



НОВОГОДНИЙ БАНКЕТ 2027 В РЕСТОРАНЕ «ЛУЧЕСА»

Ресторан «Лучёса» зарекомендовал себя местом, где можно не только вкусно поесть, но и провести время с удовольствием. Меню ресторана представляет блюда белорусской и европейской кухни. Все угощения готовятся по оригинальным рецептам из местных продуктов.

МЕНЮ НОВОГОДНЕГО БАНКЕТА

Закуски:

- ❖ Мясной сет 180/50
- ❖ Овощной сет с зеленью 210/30
- ❖ Сырный сет с мёдом и виноградом 150/90
- ❖ Селедочка под водочку 100/100/30
- ❖ Рулетик из баклажана с сырным муссом 50
- ❖ Маринованный сет с опятами 210/30
- ❖ Брускетта с красной икрой и лимоном 20/10/5/5
- ❖ Брускетта с красной рыбой 20/15/10/5
- ❖ Профитроль с ветчиной и корнишаонами 50
- ❖ Закуска на шпажке с ветчиной и мини моцареллой 50
- ❖ Филе белой рыбы в темпурном кляре с соусом «Тар-тар» 100/30

Салаты:

- ❖ Салат с корнишаонами с соусом «Карбонара» (мякоть отварная цыпленка, ветчина к/в, корнишоны маринованные, сыр полутвердый, соус «Карбонара») 170
- ❖ Салат «Цезарь» с курицей (листья салата, соус Цезарь, филе куриное жареное, сыр выдержанный «Белорусский пармезан», томаты «Черри» свежие, яйцо перепелиное) 270

Горячие закуски:

- ❖ Сырные палочки соусом «Наршараб» 150/30
- ❖ Жульен грибной в тарталетке 50

Горячее блюдо:

- ❖ Цыпленок в миндале с вишневой глазурью 200/100/30
- ❖ Буженина из свинины с картофельным пюре и перченым соусом 150/150/30
- ❖ Багет светлый /Багет тёмный «Лучеса» 50/50

Фрукты:

- ❖ Мандарины 100
- ❖ Виноград 100

Бар:

- ❖ Советское шампанское Р.Б. 0,375
- ❖ Водка «Бульбаш» НАНО Р.Б. 0,25
- ❖ Вино красное «Шамбо» сухое 0,375
- ❖ Вода «АУРА» газированная Р.Б. 0,5
- ❖ Сок «АВС» морс клюквенный Р.Б. 0,2
- ❖ Сок «АВС» яблоко Р.Б. 0,2

Десерт:

- ❖ Чай
- ❖ Кофе
- ❖ Профитроль с ягодами

Р.С: Некоторые блюда могут быть заменены на равнозначные.

СТОИМОСТЬ:

Взрослые – 15 500 российских рублей

Детский – 14 500 российских рублей

