

**ресторан домашней кухни**



***Корпоративный Новый Год 2014 в ресторане «Дольче Амаро»***

*Новый год, пожалуй, самый любимый и долгожданный праздник, как для детей, так и для взрослых. А еще это одно из важнейших мероприятий в календаре праздников любой компании. DolceAmaro предлагает отметить корпоративный новый год в теплой атмосфере с заботливым обслуживанием и разнообразным домашним меню.*

***Наши преимущества:***

-Мы находимся на Петроградской стороне, всего в 10 минутах от центра!!!

- варианты праздничных меню от **2000 р.**

- двухуровневый зал 110 посадочных мест

- фуршет 300 персон

- удобная охраняемая парковка

- индивидуальный творческий подход к организации каждого мероприятия

- новогоднее украшение зала

- возможность использования прилегающего к ресторану конференц-зала для официальной части вашего праздника

-Гибкая система скидок и подарки при оформлении заказа

***Вариант меню № 1***

***Холодные закуски***

**Ростбиф домашний** (Ломтики сочной говядины запеченной с розмарином , подается с пряным соусом из красного вина) 30/15 гр.  
**Рыбное ассорти** (Ломтики форели шеф-посола, подкопченного палтуса и лосося холодного копчения , сервированные каперсами, оливками и лимоном ) 30/30 гр.  
**Салат Оливье с цыпленком**(Классический Новогодний салат с копченным цыпленком , свежими овощами, зеленым горошком и зеленью, заправленный легким домашним майонезом) 95/15гр.  
**Салат 3 сыра**(Легкий салат из свежих садовых овощей с тремя видами сыра и с ломтиками сладкой груши , заправленный душистым оливковым маслом с кремом бальзамиком) 30/10/70гр.  
**Домашняя закуска «под водочку**»(Нежное филе сельди слабой соли с лучком и отварным картофелем со свежей ароматной зеленью)60/40/10

**Овощи Арлекино** (Микс из свежих овощей приправленный оливковым маслом с добавлением душистых Итальянских трав и специй ) 100/10 гр.

***Горячие закуски***

**Овощная лазанья** (Вегетарианская лазанья с сочными овощами и нежным соусом бешамель , запеченная под сыром Моцарелла)100/20гр.

**Польпетто а-ла Романо**(Нежные мясные шарики, томленые в густом томатном соусе с ароматными травами) 100/50 гр.

**Фруктовый сорбет для освежения вкуса** 30гр.

***Горячее на выбор***

**Медальоны из свинины с грибным соусом** (Нежные медальоны обжаренные на оливковом масле и томленые в грибном соусе, подаются с двумя гарнирами: картофель «Дофинуа» и свежие овощи ( броколли и цветная капуста) запеченные под шапочкой сыра Моцарелла) 100/50/50/50гр.  
 или  
**Щучьи котлеты с картофельным пюре** (Сочные домашние котлеты из филе щуки с белым винным соусом, подаются с воздушным картофельным пюре) 100/100/50 гр.

