



JÕULUD JA
AASTAVAHETUS
RADISSON BLU HOTEL
OLÜMPIAS
2017/2018



PIDULIK JÕULU-BUFFET

LEIVAD JA VÕIDED

- Värskelt küpsetatud leivad, saiad ja jõululeivad
- Või ja ürdikreem

KÜLM BUFFET

- Heeringasalat peediga
- Roheline salat kinoa, krevettide, marineeritud köögiviljade ja riisiädika-vinegretiga
- Caesari salat grillitud kanafilee ja küüslauguröstaiaiga
- Roheline salat tomati, oliivide ja fetajuustuga, kurgi tzatziki kaste
- Roheline salat marineeritud kõrvitsa ja pohladega
- Kala-assortii: marineeritud heeringas, kuumsuitsulõhe, täidetud munad krevettidega, röstitud ja marineeritud silmud*
 - Kergelt soolatud lõhefilee sinepikastmega
 - Punane kalamari
 - Lahtine spinati-kitsejuustupirukas
 - Jõulusink mustsõstraželeega
- Valik lisandeid: marineeritud kõrvits, soolatud kurk, marineeritud seened

*Kalad serveeritakse keedetud kartuli, hakitud sibula, hapukoore ja sidrunisektoritega

KUUM BUFFET

- Lehttaignas küpsetatud lõhefilee spinati ja koorese Brüsseli kapsaga
 - Janssoni kiusatus: anšoovise-kartulivorm
 - Valik ahjus röstitud jõuluvorstikesi hapukapsaga
 - Ingveri ja meega maitsestatud krõbe jõulupraad
- Aeglaselt küpsetatud kalkunifilee õunte ja jõhvikatega
 - Koorene porgandiküpsetis
 - Ürdivõiga röstitud kartulid

DESSERDID

- Jõuluküpsetised
 - Piparkoogid
 - Riis à la Malta
- Valge šokolaadi ja ricotta-juustukook
 - Mangovaht koriandriga
- Jõulumaitseline tiramisu-dessert pimi ja šokolaadiga
 - Puuviljad

Glögi • kohv • tee • jäävesi

JOOGISOOVITUS

(lisatasu eest):

Freixenet Carta Nevada Semi-Seco	12 cl	5.50 €
Marsanne Sauvignon Blanc Orbiel & Frères Languedoc	75 cl	23.00 €, 16 cl 6.00 €
Merlot Orbiel & Frères Languedoc	75 cl	23.00 €, 16 cl 6.00 €
A. Le Coq Premium	50 cl	4.80 €
Viru Valge	4 cl	5.00 €
Vana Tallinn	4 cl	4.40 €
Torres 10Year	4 cl	5.00 €
Hennessy V.S.O.P	4 cl	10.00 €

Menüü kehtib
01.11.2017–
31.01.2018
(v.a. 24.12.2017 ja
31.12.2017)

33 €
ühele
Minimaalne
inimeste arv 25

Radisson **BLU**
HOTEL OLÜMPIA, TALLINN

LISAINFO JA TELLIMINE
+ 372 631 5314
estonia.events@radissonblu.com

TRADITSIOONILINE JÕULU-BUFFET

LEIVAD JA VÕIDED

- Värskelt küpsetatud leivad, saiad ja jõululeivad
- Või ja ürdikreem

KÜLM BUFFET

- Heeringasalat peediga
- Roheline salat kinoa, krevettide, marineeritud köögiviljade ja riisiädika-vinegretiga
- Caesari salat grillitud kanafilee ja küüslauguröstsaiaga
- Roheline salat tomati, oliivide ja fetajuustuga, kurgi tzatziki kaste
- Roheline salat marineeritud kõrvitsa ja pohladega
- Kala-assortii: marineeritud heeringas, kuumsuitsulõhe, täidetud munad krevettidega*
- Kergelt soolatud lõhefilee sinepikastmega
- Lahtine spinati-kitsejuustupirukas
- Jõulusink mustsõstraželeega
- Valik lisandeid: marineeritud kõrvits, soolatud kurk, marineeritud seened

*Kalad serveeritakse keedetud kartuli, hakitud sibula, hapukoore ja sidrunisektoritega

