ZENITH
Resort Hotel & Spa

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Ресторан MOON · 31 декабря 2026 года

I. ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ И РАЗНОСОЛЫ

Овощная палитра «Дворцовая оранжерея»

Свѣжее садовое ассорти на ледяномъ плато съ прохладнымъ соусомъ «Провансаль Рояль» съ бѣлымъ трюфелемъ.

Рыбныя уства «Императорскій стандартъ»

Великолѣпная царская закуска изъ нѣжнейшихъ лепестковъ слабосоленой архангельской семги, нѣжной копченой масляной рыбы и подкопченнаго балыка сѣвернаго палтуса.

Мясная трапеза «Ассамблея вкусовъ»

Роскошное собраніе превосходныхъ мясныхъ снѣдей: сочные слайсы домашняго английскаго ростбифа, свіного роуста, тончайшіе ломтики сыровяленой ветчины, нѣжный отварной языкъ и румяная курячья колбаска. Подается съ тонкими пластами подкопченнаго хуторскаго сала, домашнимъ хрѣномъ и мочеными ягодами.

Собраніе сыровъ «Сырное подношеніе къ Высочайшему столу»

Изысканные деликатесный вернисажъ, сочетающій благородные заморскіе и отечественные сыры. Въ дополненіе предлагаются изящные фаршированные финики, запеченный инжиръ съ Камамберомъ и десертные сырные шарики изъ винограда, обваленные въ толченыхъ южныхъ фисташкахъ.

Собраніе заморскихъ плодовъ оливы «Посольскій даръ»

Изящный натюрмортъ изъ даровъ средиземноморскихъ рощъ: пестрое созвучіе цвѣтныхъ греческихъ оливокъ, пикантныхъ фаршированныхъ маслинъ и крупныхъ каперсовъ. Сія благородная закуска дополняется вялеными на южномъ солнцѣ томатами и подается въ сопровожденіи ароматнаго оливковаго масла, настояннаго на пряныхъ травахъ.

ZENITH
Resort Hotel & Spa

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Ресторан MOON · 31 декабря 2026 года

ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ И РАЗНОСОЛЫ • ПРОДОЛЖЕНІЕ

Разносолы «Боярскіе погреба»

Богатое купеческое угощеніе изъ старинныхъ кадокъ: хрустящіе маринованные лѣсные грибочки, крѣпкіе огурчики-корнишоны, наливные томаты Черри. Сія традиціонная русская закуска гарнируется сочными мочеными яблоками изъ монастырскихъ садовъ.

«Свѣтскій раутъ»

Миниатюрные свитки изъ нѣжныхъ оранжерейныхъ овощей съ кремомъ изъ благороднаго сыра, сибирскими кедровыми орѣхами и ароматными травами.

Галантинъ «Графская охота»

Сложнѣйшее кулинарное твореніе господской кухни: изысканный мясной рулетъ изъ нѣжнаго телячьяго языка, дикой перепелки и цѣсарскаго фазана, прослоенный жирнымъ гусинымъ фуа-гра. Сія барская закуска покрывается глянцевой глазурью на основѣ благороднаго крѣпленаго вина Мадеры и подается съ домашнимъ инжирнымъ конфитюромъ.

«Царскій кувертъ»

Триумвиратъ икры съ кружевными блинами по старинному коломенскому рецепту: изящные шпинатные блинчики изумруднаго цвѣта, начиненные зернистой щучьей и рѣдкой черной щучьей икрой, а также классическіе золотистые блины съ нѣжнымъ творожнымъ сыромъ и драгоценной красной лососевой икрой.

Рольмопсы изъ Олюторской сельди на картофельныхъ решти

Традиціонная сѣверная закуска въ изящномъ заграничномъ исполненіи: пряные рулетики изъ жирной олюторской сельди, сервированные на хрустящихъ картофельныхъ решти. Подается съ холодным нѣжнейшимъ французскимъ соусомъ-дипъ «Бурсенъ» .

ZENITH
Resort Hotel & Spa

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Ресторан MOON · 31 декабря 2026 года

II. САЛАТЫ

Салатъ «Петергофскій фаворитъ»

Изысканное гастрономическое созвучіе нѣжныхъ лепестковъ слабосоленой архангельской семги, сочныхъ заморскихъ раковъ (королевскихъ креветокъ) и хрустящихъ побѣговъ молодой оранжерейной спаржи.

