

НОВЫЙ ГОД С ФЛАМЕНКО

2019

TABLAG
DE Carmen

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ 2019

АПЕРИТИВЫ

Фуа - тост с джемом из фиалок

Ложечка гуакамоле с копченым лососем

Нуга со вкусом сыра Camembert и орехами

Волован с грибами и малиной

Крупные оливки фаршированные апельсином

ПЕРВОЕ БЛЮДО

Крем из омаров и раков

ВТОРОЕ БЛЮДО

Вырезка жиронской говядины с картофелем и перечным соусом

ДЕСЕРТ

Шоколадная пирамидка с кремом из лесного ореха

ВИНА

Красное вино: La Rioja Reserva

Белое вино: Verdejo

Шампанское: Cava Brut Nature

**

Кофе и прохладительные напитки

Виноград на счастье и котильон

Ужин подаётся в 21:00

После ужина начнётся шоу фламенко. В полночь торжественный приём винограда, а затем великолепное празднование Нового Года со свободным баром, до 3:00 утра.

Цена: 185€/на человека (с учетом НДС)

Условия бронирования: **предоплата - 100%, штраф при аннуляции - 100%**

ДЕТСКОЕ НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ 2019

АПЕРИТИВЫ

Иберийская ветчина с хлебом и томатами

Ассорти из мини-крокетов

ПЕРВОЕ БЛЮДО

Домашние канеллони с мясом, с гратеном

ВТОРОЕ БЛЮДО

Курица, фаршированная ветчиной и картофельное пюре

ДЕСЕРТ

Шоколадный мусс

НАПИТКИ

Прохладительные напитки и минеральная вода

**

Виноград на счастье и котильон

Ужин подаётся в 21:00

После ужина начнётся шоу фламенко. В полночь торжественный приём винограда, а затем великолепное празднование Нового Года со свободным баром, до 3:00 утра.

Цена: 105€/ на ребёнка до 12 лет: (с учетом НДС)

НОВОГОДНЕЕ ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ 2019

АПЕРИТИВЫ

Хумус перцем пикилью и свежими овощными
крудитами. Ложечка гуакамоле
Нуга со вкусом сыра Camembert и
сухофруктами
Волован с грибами и малиной
Крупные оливки фаршированные апельсином

ПЕРВОЕ БЛЮДО

Тыквенный крем с пармезаном

ВТОРОЕ БЛЮДО

Сезонный овощной тимбал с соусом ромеско

ДЕСЕРТ

Шоколадная пирамидка с кремом из лесного ореха

ВИНА

Красное вино: La Rioja Reserva

Белое вино: Verdejo

Шампанское: Cava Brut Nature

**

Кофе и прохладительные напитки

Виноград на счастье и котильон

Ужин подаётся в 21:00

После ужина начнётся шоу фламенко. В полночь торжественный приём винограда, а затем великолепное празднование Нового Года со свободным баром, до 3:00 утра.

Цена: 185€/на человека (с учетом НДС)