***Десерты на выбор***

**Йогуртовый торт**  100 гр

**Грушевая Шарлотка** 100гр

**Торт Эстерхази** 100гр

**Домашний Итальянский хлеб, сливочное масло** 100/15гр

***Напитки***

**Домашний морс** 0,2 л.

**Вода Аква Минерале** 0,2 л.

**Чай или кофе** 1 порц

***Вариант меню № 2***

***Холодные закуски***

**Мясное ассорти**(Домашний ростбиф с розмарином , куриный рулет с черносливом по старинному рецепту, буженина домашняя , собственного приготовления) 30/30 гр.  
**Карпаччо из лосося** (Тонкие ломтики лосося , сервированные каперсами, оливками и лимоном) 30/15 гр.  
**Салат Оливье с креветками**(Классический Оливье с королевскими креветками, свежими овощами и ароматной зеленью, заправленный легким домашним майонезом ) 65/25/20 гр.  
**Сельдь под шубой**(Классический Новогодний салат из филе сельди под слоями отварных овощей ,пропитанными легким домашним майонезом под крошкой отварного яйца и свежей зелени)100/10гр.  
**Салат Дженовезе**(Свежие овощи с оливками и молодым сыром фета, заправленные оливковым маслом и лимонным соком ) 80/20/10гр.  
**Салат Цезарь**( Сочные ломтики филе цыпленка на гриле с листьями салата Ромейн и гренками, заправленные авторским соусом «Цезарь» с добавлением сыра Пармезан)70/30/20 гр.  
**Итальянский салат с** лососем (Салат с Итальянской пастой , лососем холодного копчения , свежими овощами и сыром «Пармезан» под мятно-каперсовой заправкой**)** 80/30/10гр  
**Овощное ассорти**(Микс из свежих овощей : сочные томаты, огурцы и паприка, подается со свежей ароматной зеленью)50/50/50/2гр

***Горячие закуски***

**Флорентийские инвольтини**( Запеченные рулетики из сочного цыпленка с рукколой и шпинатом , подаются с пикантным соусом Пармезан ) 80/20 гр.  
**Баклажаны Пармеджано**(Пирамидка из баклажан, томатов и сыра Моцарелла обжарена , а затем подрумянена в духовке с соусом из томатов и базилика, а также с соусом «Песто по-генуэзски) 100/20 гр.

***Фруктовый сорбет для освежения вкуса****30гр*

***Горячее на выбор***

**Медальоны из говядины** **с грибным соусом** (Сочные медальоны обжаренные на оливковом масле и томленые в грибном соусе, подаются с двумя гарнирами: картофель «Дофинуа» и свежие овощи (броколли и цветная капуста) запеченные под шапочкой сыра Моцарелла)100/50/50/50 гр.

**Судак по-сицилийски** (Филе судака приготовленное на гриле, подается спикантным томатным соусом и двумя гарнирами: картофель «Дофинуа» и свежие овощи ( броколли и цветная капуста) запеченные под шапочкой сыра Моцарелла 100/50/50/50 гр.

***Десерты***

**Торт Наполеон** 100 гр.  
**Трюфельный торт** 100 гр.  
**Домашний Итальянский хлеб, сливочное масло** 100/15

***Напитки***

**Домашний морс** 0,2 л.

**Вода Аква Минерале** 0,2 л.

**Чай или кофе** 1порц



«DolceAmaro» - лучшие традиции и качество домашней кухни.

Мы с удовольствием поможем вам организовать праздник в нашем ресторане. Любимые домашние блюда разных стран, собранные в вариантах банкетного меню порадуют вас и ваших гостей разнообразием и изобилием.

К каждому торжеству мы подходим индивидуально и помогаем создать ваше собственное меню, исходя из личных предпочтений.

Каждый ваш повод для праздника «ДольчеАмаро» дополнит вкусными идеями и подарит незабываемые впечатления.

«DolceAmaro»



**380-80-40**

[**www.dolceamaro.ru**](http://www.dolceamaro.ru)

**Контактное лицо:**

**Муртазина Зульмира**

**89675352432**

***В домашней кондитерской ресторана "Дольче  Амаро" , мы приготовим эксклюзивный торт по индивидуальному заказу и украсим его в фирменном стиле вашей компании. Наши кондитеры с трепетом относятся к своей работе, вкладывая фантазию и любовь в каждый торт.***



**От 1100 руб. за 1 кг**

**Наполеон, Сметанник, Эстерхази, Медовик, Графские развалины, Трюфельный торт, Тирамису, Чизкейк, Вишневый торт и др.**

Изысканный ,вкусный и аппетитный торт с символикой компании станет ярким акцентом вашего праздника  и отличным подарком для партнеров и коллег!!!

**380-80-40**

**Барочная д10**