



BOUTIQUE HOTEL

FOOD&WINE CLUB

## НОВОГОДНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ «ВиллаПи»

Уникальная возможность встретить Новый 2016 год не так, как все.

Домашний уют, атмосфера оригинального винного подвала, который расположен в старинной вилле 18 века. Никаких подвыпивших дедов морозов в стиле КВН, громкой дешевой попсы и навязчивых официантов.

Только свежая пища, приготовленная нашим шефом, специально для этого случая.

Вы и Ваши друзья гарантированно почувствуют себя желанными гостями исторического имения на самой старой улице Ужгорода - напротив Замка.

Для желающих, может быть организована встреча Нового Года, под звон колоколов Кафедрального Собора, в первом в Украине частном сквере Марии-Терезии, с бокалом Prosecco и легкой выпечкой.

### МЕНЮ ВЕЧЕРА

**Холодные закуски (на 1-го гостя):** грамм

- Ассорти из свежих овощей  
250гр  
*(свежие огурцы, помидоры, сладкий перец и зелень)*
- Мясное ассорти из домашнего мяса  
350гр  
*(приготовленные шеф-поваром ресторана мясные рулеты, запеченная буженина и домашние колбасы)*
- Ассорти из маринованных овощей  
250гр  
*(маринованная закуска из квашеных огурчиков, помидорчиков и капусточки)*
- Рыбная закуска\*/Сырная тарелка\*/Заливное\*  
150/100/200гр  
**(1-а закуска на выбор)**  
*(канапе с красной рыбой, лимоном и оливками, приправленные итальянской заправкой)/*  
*(ассорти из 3-х сыров с орехами, медом и виноградом)/*  
*(заливное из телячьего языка, говядины и утиного мяса)*

**Салаты(на 1-го гостя):**

- «Оливье» классический  
200гр  
*(отварные картофель, телятина, морковь, свежий огурец, куриные яйца, зеленый горошек и зелень, заправленные майонезом собственного приготовления)*
- «Сельдь под шубой»  
200гр

(отварной картофель, сельдь, морковь, свекла, репчатый лук, куриные яйца, майонез собственного приготовления)

**Горячие закуски(на 1-го гостя):**

- Хортобадьские блины с грибами  
150гр  
(традиционные венгерские блины, с грибной начинкой в сметанном соусе)

**Основные блюда(1 блюдо на выбор):**

- Картофельная запеканка с телятиной\*  
300гр  
(картофель запеченный с травами и телятиной в горчичном соусе )
- «Венский» шницель\*  
200гр  
(шницель из телятины в панировке, с карамелизированным луком и зеленью)
- Карп по-австрийски с овощами\*  
100гр
- **(блюдо подается на вес, цена за 100 грамм)**(запеченный в травах карп, с тушеными овощами и зеленью)

**Десерт (на 1-го гостя):**

- Ассорти из фруктов  
350гр  
(яблоки, апельсины, мандарины, бананы, киви, виноград)
- Чизкейк  
150гр  
(десерт из воздушного творога, с ягодным соусом)

**Напитки (на 1-го гостя):**

- Минеральная вода  
500 мл
- Узвар или сок  
500мл

**Алкогольные напитки (на двоих):**

- Водка  
0.5л
- Шампанское  
0.75л
- Коньяк\*/Вино\*  
0.5/1.0л  
(«Закарпатский»/ сухое, белое и красное вино, происходящее из венгерских виноградников, изготовленное по заказу Виллы-Пи)

Стоимость новогоднего меню для 1-го гостя = 1500грн.

При заказе до 15 декабря 2015 стоимость =1200 грн.

**Блюда, отмеченные (\*), предлагаются на выбор, из расчета (1 блюдо/1 напиток) на одного гостя.**

Новогоднее меню, с указанными ценами и перечнем блюд, действует в период  
**с 22.00 - 31 декабря 2015г. по 02.00 - 1 января 2016 г.**