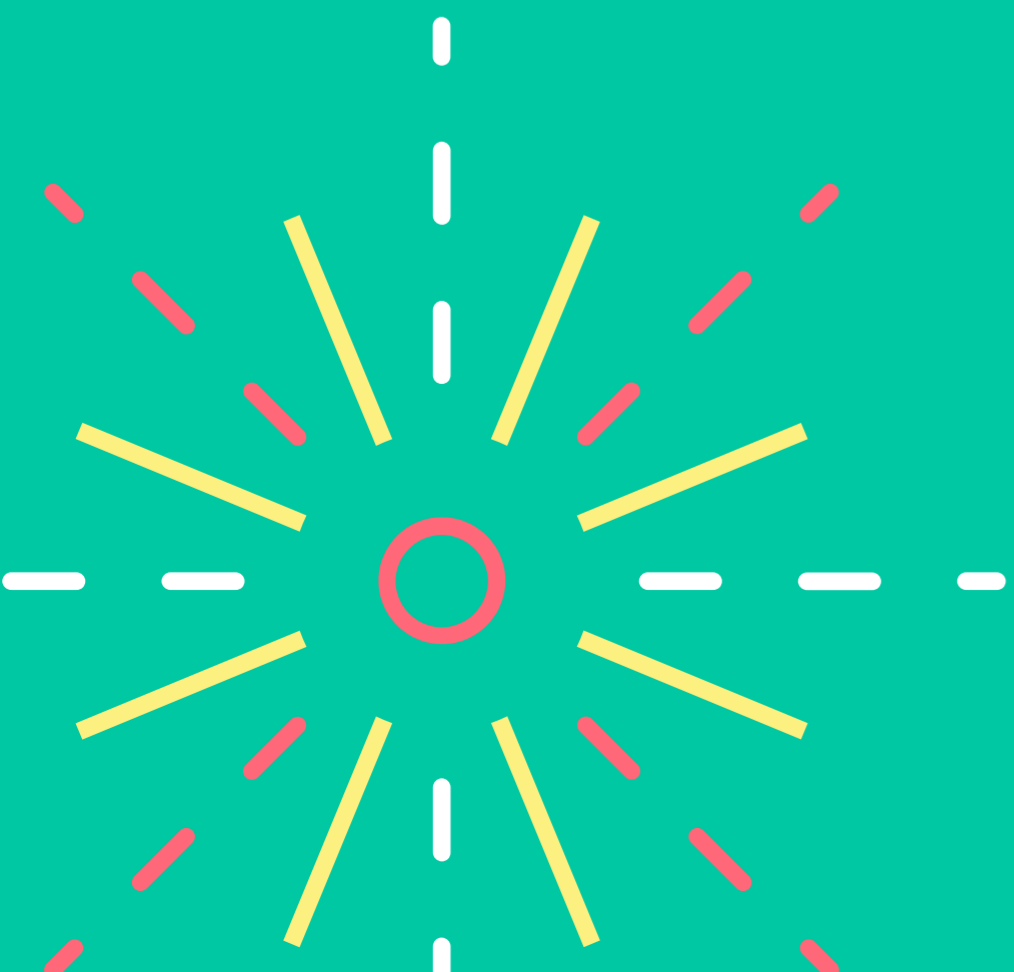




ДОМ ТАТАРСКОЙ
КУЛИНАРИИ

НОВЫЙ
ГОД
2018





ДОМ ТАТАРСКОЙ КУЛИНАРИИ



ДЛЯ ВАС ВЫСТУПЯТ ЗВЕЗДЫ ЭСТРАДЫ

Ильназ Сафиуллин



Мунир Рахмаев



Рузаль Ахмадиев



Камилла Ахметова Ансамбль «Сайдаш»





ДОМ ТАТАРСКОЙ КУЛИНАРИИ

НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ*

Ассорти:

Мясное, сырное, овощное, тарталетки с муссом из семги и красной икрой.

