



## DUBAI PREMIUM 5\* RODA BALLROOM

31 ДЕКЕМВРИ 2017

- ❖ Бална зала 5\* Roda Dubai, собственост на фамилията на шейха
- ❖ Насладете се на светлинното шоу от Бурж Халифа
- ❖ Богат асортимент от суши и морски деликатеси и над 120 ястия от европейската, азиатската и северноамериканската кухня
- ❖ Наситена развлекателна програма
- ❖ DJ и водещ на български език

НОВОГОДИШНО  
ТЪРЖЕСТВО



### ПАКЕТ 1

- за възрастни над 20 години
- включени алкохолни напитки
- цена € 145

### ПАКЕТ 2

- за младежи от 12 до 20 години
- без включени алкохолни напитки
- цена € 110

### ПАКЕТ 3

- за деца от 6 до 11 години
- без включени алкохолни напитки
- цена € 90

### ПАКЕТ 4

- за деца до 5 години
- без включени алкохолни напитки
- цена € 40

### В ЦЕНАТА

#### Всички пакети включват:

- вечеря на блок маса без лимит
- безалкохолни напитки без лимит
- развлекателна програма и DJ
- двупосочен трансфер

#### Пакет 1 включва неограничена консумация на алкохолни напитки

- Johnnie Walker Red Label Whisky
- Smirnoff Vodka
- Camino Silver Tequila
- Bacardi Carta Blanca Rum
- Bombay Sapphire Gin
- Budweiser Savannah
- Amstel Beer
- Селекция бели вина
- Селекция червени вина



### СТУДЕН БЮФЕТ

Охладени морски дарове върху лед • Пресни стриди • Задушени пресни тигрови скариди • Варени скариди върху опашка от син морски рак • Миди • Салата от прясни раци с пикантен дресинг • Селекция от различни видове суши, поднесени със соева майонеза със сусам, лайм и чесън

### МАРИНОВАНИ И ПУШЕНИ РИБИ

Пушена съомга със захарна тръстика • Маринована съомга със сос от зелен пипер и помело • Печена съомга с мед и синап • Морски костур, маринован с кориандър, червен лук и чоризо • Хрупкави брускети с пушено рибно филе • Маринована риба в сос от манго и халапеньо

### САЛАТЕН БАР

Свежа листна салата • Салата от червени и жълти чери домати с дресинг от френски винегрет, балсамико и зехтин • Мариновани салати • Салата от захаросани американски орехи, сирене фета и червени боровинки с балсамов дресинг • Гриловани моркови с мед, червен лук, пармезан и винегрет с мащерка • Салата от къдраво зеле с ябълки и меден дресинг с тиквени семки • Салата от черна киноа с авокадо и портокал, гарнирана с цитрусов дресинг и шам-фъстък • Салата от гриловани картофи със синьо сирене и дижонска горчица • Манго с боровинки и сирене фета • Риба тон с краставица и резенчета юзу • Ескабече от съомга и мариновани лукчета • Пикантни раци и миди с пикантен сос и лайм • Полента с доматино конфи и козе сирене • Газпачо от скариди с доматиен тартар и манго • Минисалата от прошуто с моцарела и смокини • Брускети с крема сирене и доматино чатни • Салата от патешко, цикория, тиква, кокосов орех и фета сирене • Салата от печено пуешко, сладки картофи, смокини и козе сирене с таи дресинг

### АНТИПАСТИ

Пармезанова панакота със сушени домати и песто • Ролца от пикантно филе с йогурт • Гриловано сирене бри с балсамико и ягоди • Терин от печен патладжан, балсамова глазура и рукола • Мариновани с ирански риган тиквички и аспержи със сос чимичури • Селекция от осем вида италиански антипаста

### НОВОГОДИШЕН ДЕЛИ БАР

Прясна моцарела • Пикантен патладжан с биволска моцарела, печени кедрови ядки и песто • Плато от пикантни колбаси • Пресни смокини, дюли, грозде, сливи, ябълки • Селекция от ядки • Средиземноморска салата • Гриловани чери домати върху лозов лист • Прясно изпечен хляб, гризини и арменски лаваш • Провансалска тапенада и песто • Подборка от китайски дим сум • Крекери от скариди с пикантен сос • Свежа салата от марули с пикантно пуешко • Салата от зелена папая • Виетнамски рулца от съомга с краставица и фъстъци • Скариди с помело • Пикантна салата от раци със зелено манго • Салата от юфка и морски дарове • Салата от зелена папая

