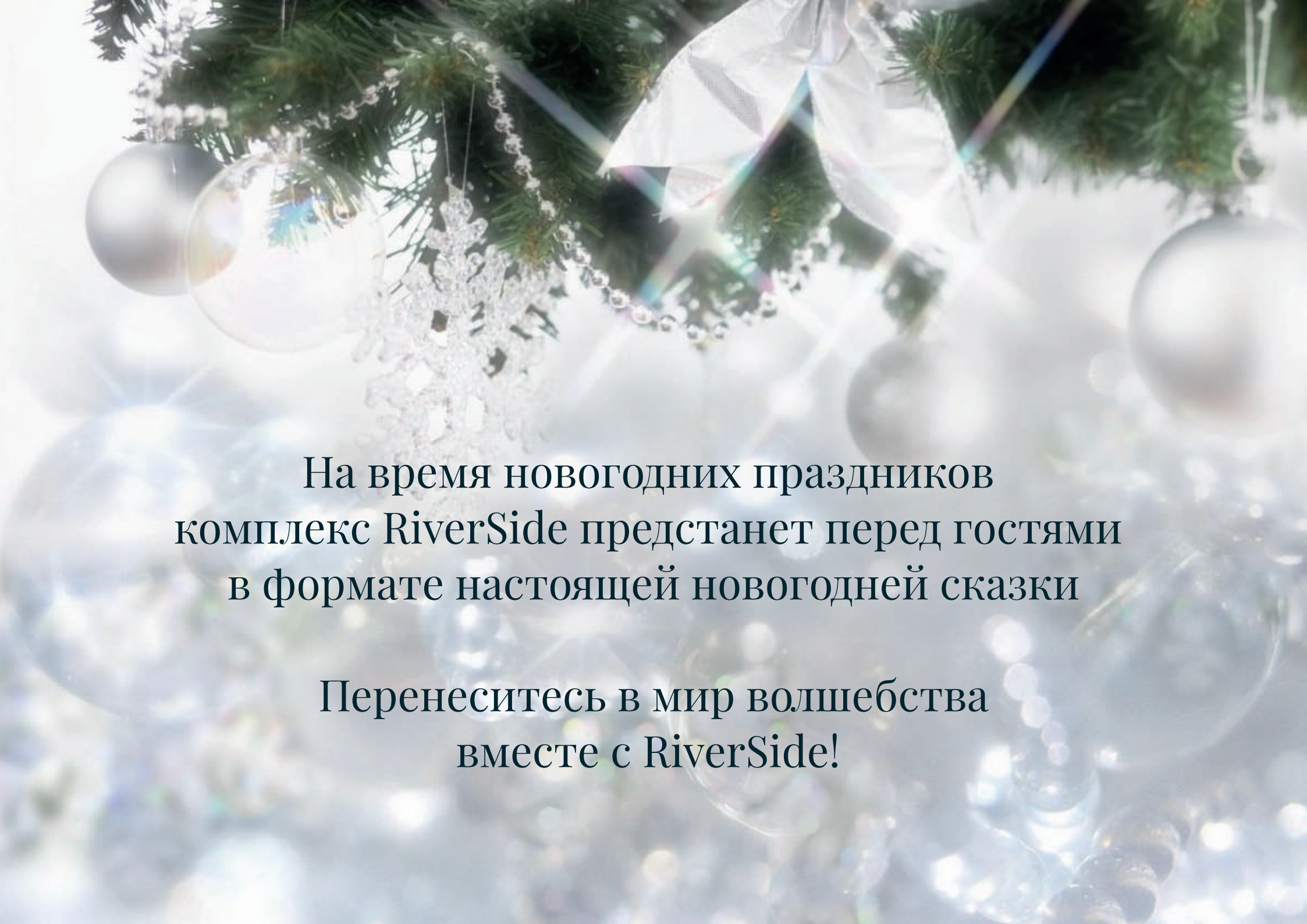




2024

НОВЫЙ ГОД!



На время новогодних праздников
комплекс RiverSide предстанет перед гостями
в формате настоящей новогодней сказки

Перенеситесь в мир волшебства
вместе с RiverSide!

