cotta with raspberry coulis

Classic cheesecake

Additional dishes from the à la carte menu are available at extra cost.

NB! Tea / coffee / desserts / alcohol are not included in the price.

Please submit your main course and dessert selection at least 48 hours before the event.

Narva Hotell Sanesi OÜ | reg 10797076 | Puškini 6, 20308 Narva, Eesti
Tel.: +372 3599600 | hotell@narvahotell.ee | www.narvahotell.ee