KUUM BUFFET

- Lehttaignas küpsetatud lõhefilee spinati ja koorese Brüsseli kapsaga
- Janssoni kiusatus: anšoovise-kartulivorm
- Valik ahjus röstitud jõuluvorstikesi hapukapsaga
- Ingveri ja meega maitsestatud krõbe jõulupraad
- Koorene porgandiküpsetis
- Ürdivõiga röstitud kartulid

DESSERDID

- Jõuluküpsetised
- Piparkoogid
- Riis à la Malta
- Valge šokolaadi ja ricotta-juustukook
- Mangovaht koriandriga
- Puuviljad

Glögi • kohv • tee • jäävesi

JOOGISOOVITUS

(lisatasu eest)

Freixenet Carta Nevada Semi-Seco	12 cl 5.50 €
Marsanne Sauvignon Blanc Orbiel & Frères Languedoc	75 cl 23.00 €, 16 cl 6.00 €
Merlot Orbiel & Frères Languedoc	75 cl 23.00 €, 16 cl 6.00 €
A. Le Coq Premium	50 cl 4.80 €
Viru Valge	4 cl 5.00 €
Vana Tallinn	4 cl 4.40 €
Torres 10 Year	4 cl 5.00 €
Hennessy V.S.O.P	4 cl 10.00 €

Menüü kehtib
01.11.2017–
31.01.2018
(v.a. 24.12.2017 ja
31.12.2017)

28 €
ühele
Minimaalne
inimeste arv 25

Radisson **BLU**
HOTEL OLÜMPIA, TALLINN

LISAINFO JA TELLIMINE
+ 372 631 5314
estonia.events@radissonblu.com

3-KÄIGULINE JÕULUMENÜÜ

PALUME IGAST KÄIGUST VALIDA ÜKS MEELEPÄRANE VALIK

EELROAD

Ürtidega marineeritud hirvefilee-*carpaccio* jõhvika-tšillikastme, marineeritud kukeseente ja juustukrõpsudega
VÕI
Madaltemperatuuril küpsetatud lõhefilee punase kalamarja, rohelse salati ja krõbedate leivalaastudega

PEAROAD

Veisefilee *tournedos* ürdi-küüslaugu maitsevõi, kartuli-parmesaniterrini, punase sibula-viigimarjamoosi
ja tumeda lihaleemega
VÕI
Röstitud Peipsi kohafilee kartuli-sidrunipüree, koorese spinati, päiksekuivatatud tomati ja ürdikastmega

DESSERDID

Valge šokolaadi ja *ricotta*-juustukook marjakastmega
VÕI
Õuna-kaneelikook piparkoogijäätisega

Värskelt küpsetatud leivad, saiad ja jõululeivad

Või ja ürdikreem

Glögi • kohv • tee • jäävesi

JOOGISOOVITUS

(lisatasu eest)

Freixenet Carta Nevada Semi-Seco 12 cl 5.50 €
Marsanne Sauvignon Blanc Orbiel & Frères Languedoc 75 cl 23.00 €, 16cl 6.00 €
Merlot Orbiel & Frères Languedoc 75 cl 23.00 €, 16 cl 6.00 €
A. Le Coq Premium 50cl 4.80 €
Viru Valge 4 cl 5.00 €
Vana Tallinn 4 cl 4.40 €
Torres 10Year 4 cl 5.00 €
Hennessy V.S.O.P 4 cl 10.00 €

Menüü kehtib
01.11.2017–
31.01.2018
(v.a. 24.12.2017 ja
31.12.2017)

29 €
ühele
Minimaalne
inimeste arv 10

Radisson **BLU**
HOTEL OLÜMPIA, TALLINN

LISAINFO JA TELLIMINE
+ 372 631 5314
estonia.events@radissonblu.com

JÕULUÕHTU-BUFFET RESTORANIS SENSO

LEIVAD JA VÕIDED

- Värskest küpsetatud leivad, saiad ja jõululeivad
- Või ja ürdikreem

KÜLM BUFFET

- Heeringasalat peediga
- Roheline salat kinoa, krevettide, marineeritud köögiviljade ja riisiädika-vinegretiga
- Caesari salat grillitud kanafilee ja küüslauguröstsaiaga
- Roheline salat tomati, oliivide ja fetajuustuga, kurgi tzatziki kaste
- Roheline salat marineeritud kõrvitsa ja pohladega
- Kala-assortii: marineeritud heeringas, kuumsuitsulõhe, täidetud munad krevettidega, röstitud ja marineeritud silmud*
- Kergelt soolatud lõhefilee sinepikastmega
- Punane kalamari
- Lahtine spinati-kitsejuustupirukas
- Jõulusink mustsõstraželeega
- Valik lisandeid: marineeritud kõrvits, soolatud kurk, marineeritud seemned

