

RESTORAN PEGASUS

Jõulumenüüd 2008

VALIKMENÜÜ I

TERVITUSJOOK Kuum ja vürtsikas hõögvein

EELROAD

Pegasuse soe talvesalat soteeritud kanamaksa, krõbeda peekoni ja pohladega
Eestipärased kamajahust pannkoogid suitsulõhevahu, tsitrusviljade ja punase kalamarjaga
Klassikaline borš hapukoore ja sooja pirukaga

PÕHIROAD

Peekonisse mähitud verivorstid kartulipudru ja pohlamoosiga
Traditsiooniline röstitud sealiha röstitud ahjukartulite ja hapukapsaga
Röstitud ja kuivatatud puuviljadega täidetud maisikana rind tsitruse glasuuriga

DESSERDID

Hõrk jõulupuding brändikastmega
Kirsistruudel vanilje kastmega
Kreem brülee

3-KÄIGULINE JÕULUMENÜÜ 540,- . MENÜÜ PEAB OLEMA ETTE TELLITUD HILJEMALT 2 PÄEVA
MENÜÜ KEHTIB ALATES KUUEST SELTSKONNAST 01.11.2008 – 31.01.2009

VALIKMENÜÜ II

Kuum ja vürtsikas hõögvein **TERVITUSJOOK**

EELROAD

Grillitud kitsejuust rohelise salati, pohlakastme ja röstitud seedermani seemnetega
Eesti metsaseente salat roheliste ürtidega
Hanemaksapatee valge trühvli ja aprikoosi briošiga

PÕHIROAD

Röstitud ja õrnalt suitsutatud lõhefilee metsaseene risottoga tsitruse kastmes
Grillitud veisefilee kukeseente ja lumehernestega rosee pipra kastmes
Mooritud jänës talviste aedviljade ja d'Alba trühvli kastmega

DESSERDID

Prantsuse rikkalik šokolaadikook mündijäätisega
Kuum vürtsikook
Pegasuse jõulu jäätisevalik

3-KÄIGULINE JÕULUMENÜÜ 640,- . MENÜÜ PEAB OLEMA ETTE TELLITUD HILJEMALT 2 PÄEVA
MENÜÜ KEHTIB ALATES KUUEST SELTSKONNAST 01.11.2008 – 31.01.2009

RESTORAN PEGASUS

Christmas menus 2008

MENU SELECTOR I

WELCOME DRINK Hot and seasonally spiced mould wine

STARTERS

Pegasus winter salad with sautéed chicken liver, crispy bacon and lingonberries
Estonian style barley blinis with smoked salmon mousse, citrus fruits and red caviar
Classic borsch with sour cream and warm pie

MAIN COURSES

Blood sausages wrapped in bacon with mashed potatoes and lingonberry jam
Traditional roasted pork with oven roasted potatoes and sour cabbage
Roasted cornfed chicken breast stuffed with dried fruits and served with citrus glaze

DESSERTS

Delicious Christmas pudding with brandy sauce
Cherry strudel with vanilla sauce
Crème Bruleè

3 COURSES 540 EEK. MENU CHOICE HAS TO BE MADE 2 DAYS BEFORE THE EVENT.
MENU IS VALID FOR PARTYS OF 6 OR MORE 01.11.2008 – 31.01.2009

MENU SELECTOR II

Hot and seasonally spiced mould wine WELCOME DRINK

STARTERS

Grilled goat's cheese with green salad, lingonberry sauce and roasted pine nuts
Estonian wild mushroom salad with green herbs
Foie gras parfait with white truffle and apricot brioche

MAIN COURSES

Roasted and lightly smoked salmon fillet with wild mushroom risotto and citrus sauce
Grilled beef with chantarelles and snow peas in rose pepper sauce
Braised rabbit with winter vegetables and d'Alba truffle sauce

DESSERTS

French rich chocolate cake with mint ice cream
Hot Christmas fruit pie
Christmas ice-cream selection

3 COURSES 640 EEK. MENU CHOICE HAS TO BE MADE 2 DAYS BEFORE THE EVENT.
MENU IS VALID FOR PARTYS OF 6 OR MORE 01.11.2008 – 31.01.2009