Салатъ «Новогодній тріумфъ»

Изъ запеченныхъ корнеплодовъ, перепелиныхъ яицъ, телячьяго языка, подкопченной утиной грудки и раковыхъ шеекъ. Салатъ заправляется соусомъ "Трюфельный крем - велют.

III. ГОРЯЧІЯ ЗАКУСКИ

«Морской Бенефисъ»

Роскошное созвучіе деликатесныхъ морепродуктовъ: обжаренный до золотистой корочки дальневосточный гребешокъ, сочныя королевскія креветки и бургундскія улитки, фаршированныя ароматнымъ масломъ съ добавленіемъ чеснока, петрушки

Дебонированный каплунъ «Грандъ-Монархъ» со бѣлыми боровиками

Высшій пилотажъ придворнаго поварскаго искусства: упитанный молодой пѣтухъ-каплунъ, полностью освобожденный отъ костей и томленый въ печи съ ароматными лѣсными боровиками. Сія Высочайшая подача сервируется благородными каштанами, глазированными въ крѣпкомъ заморскомъ бурбонѣ и натуральномъ кленовомъ сиропѣ.

ZENITH
Resort Hotel & Spa

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Ресторан MOON · 31 декабря 2026 года

IV. ОСНОВНЫЯ ГОРЯЧІЯ БЛЮДА (ПЕРЕМѢНЫ)

Благородныя рыба «Грандъ-Дюкъ» со спаржей и соусомъ «Муслинъ»

Запеченная съ поджаренной спаржей и бархатнымъ сливочнымъ соусомъ.

Мясной шедевръ «Ростбифъ „Имперіалъ“ изъ дворцовой печи»

Сочные слайсы мраморной говядины преміальнаго отбора, запеченные въ ароматныхъ травахъ съ добавленіемъ дижонской горчицы. Подается съ корнеплодами, печенымъ картофелемъ шато и пикантнымъ соусомъ на основѣ благороднаго порто.

V. ХЛѢБЪ И МИНИ-ВЫПЕЧКА

Собраніе ремесленнаго хлѣба «Пале-Рояль»

Партитура домашней пекарни для Высочайшаго стола: ароматные булочки ржаного хлѣба, выпеченнаго на темномъ солодѣ по старинному монастырскому обычаю, и пышные свѣтлаго пшеничнаго хлѣба, щедро сдобреннаго поджаренными садовыми сѣмечками.

Пти Пате А-ля «Рюссъ»

Изящное собраніе миніатюрныхъ слоеныхъ и сдобныхъ пирожковъ «на одинъ укусъ», выпеченныхъ по старинным русскимъ рецептамъ. Гостямъ предлагаются три традиціонныя начинки: сочная архангельская семга съ укропомъ, ароматные лѣсные грибы, томленые въ сливкахъ, и бѣлокочанная капуста съ рубленымъ яйцомъ.

ZENITH
Resort Hotel & Spa

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Ресторан MOON · 31 декабря 2026 года

VI. ДЕСЕРТ (АНТРЕМЕ)

Новогодній Большой Гастрономическій Монументъ «Зимняя

Сказка»

Вызолоченный праздничный пирожный тортъ, убранный ледяною карамелью, бланманже со сливками, марципановыми фигурами и свѣжими парниковыми ягодами. На кондитерскомъ постаментѣ, съ зажженными бенгальскими огнями.

Фруктовая парюра «Викторія»

Драгоцѣнное ювелирное украшеніе Высочайшаго стола, собранное изъ лучшихъ плодовъ имперскихъ оранжерей и заморскихъ странъ: сочныя кольца ананаса, гроздья спѣлаго винограда, сладкіе мандарины и нѣжный инжиръ. Сія тропическая роскошь дополняется экзотическими звѣздами карамболы, ягодами садовой клубники, голубики и рубиновыми кистями красной смородины, украшенными листочками свѣжей оранжерейной мяты.

ZENITH
Resort Hotel & Spa

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Ресторан MOON · 31 декабря 2026 года

Прохладительные напитки (Безалкогольный столъ)

Вода минеральная

Кристально чистая, природная газированная и безъ газу столовая вода, подаваемая ледяною для освѣженія вкуса.

Морсъ ягодный «Купеческій»

Традиціонный прохладительный напитокъ, сваренный по старинному домашнему обычаю изъ сочныхъ лѣсныхъ ягодъ брусники и клюквы съ добавленіемъ душистаго меда.

