

Bellini
restaurant

ВЕДУЩИЙ ПРОГРАММЫ
КОНСТАНТИН ВАСИЛЬЕВ



**МУЗЫКАЛЬНЫЙ
НОВЫЙ ГОД**

ЗАЖИГАТЕЛЬНЫЙ ДЕД МОРОЗ С БАЯНОМ

ЖИВОЙ ЖЕНСКИЙ ВОКАЛ

ТАНЦУЮЩИЙ ДИСКО-ХАУС ОРКЕСТР «OFBEAT ORCHESTRA»

ПОДАРКИ ОТ РЕСТОРАНА

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА «ЗИМНИЕ ЗАПАСЫ»

(МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ, СОЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ,
КВАШЕНАЯ КАПУСТА С ЛУКОМ И БРУСНИКОЙ)

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

(С СЫРОМ, ГРИБАМИ И ГРЕЦКИМ ОРЕШКОМ)

АССОРТИ РЫБНОЕ БАНКЕТНОЕ

(СЕМГА АРОМАТНАЯ КОПЧЕНАЯ, СИГ СЛАБОЙ СОЛИ,
МАСЛЕНАЯ РЫБА Х/К, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, ЗЕЛЕНЬ)

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

(ОТВАРНОЙ ЯЗЫК, КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ОМЛЕТОМ,
ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРБОНАТ, МАСЛИНЫ, ЗЕЛЕНЬ, ГОРЧИЦА)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖЮЛЬЕН С ЯЗЫКОМ И АРОМАТНЫМИ ГРИБАМИ, В
ХРУСТЯЩЕЙ ХЛЕБНОЙ БУЛОЧКЕ С СЫРОМ

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

(ЩУКА, ЛУК, МОРКОВЬ, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ)

ХЛЕБ

МОРС 1Л

ВОДА 0.5 Б/Г

САЛАТЫ

ТРОПИЧЕСКИЙ МИКС

(ФИЛЕ КУРИНОЕ, ОТВАРНОЕ ЯЙЦО, СЛИВОЧНЫЙ СЫР,
ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, АНАНАС, ЛЕГКАЯ СЛИВОЧНАЯ ЗАПРАВКА)

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ

(КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ)

САЛАТ МЯСНОЙ С ИТАЛЬЯНСКИМ СОУСОМ

(ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА, ОБЖАРЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ,
КАРТОФЕЛЬ, МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ,
ЛУК, ИТАЛЬЯНСКИЙ СОУС)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БУЖЕНИНА С СОУСОМ АДЖИКА

АССОРТИ МЯСНОЕ

(КУРИНЫЕ РУЛЕТКИ С СЫРОМ В БЕКОНЕ,
ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО, СОУС ГОРЧИЧНЫЙ, БАРБЕКЮ)

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В СУХАРЯХ

ВЕС НА ЧЕЛОВЕКА: 1200 ГР.

ЦЕНА: 7000 РУБЛЕЙ

КОМПРОМИС ПО АЛКОГОЛЮ