* Kalad serveeritakse keedetud kartuli, hakitud sibula, hapukoore ja sidrunisektoritega

KUUM BUFFET

- Lehttaignas küpsetatud lõhefilee spinati ja koorese Brüsseli kapsaga
- Janssoni kiusatus: anšoovise-kartulivorm
- Valik ahjus röstitud jõuluvorstikesi hapukapsaga
- Ingveri ja meega maitsestatud krõbe jõulupraad
- Aeglaselt küpsetatud kalkunifilee õunte ja jõhvikatega
- Koorene porgandiküpsetis
- Ürdivõiga röstitud kartulid

DESSERDID

- Jõuluküpsetised
- Piparkoogid
- Riis à la Malta
- Valge šokolaadi ja ricotta-juustukook
- Mangovaht koriandriga
- Jõulumaitseline tiramisu-dessert pimi ja šokolaadiga
- Puuviljad

Glögi • kohv • tee • jäävesi

JOOGISOOVITUS

(lisatasu eest)

Freixenet Carta Nevada Semi-Seco	12 cl	5.50 €
Marsanne Sauvignon Blanc Orbiel & Frères Languedoc	75 cl	23.00 €, 16 cl 6.00 €
Merlot Orbiel & Frères Languedoc	75 cl	23.00 €, 16 cl 6.00 €
A. Le Coq Premium	50 cl	4.80 €
Viru Valge	4 cl	5.00 €
Vana Tallinn	4 cl	4.40 €
Torres 10 Year	4 cl	5.00 €
Hennessy V.S.O.P	4 cl	10.00 €

24.12.2017
19.00–23.00

42 €
ühele

Programmis
on elav muusika
19.00–21.00
on külas
jõuluvana

Radisson **BLU**
HOTEL OLÜMPIA, TALLINN

LISAINFO JA TELLIMINE
+ 372 631 5314
estonia.events@radissonblu.com

Aastavahetuspidu Radisson Blu Hotel Olümpia Alfa saalis

TOUR LE GLAMOUR

Aasta viimasel õhtul ootab teid rikkalik *buffet*-laud maailma eri köökide parimate roogadega Särav Utopia Entertainment varietee-show viib teid hoogsale ringreisile läbi riikide ja ajastute Salapära ja maagiat pakub mustkunstiprogramm
Õhtut juhivad ning meeleolu hoiab üleval Jevgeni Timoštšuk
Lastele eraldi peoruum lustaka programmi ning jõuluvanaga
Programm kestab 20.00–00.00, alates keskööst keerutab plaate DJ

MENÜÜ

KÜLMVALIK

- Austrid punase sibula vinegreti ja vahuveini-*sabayon*'iga
 - Marineeritud rohekarbid Provence'i-päraselt
- Punane kalamari – serveeritud pliinide ja hapukoorega
 - Ornsoolatud lõhefilee sidruni ja *crème fraîche*'iga
- Kokeitsalat lõhetartari, marineeritud krevettide, spargli ja munaga
 - Marineeritud tiigerkrevetid terava tomativalsaga
- Glamuurne *antipasti* – valik parimaid Vahemere maade hõrgutisi
- Kergelt suitsutatud kalkunifileesalat ahjutomatite, ehtsa Kreeka juustu ja palsamiädikavinegretiga
 - Pühvli-*mozzarella* salat grillitud aedviljade ja avokaadoga
- Roheline salat Pariisi kartulite, röstitud tuunikala ja Dijoni sinepi kastmega
 - Madaltemperatuuril küpsetatud pardifilee „Roosa“ ploomikastmega
- Madaltemperatuuril küpsetatud kondita lamba tagakints musta küüslaugu ja rosmariiniga

