

Laipni lūgti pavadīt
Vecgada vakaru Panorāma restorānā.

Pasākuma laiks no plkst. 19.00 līdz 1.00

Sagaidīšanas dzēriens - glāze dzirkstošā vīna

Kanapē asorti

Kanapē ar pīles pastēti, sīpolu marmelādi un svaigām avenēm
Tartaletes ar sarkanajiem iekriem un diļļu krēmsieru
Kanapē ar kazas sieru, ceptām bietēm un dzērveņu ievārijumu
Kanapē ar ceptu liellopu gaļu un sinepju krēmu

Aukstie ēdieni

Tartaru duets (lasis, tunzivis) ar kraukšķīgiem grauzdiņiem
Kūpināts lasis ar citronu un svaīgu krēmsieru
Pildītas olas ar kokteilgarnelēm un sarkanajiem iekriem
Tempura garneles ar saldo čili
Lēni cepta liellopu gaļa ar mārrutku krēmu
Ķīpoku un rozmarīna marinēta cukgaļas fileja ar aioli kremu
Lielopa gaļas karpāčo ar marinētiem artišokiem,
rukolas salātiem un Parmezāna siera skaidiņām
Kūpinātas gaļas asorti

Salāti un uzkodas

Salāti ar Burrata sieru, kaltētiem ķiršu tomātiem, sīpolu konfitu,
pasniegti ar bazilika pesto un cietā siera skaidiņām
Lielopu gaļas salāti ar marinētiem gurķiem un
vieglu mārrutku majonēzes mērci
Cēzara salāti ar vistu
Nicas salāti ar tunzivi un sinepju mērci
Garneles ar Marie Rose mērci, avokado un Tobiko iekriem
Pīles salāti ar aveņu-terijaki mērci un apelsīnu
Marinētas sēnes
Svaigi cepta maize

Karstie ēdieni

Pīles konfīts apelsīnu glazūrā
Lielopu gaļa sarkanvīna mērcē
Sous vide tītara krūtiņa ar krēmīgu siera mērci
Kartupeļu gratēns ar Grana Padano sieru
Cepti dārzeņi ar garšaugiem
Laša fileja ar krēmīgu kokosriekstu un citronzāles mērci

Deserti

Mini eklēri un makarūni (dažādi)
Panna cotta ar aveņu mērci
Medus kūka
Brownie
Tiramisu
Crème brûlée ar svaigām ogām
Tēja/Kafija/Ūdens

Svētku dzēriens plkst. 00:00 - glāze dzirkstošā vīna

119 EUR no personas

Cenā iekļauts PVN un apkalpošana

Bērniem līdz 10 gadu vecumam bez maksas.
Galdiņa rezervācija: ny2024.riga@radissonblu.com,
vai zvaniet +371 28772118 (P-Pk, 9-17).

You are welcome to spend
New Year's Eve at Panorama restaurant.

Events opening hours from 19:00 until 01:00

Welcome drink - glass of sparkling wine

Canapes

Canapé with duck pâté, onion marmalade, and fresh raspberries
Tartlets with red caviar and dill cream cheese
Goat cheese canapés with baked beetroot and cranberry jam
Roast beef canapé with mustard cream

Cold selection

Tartar duet (salmon, tuna) served with sides and crispy toasts
Smoked salmon with lemon and fresh cream cheese
Stuffed eggs with cocktail shrimp and red caviar
Prawns in tempura with sweet chili
Roast beef with horseradish cream
Garlic and rosemary marinated pork loin with aioli cream
Beef carpaccio with marinated artichokes, arugula salad,
and Parmesan cheese
Smoked meats

Salads and snacks

Salad with burrata cheese, dried cherry tomatoes,
onion confit served with basil pesto and matured cheese
Beef salad with pickles and light horseradish mayo dressing
mayonnaise dressing
Caesar salad with chicken
Niçoise salad with tuna and mustard dressing
Shrimp salad with Marie Rose sauce, avocado, and Tobiko caviar
Duck salad with raspberry-teriyaki sauce and orange
Mix of marinated mushrooms
Freshly baked bread

Hot selection

Duck confit with orange honey glaze
Beef with red wine sauce
Sous vide turkey breast with creamy cheese sauce
Potato gratin with Grana Padano cheese
Baked vegetables with herbs
Salmon fillet with creamy coconut lemongrass sauce

Desserts

Mini éclairs and macaroons (mix)
Panna cotta with raspberry sauce
Honey cake
Brownie
Tiramisu
Crème brûlée with fresh berries
Tea/Coffee/Water

Celebration drink at 00:00 - glass of sparkling wine

119 EUR per person

VAT and service included in price

Children up to 10 years old can attend for free.
For reservations: ny2024.riga@radissonblu.com
or call +371 28772118 (M-F, 9AM-5PM).