Соки заморскіе и садовые «Посольскій сборъ»

Натуральные соки изъ спелыхъ плодовъ: солнечнаго оранжерейнаго апельсина и наливнаго ароматнаго яблока.

Кола «Заграничный гостинецъ»

Игристая карамельная синематографическая шипучка, доставляемая къ Высочайшему столу въ оригинальныхъ стеклянныхъ кувшинчикахъ манеръ европейскихъ ресторацій.

Погреба Высочайшаго двора (Алкогольный столъ)

Вино игристое бѣлое полусладкое

Искрометное, пѣнистое вино гармоничнымъ сладковатымъ вкусомъ и букетомъ цвѣтущихъ южныхъ садовъ.

Вино игристое бѣлое Брютъ

Выдержанное, сухое шампанское съ тонкимъ благороднымъ перляжемъ,освѣжающимъ фруктовымъ вкусомъ и звенящей кислинкой для торжественнаго тоста.

Вино» бѣлое сухое

Изысканное тихое вино изъ отборнаго винограда южныхъ склоновъ.

ZENITH
Resort Hotel & Spa

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Ресторан MOON · 31 декабря 2026 года

Вино красное сухое

Плотное, тихое бархатистое вино глубокаго рубиноваго цвѣта съ богатымъ букетомъ спѣлыхъ темныхъ ягодъ, деликатными танинами и долгимъ прянымъ послѣвкусіемъ.

Водка «Царская»

Кристально чистая, благородная казенная водка высшей очистки, пропущенная сквозь золотые фильтры.

Виски

Знаменитый заграничный скотчъ-виски солодоваго куренія изъ шотландскихъ земель. Обладаетъ крѣпкимъ характеромъ, согрѣвающимъ торфянымъ вкусомъ и дымнымъ ароматомъ.

Коньякъ

Выдержанный, бархатистый виноградный дистиллятъ изъ солнечныхъ садовъ долины . Обладаетъ глубокимъ янтарнымъ цвѣтомъ, нотами спѣлыхъ сухофруктовъ и дубовой бочки.

ZENITH
Resort Hotel & Spa

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Ресторан MOON · 31 декабря 2026 года

Высочайше утвержденное Новогоднее меню для юныхъ господъ и маленькихъ барчуковъ

Салаты для разогрѣва аппетита

Салатъ «Раковыя шейки по-домашнему»

Историческая комедія: подлинный крабовый салатъ, переложенный на старинный манеръ. Составъ: нѣжнѣйшіе цвѣтные балычки (крабовыя палочки), сладкая золотистая кукуруза и отборный заморскій рисъ подъ легкимъ провансалемъ.

Салатъ «Оливье во вкусе Наслѣдника»

Историческая комедія: знаменитое кушанье ресторатора Люсьена Оливье, бережно адаптированное для дѣтскаго стола. Составъ: отварное филе цыпленка, сладкій молодой горошекъ, печеный картофель и миниатюрныя перепелиныя яички.

ZENITH
Resort Hotel & Spa

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Ресторан MOON · 31 декабря 2026 года

Горячее главное кушанье и гарниры

Императорскія «Люляшки» на шпажкахъ

Историческая комедія: сочные восточные кебабцы, уменьшенные ради забавы маленькихъ княжатъ. Составъ: рубленое парное мясо цыпленка и теленка, запеченное на деревянныхъ палочкахъ-вертелахъ.

Золотые «Самородки» по-англійски (Наггетсы)

Историческая комедія: хрустящіе цыплячьи кусочки вѣрности, обжаренные до янтарнаго блеска. Составъ: нѣжное филе цыпленка вѣ поджаристой хлѣбной панировкѣ.

Картофельная стружка «Паризьенъ» (Картофель фри)

Историческая комедія: излюбленная забава парижскихъ ресторацій, привезенная къ Высочайшему двору. Составъ: тонко нарязанные брусочки отборнаго картофеля, обжаренные въ кипящемъ маслѣ до звонкаго хруста.

Картофельный Кремъ «Бархатный» (Пюре)

Историческая комедія: нѣжнѣйшее воздушное утѣшеніе для самыхъ маленькихъ гостей. Составъ: взбитый печеный картофель съ добавленіемъ парного молока и сливочнаго масла изъ царскихъ мызъ.

Да пребудетъ сія трапеза въ радость и во здравіе всѣмъ Высочайшимъ гостямъ!

ZENITH
Resort Hotel & Spa