New Year's Eve Buffet 2027

Barceló
Tiran Sharm

Barceló
Tiran Sharm



New Year's Eve Buffet 2027

New Year's Eve Buffet
December 31
новогодний ужин-буфет

Selection of Cold Starters
Выбор холодных закусок

Selection of Salads
Выбор салатов

Soups / Супы

• Clear consommé with quail & chicken essence

Чистый Консомме на перепелином бульоне

• Cream of Pistachio Soup

Крем-суп из фисташек

Main Courses
Основные блюда

• Grilled beef tenderloin topped with marrow & green pepper corn Creamy sauce.

Обжаренная говяжья вырезка под сливочным соусом с цукини и зеленым перцем

• Grilled ostrich meat.

Мясо страуса на гриле

• Breast of turkey stuffed with chestnuts; beef bacon served with coconut & pineapple scented sauce.

Грудка индейки, фаршированная каштанами и беконом под ананасово-кокосовым соусом

• Roasted beef stuffed with prunes flavored with brandy sauce & pink grape fruit peel.

Жареная говядина, фаршированная черносливом, с коньячным соусом и розовым грейпфрутом

• Paupiette rolls glazed with a mousseline sauce.

Рыбные рулеты, глазированные нежным соусом.

Carving Station / Станция Нарезки

• Baked whole fish stuffed with red sea prawns. Served with papaya & kumquat sauce.

Запечённая целая рыба, фаршированная креветками Красного моря, подаётся с соусом из папайи и кумквата.

• Goat Meat.

Мясо козы.

• Side Dish.

Гарнир.

Dessert Buffet / Десерты

Bakery / Выпечка

Tea & Coffee / Чай и кофе.

• Served with Christmas cookies.

Подаётся с рождественским печеньем.

Wine Cellar / Винный погреб

- White Omar Khayyam / Sultanine Blanche (D.O Egypt)
- Red Omar Khayyam / Bobal (D.O Egypt)
- Sparkling Wine / Valmont (D.O Egypt)