Соленья в креманках:

Маринованные помидоры и шампиньоны, огурцы с/с и закусочная капуста.

САЛАТЫ*

1. Салат с языком и красной фасолью

Язык говяжий, свежие яблоки и огурцы, фасоль консервированная, лист салата, куриное филе.

Заправляется фирменной заправкой.

2. Салат с копченой куриной грудкой и ананасами

Грудка куриная х/к, огурцы свежие, авокадо, яйцо куриное, лист салата, ананас консервированный, зелень. Заправляется домашним майонезом.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ*

1. Жульен из телячьего языка

Обжаренный телячий язык, лук, шампиньоны, запеченные в сливках под сырной шапкой.

2. Тутырма из баранины и полбы

Татарская колбаса из баранины и полбы, подается с бульоном и зеленью.

*Салаты, горячие закуски, первые и вторые блюда - на выбор по 1 блюду



ДОМ ТАТАРСКОЙ КУЛИНАРИИ



ПЕРВЫЕ БЛЮДА*

1. Бульон с эчпочмаком, с перемячом и беляшом

Насыщенный мясной бульон с эчпочмаком из говяжьей вырезки и гуся, перемячом из говядины и беляшом из баранины.

2. Куллама с говядиной

Наваристый мясной бульон с ромбиками из домашней лапши, мясо говядины, морковь, лук, зелень.

ВТОРЫЕ БЛЮДА*

1. Камыр Батыр

Филе говядины, обжаренное с болгарским перцем, стручковой фасолью, картофелем и морковью. Подается на хрустящих лепешках.

2. Лосось с рисом

Запеченное филе лосося. Подается с рисом басмати.

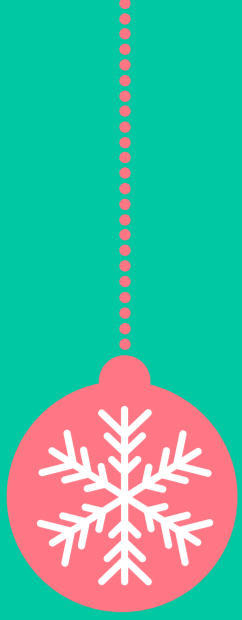
3. Бишбармак из курицы

Нежное филе курицы, домашняя татарская паста, лук, морковь, подается в сливочном соусе.

4. Туган як

Нежная баранина, обжаренная с картофелем по-деревенски и луком. Посыпается зеленью.

*Салаты, горячие закуски, первые и вторые блюда - на выбор по 1 блюду



ДОМ ТАТАРСКОЙ КУЛИНАРИИ

ЗУР БЭЛЭШ

Национальный пирог, приготовленный по оригинальному рецепту, с нежным куриным филе и картофелем.