В программе:

Яркий ведущий и профессиональный DJ – звукорежиссер
Завораживающие танцевальные номера
Магическое шоу от иллюзиониста
Праздничный салют

РОЗЫГРЫШ ДЕНЕЖНОГО ПРИЗА
среди гостей вечера – **50 000 рублей**





Шеф-повар ресторана «RiverSide»
подготовил эксклюзивное новогоднее меню,
которое мы создали с учетом
пожеланий посетителей ресторана

Холодные закуски:

Мясной сет с соусом «спайси» 60/30 гр

(подкопченный говяжий язык, утиная грудка холодного копчения, сыровяленая колбаса собственного производства, луковый хлеб, остро-пикантный соус)

Рулеты из баклажана с фетой и томатами 100 гр

(обжаренные на углях слайсы баклажана с сырno- ореховой начинкой и зёрнами граната)

Рулет из шпината с лососем и сливочным сыром 80 гр

(рулет из шпинатного бисквита и слабосоленого лосося)

Хрустящий багет с красной икрой и взбитым маслом 40 гр

(пшеничный багет со слабосоленой икрой и домашним взбитым сливочным маслом)

Домашние сыры с гранатом 70 гр

(имеретинский сыр и сулугуни с зёрнами граната)

Тартар из тунца и авокадо с бородинской гренкой 110/30 гр

(мелконарезанное филе тунца с мякотью авокадо, лёгкой цитрусовой заправкой, подкопчённым сливочным сыром и запечённым бороудино)

Паштет из куриной печени на слойке с клюквой 45 гр

(паштет из куриной печени на подушке из слоёного теста)

Оливки, маслины 50/10 гр

(подаются с лимоном и зеленью)

Салаты:

С кальмаром и запечённой куриной грудкой 160 гр

(Запечёная куриная грудка, отварной кальмар, сладкий перец, фета, черри, соус «спайси»)

С запечённой свёклой и подкопчёным сливочным сыром 110 гр

(Свёкла запечённая в бальзамической заправке, подкопченный сливочный сыр, микс салата, заправка на оливковом масле)

С печёным перцем и жареным сыром халуми 110 гр

(печёный болгарский перец, жареный халуми, красный лук, черри, оливковое масло, сушёные травы)

С утиной грудкой и луком «конфи» 110 гр

(подкопчёная утиная грудка, дор-блю, карамелизованный со сливочным маслом красный лук, соус из пюре манго)

Оливье со слабосолёной форелью и раковыми шейками 140/30 гр

(отварные овощи, слабосолёная форель, раковые шейки, бородино)

Горячие закуски:

Жюльен из куриной грудки с грибами и грудинкой 100 гр
(запечённый в тарталетке жюльен из куриного филе, грибов и бекона)

Запечённый сулугуни с томатами и гренками 80/30 гр
(домашний сулугуни запечённый со свежими томатами и луковым хлебом)

Запечённый баклажан с томатным соусом, шампиньонами и твёрдым сыром 90 гр
(баклажан запечённый с грибами и соусом из томатов в собственном соку под твёрдым сыром)

Основные блюда:

одно на выбор

Филе судака на сливочной капонате 120/80/30 гр

(Запечённое филе судака на подушке из овощной капонаты со сливками и томатным соусом)

Свиная корейка с квашеной тушёной капустой с беконом 280/30 гр

(Поджаренный свиной карбонад с тушёной квашенной капустой с добавлением бекона, подаётся с аджикой)

Филе форели со сливочно- шпинатным соусом 120/60/40 гр

(Стейк из форели на гарнире из тушёного в сливках шпината с лёгкой овощной подгарнировкой)

Стейк Скёрт 150/100/20 гр

(Стейк из диафрагмы мраморной говядины с запечённым на углях картофелем и соусом чимичурри)

Условия и время проведения:

21.00 – Встреча гостей

22.00 – Старт программы

04.00 – Завершение программы

Условия резервирования мероприятия
в ресторане RiverSide:

- ❄ 100% оплата
- ❄ заключение договора
- ❄ стоимость билета 17 000 руб
- ❄ трансляция поздравления президента, губернатора
- ❄ алкоголь и все напитки без пробкового сбора!

Каждый гость может принести собственные напитки

Подробности по телефону: **+7 905 241-75-04**

ул. Ялтинская, 20 а

