

Встреча Нового 2018 Года в Alfa-зале гостиницы Radisson Blu Hotel Olümpia

# FIESTA LATINA

В последний вечер уходящего года вас ждет шикарный шведский стол из лучших блюд латино-американской кухни  
Ведущая вечера – несравненная Яна Тафенау

Музыкальное приветствие из солнечной Кубы представит Хесус Монтеро  
Музыкальное сопровождение вечера представит энергичный VJ Энрике Фабрегас  
Страстная танцевальная шоу-программа под зажигательную латинскую музыку  
Новогодняя программа длится с 20.00 до 00.00, а после полуночи играет музыку DJ  
Отдельная детская комната с программой и Дедом Морозом

## МЕНЮ НОВОГОДНЕГО ВЕЧЕРА

### ЗАКУСКИ

- Устрицы с винегретом из красного лука и сабайоном из игристого вина
  - Селедка под шубой
  - Эскабече – маринованные мидии с солью из томатов и чили
- Красная икра – сервируется с хрустящим белым хлебом фокачча и сметаной
- Засоленное филе лосося с чесноком, кориандром и чили с лимонным айоли
- Салат-коктейль Pulcro – маринованный осьминог, каперсы, руккола и лимон
  - Глянцевые маринованные тигровые креветки с солью из авокадо
- Салат с моцареллой, овощами гриль, хрустящей колбасой чоризо и дыней Cantaloupe с чили
- Зеленый салат с обжаренным филе тунца, запеченными томатами черри и солью из манго и авокадо
  - Запеченное на медленном огне филе утки с розовым артишоком и лимонным айоли с чесноком
  - Ростбиф с лаймом, тмином и молотым розовым перцем
- Террин из гусиной печени с карамелизированным красным луком и бриошем

### ГОРЯЧЕЕ

- Жареный морской окунь с чипотле, маринованными овощами и соусом из манго и лайма
- Шашлычки из лосося и тигровых креветок со специями джерк, запеченными томатами черри и кремом из авокадо
  - Шашлычки из говяжьего антрекота на гриле
  - Маринованный свиной карбонад с ямайскими специями
- Курица на гриле по-карибски с чоризо, ананасом и паприкой
  - Пряный картофель по-деревенски
  - Жареный батат с беконом и луком-шалот
  - Пряный рис с овощами
- Сочное рагу из бобов и нута в томатном соусе с зеленью

### ДЕСЕРТ

- Богатый выбор французских сыров с добавками
  - Фруктовое ассорти
  - Апельсиново-шоколадный торт
- Флан – молочный десерт с обожженным сахаром и ягодами
- Чурос со сливками, тертым кокосом и карамельным соусом
- Разноцветные шоколадные профитроли «Самба»
- Новогодний торт

Кофе • чай

Приветственный напиток и бокал игристого вина  
Freixenet в полночь

*Freixenet*

31.12.2018  
20.00–02.00

Цена 149 €  
Дети 6–12 лет  
89 €  
Дети до 5 лет  
10 €

**Radisson** **BLU**  
HOTEL OLÜMPIA, TALLINN

ИНФОРМАЦИЯ И ЗАКАЗЫ  
+372 631 5650 или  
olumpia.concierge@radissonblu.com