

NAUJŲJŲ METŲ

ŠVĘSKITE NAUJUOSIUS METUS "RADISSON BLU HOTEL LIETUVA" LOBBY BARE IR RESTORANE "PIAZZA", KUR ITALIŠKO SKONIO ŠEIMYBINĖ VAKARIENĖ LEPINS TIEK MAŽUS, TIEK DIDELIUS!

| kainą įskaičiuota:

Pasitikimo gėrimas; Itališkų skonių naujametinis švediškas stalas;
Neriboti gėrimai; DJ muzika; Putojančio vyno taurė vidurnaktį;

ITALIŠKA VAKARIENĖ

KAINA 1 ASMENIUI 120 EUR,
KAINA 3-12 METŲ VAIKAMS 60 EUR

RENGINIO LAIKAS IR VIETA

GRUODŽIO 31 D., 20:00 - 0:00;

"Radisson Blu Hotel Lietuva" "Lobby" baras / "Piazza"

BŪTINA IŠANKSTINĖ REZERVACIJA:

Radisson Blu Hotel Lietuva

Konstitucijos pr. 20, Vilnius, Lietuva

T: +370 5 272 6272 ; E: info.lietuva.vilnius@radissonblu.com

FEEL THE DIFFERENCE

NAUJŲJŲ METŲ IŠVAKARIŲ ITALIŠKA VAKARIENĖ

VAKARIENĖS PRADŽIA 20:00

PASITIKIMO GĖRIMAS

VIENO KAŠNIO UŽKANDŽIAI

Mini užkandis su rūkyta lašiša ir krapais;
Mocarelos, vyšninių pomidorų ir baziliko vėrinukai;

UŽKANDŽIAI

Itališka antipasti lėkštė
Sūrių, vytintos mėsos, alyvuogių ir ant grotelių keptų daržovių pasirinkimas;
Maži BBQ vištienos sparneliai
Su lengvai prieskoniuotu BBQ glaistu;
Svieste keptos krevetės
Patiekama su šviežių citrinų skiltelėmis;
Sūrio picos
Pomidorų ir sūrio bei aštri su mėsa;
Brusketos Trio
Su pomidorais ir baziliku; rikota su kriauše; avokadu ir rūkyta lašiša;

SPECIALUS ŠEFO PATIEKALAS

Vietoje gaminamas Vitello Tonatto;

SALOTOS

Klasikinės Cezario salotos
Traškios romaninės salotos, skrebučiai, parmezano drožlės ir kreminis Cezario padažas;
Viduržemio salotos
Su fetos sūriu, alyvuogėmis, agurkais, vyšniniais pomidorais, raudonaisiais svogūnais ir raudonėliais;
Kvinojos ir daržovių salotos
Su paprikomis, agurkais, morkomis ir lengvu citriniu užpilu;
Cukinių ir morkų salotos
Marinuota česnakų užpiltame alyvuogių aliejuje su šviežiomis žolelėmis;
Bulvių salotos su traškia šonine ir garstyčių majonezo padažu

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Skrudinta raudonojo ešerio filė
Su sviestiniu citriniu padažu;
Vištienos suktinukas su saulėje džiovintais pomidorais baltojo vyno ir česnakų padažu
Švelniai pagardinti šviežiomis žolelėmis;
Traškus šoninės suktinukas
Sultinga mėsa su traškia oda patiekama su sezoninių grybų padažu;
Lėtai skrudinta jautienos nugarinė
Patiekiamas su sodriu raudono vyno ir juodųjų pipirų padažu;
Skrudintos bulvės su rozmarinais ir česnakais;
Daržovių ryžių plovas
Lengvas ir aromatingas ryžių pasirinkimas;
Ant grotelių keptos sezoninės daržovės
Cukinijos, paprikos, baklažanai ir šparagai;

DESERTAI

Šokoladinis pyragas su vyšniomis
Sodraus ir aksominio šokolado skonio;
Mini citrininės tartletės
Įdarytos gaivinančia citrinine varške ir morengu ant viršaus;
Profiteroliai su vaniliniu kremu ir šokolado lašeliais
Šviežių vaisių lėkštė
Cannoli desertų gaminimas



NERIBOTI GĖRIMAI

Baltas, raudonas ir putojantis vynas, alus ir gaivieji gėrimai;
(20:00 - 0:00)



VIDURNAKČIO TAURĖ PUTOJANČIO VYNO - MŪSŲ SAŠKAITA!