

Prieškalėdinis Bufetas Imperial Hotel & Restaurant

64 €/asm. (nuo 20 asm.)

ŠALTI UŽKANDŽIAI

- Pyragėliai su plėšyta žąsų mėsa ir džiovintomis spanguolėmis
- Pyragėliai su špinatais ir *feta* sūriu

SALOTOS

- Lengvai rūkytos antienos salotos su miško uogomis ir aviečių padažu
- Karamelizuotų burokėlių ir ožkos sūrio salotos su mandarinais
- Tigrinių krevečių salotos su vytintais pomidorais ir *Reggiano parmezano* sūrio drožlėmis

KARŠTAS PATIEKALAS

(Pasirinkite vieną iš trijų variantų)

Malkų krosnyje 12val. keptas kalakutas su spanguolių ir cinamono padažu bei apelsinų glazūra

arba

Ėriuko koja lėtai 24 val. kepta ir glazūruota medumi su *Dijon* garstyčiomis, pateikiama su mėtų *chimichurri* padažu

arba

Dėmėtasis ešerys keptas jūros druskoje ir bananų lapuose, pagardintas baltojo vyno ir upėtakio ikrų padažu

GARNYRAI

- Keptos *baby bulvytės* su šalavijais ir česnaku
- Klevų sirupe glazūruoti šakniavaisiai su karijų riešutais ir šviežiu čiobreliu

DESERTAS

- „Canele“ su „Valrhona“ šokoladu ir vyšnia
- Migdolinis pyragaitis „Macarons“ su kamele
- Klasikinis šokoladinis pyragaitis „Brownie“ su graikiniais riešutais