### ТОПЛА КУХНЯ

Крем-супа от гъби и трюфели • Пилешко касоле с диви гъби, трюфели и аспержи • Пушени и мариновани агнешки котлети по мексикански • Печена мексиканска риба, аспержи, сушени домати и каперси • Панирана съомга в сос от чоризо, копър, зехтин, домати и шафран • Телешки медальони с червено зеле и хвойнови плодчета • Патешко в сос от пет подправки, ябълки, тиква и картофено пюре с тамаринд • Пълнени тиквички с ризото, патладжан, сирене фета и доматиен салса • Средиземноморска мусака • Задушен ориз • Селекция от шест вида италианска паста с добавки и сосове • Равиоли, тортелини, пенне, спагети със сос арабиата, карбонара и болонезе • Руски пай от съомга със сос от омари • Печено говеждо в собствен сос • Йоркширски пудинг • Печени пресни картофи • Печени лукчета • Гриловани домати • Гриловани зеленчуци • Подборка от френски киш • Пилешки тандури кебап с раита от прясна мента • Пилешки териаци кебап



## НОВОГОДИШНО МЕНЮ

### СТУДЕНИ МЕЗЕТА

Зеленчукови плата, гарнирани с хумус и мутабел • Салата от рукола и червено цвекло • Микс от кисели краставички, маслини, табуле, фатуш • Свежа салата от спанак • Млечна салата • Ливанско лабне с чесън и сирена • Салата от зелен фасул • Картофена харра • Салата Мухамара • Пържени зеленчуци със сос тахини • Арабски брускети • Арабско лабне с тахан и заатар

### ТОПЛИ МЕЗЕТА

Ирански микс от месо на грил • Ориз вермичели • Топки кофта • Филе от костур в таханов сос • Йордански пилаф • Печено пиле с картофи и сос от кориандър • Подборка от прясно приготвени гурме хлябове • Гризини и арменски лаваш с масло и маргарин • Селекция от брускети

### ДЕСЕРТИ

Коледен сладкиш с шамфъстък и череша • Коледен щолен • Панетоне • Ориз с манго • Диня със саго • Манго със саго • Крем карамел с кокосов орех • Карамелизирани банани с фъстъци • Традиционен сливов кейк • Новогодишен кейк • Бананов тарт • Ягодов тарт • Рум баба • Еклери с американски орехи • Ягодова шарлота • Крем брюле по съчуански • Крем от нар • Шотове от ананас и кокосов орех • Багателе • Лавандулов прасковен кейк • Печен ананас с подправени крутони • Сладкиш от печени сини сливи • Тарт от печени американски орехи • Маслен пудинг с бренди • Джинджифилов пудинг с ванилия • Различни видове чийзкейк • Подборка от сладки и курабии • Еклери • Карамелизирани профитероли • Компот от горски плодове, ябълки и канела • Джинджифилово крем брюле • Чийзкейк с топинг от горски плодове • Печени сини сливи с кафява захар и джинджифил • Карамелизиран ананас • Печени ябълки с юзу топинг • Шоколадов фонтан

### НАПИТКИ

Бира (кенчета): Budweiser Savannah / Amstel

Червено вино: Casillero Del Diablo Reserva, Merlot Chile

Бяло вино: Casillero Del Diablo Reserva, Sauvignon Blanc Chile

Безалкохолни напитки: Pepsi, Diet Pepsi, 7Up, 7Up Light, Mirinda, Tonic, Soda

Сокове (кенчета): Ябълка, манго, ананас

Фрешове: Портокал

Вода: местна минерална вода, газирана вода San Pellegrino Sparkling Water

Твърд алкохол: Johnnie Walker Red Label Whisky, Smirnoff Vodka, Camino Silver Tequila, Bacardi Carta Blanca Rum, Bombay Sapphire Gin