НАПИТКИ

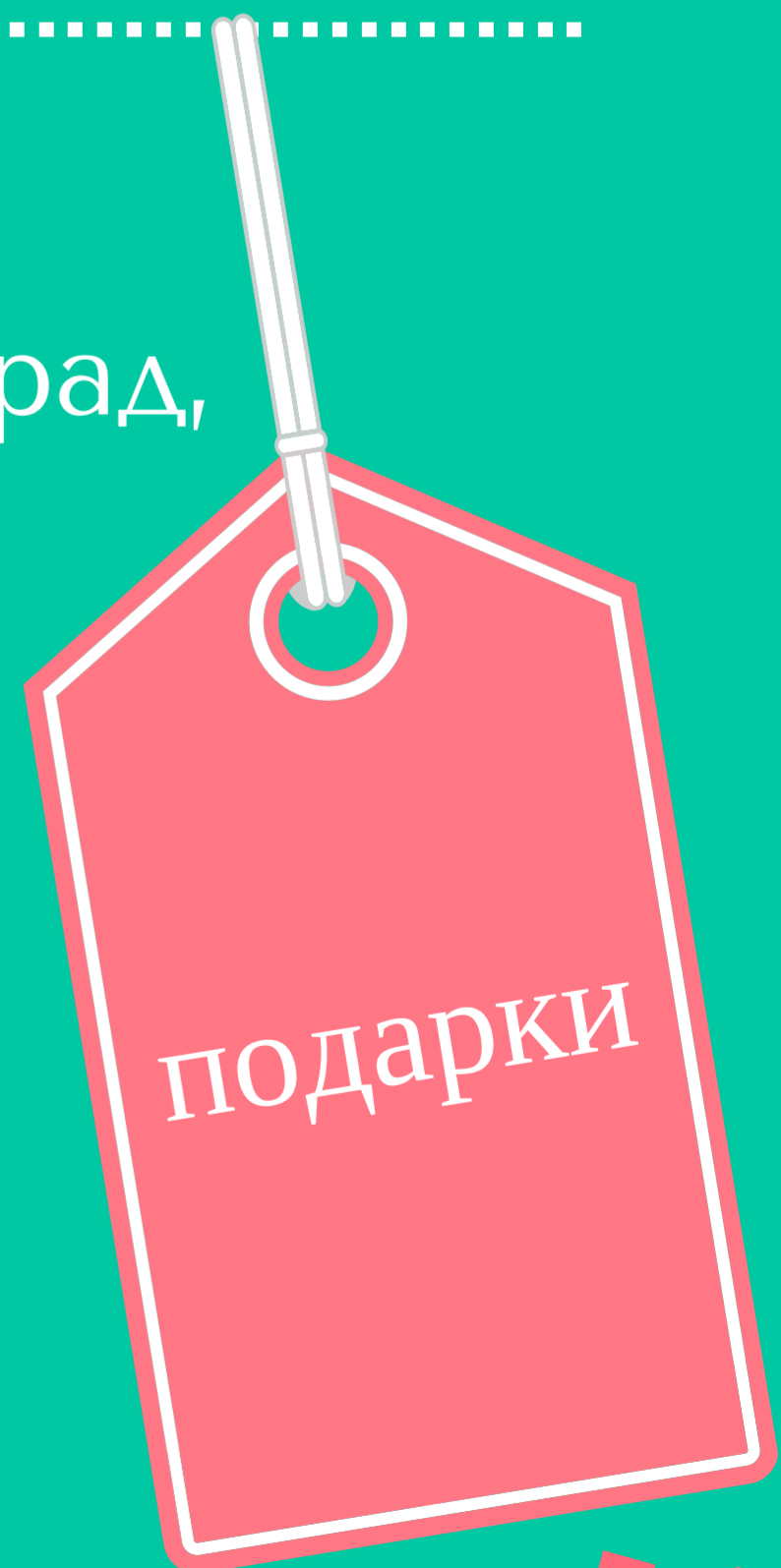
Клюквенный морс - 1 стакан
Яблочный сок - 1 стакан
Черный чай - 1 стакан

КОМПЛИМЕНТЫ ОТ РЕСТОРАНА

Фруктовая ваза: яблоко, киви, виноград, груша, мандарин

Бокал шампанского (каждому гостю от 18 лет)

Легендарный чак-чак собственного производства





ДОМ ТАТАРСКОЙ КУЛИНАРИИ



ПРОГРАММА НОВОГОДНЕЙ НОЧИ

- 20.00 - Сбор гостей. Рассадка за столом.
- 20.30 - Подача салатов.
- 20.50 - Подача горячих закусок.
- 21.30 - Подача первых блюд.
- 23.00 - Подача вторых блюд.
- 23.40 - Презентация подарочного чак-чака от ресторана.
- 00.00 - Встреча Нового Года.
- 00.15 - Подача чак-чака.
- 00.15 - 2.00 - Новогодняя дискотека от ведущего и диджея.
- 01.00 - Подача бэлеша.