KUUMVALIK

- Röstitud lõhefilee kirsstomatite ja jõevähi-estragoni kastmega
- Aeglaselt küpsetatud vasika antrekoote võis hautatud värviliste porganditega
 - *Chorizo*-võis hautatud mereannid – tiigerkrevetid, paltus ja kammkarbid
 - Röstitud kanavardad küüslaugu-šampinjoni-kastmega
 - Kartuligratään Comté juustuga
 - Praetud Pariisi kartulid peekoni ja šallottsibulaga
 - Vürtsikad köögiviljakevadrukid austria-kastmega
- Aurutatud jasmiiinriis röstitud seesamiseemnetega
 - Ürdivõis maitsestatud köögiviljad

LIHALÕIGUD

- Veise sisefilee
- Ürtidega marineeritud seakarbonaad
 - Hollandi ja piprakaste

DESSERDID

- Rikkalik Prantsuse juustude valik
 - Viilutatud puuviljad
- Toorjuustukook karamelliseeritud pistaatsiapähklitega
 - Mangovaht granaatõunasiiirupiga
- Vaarikakreemi minikorvikesed valge šokolaadi laastudega
 - Šokolaaditerriin apelsinisukaadiga
 - Uusaasta tort

Kohv • tee

Tervitusjook ja pokaal Freixenet vahuveini uue aasta saabumisel



Freixenet

31.12.2017
20.00–02.00

Hind 139 €
6–12aastastele 69 €
Kuni 5aastastele
tasuta

Radisson **BLU**
HOTEL OLÜMPIA, TALLINN

LISAINFO JA BRONEERIMINE
Tel +372 631 5650
olumpia.concierge@radissonblu.com

PIDULIK AASTAVAHEHETUSE ÕHTUSÖÖK RESTORANIS SENSO

Aasta viimasel õhtul on kaetud rikkalik *buffet*-laud maailma eri köökide parimate roogadega
Meeleolumuusikat erinevatest ajastutest ja maadest mängib kitarrist Madis Arvisto
Lastele on eraldi peoruum lustaka programmi ning jõuluvanaga

MENÜÜ

KÜLMVALIK

- Austrid punase sibula vinegreti ja vahuveini-*sabayon*'iga
 - Marineeritud rohekarbid Provence'i-päraselt
- Punane kalamari – serveeritud pliinide ja hapukoorega
 - Ornsoolatud lõhefilee sidruni ja *crème fraîche*'iga
- Kokeitsalat lõhetartari, marineeritud krevettide, spargli ja munaga
 - Marineeritud tiigerkrevetid terava tomatisalsaga
- Glamuurne *antipasti* – valik parimaid Vahemere maade hõrgutisi
- Kergelt suitsutatud kalkunifileesalat ahjutomatite, ehtsa Kreeka juustu ja palsamiäädikavinegretiga
 - Pühvli-*mozzarella* salat grillitud aedviljade ja avokaadoga
- Roheline salat Pariisi kartulite, röstitud tuunikala ja Dijoni sinepi kastmega
 - Madaltemperatuuril küpsetatud pardifilee „Roosa“ ploomikastmega
- Madaltemperatuuril küpsetatud kondita lamba tagakints musta küüslaugu ja rosmariiniga

KUUMVALIK

- Röstitud lõhefilee kirsstomatite ja jõevähi-estragoni kastmega
- Aeglaselt küpsetatud vasika antrekoot võis hautatud värviliste porganditega
 - *Chorizo*-võis hautatud mereannid – tiigerkrevetid, paltus ja kammkarbid
 - Röstitud kanavardad küüslaugu-šampinjonikastmega
 - Kartuligratään Comté juustuga
 - Praetud Pariisi kartulid peekoni ja šallottsibulaga
 - Vürtsikad köögiviljakevadruolid austrikastmega
- Aurutatud jasmiiiniis röstitud seesamiseemnetega
 - Ürdivõis maitsestatud köögiviljad

LIHALÕIGUD

- Veise sisefilee
- Ürtidega marineeritud seakarbonaad
 - Hollandi ja piprakaste

DESSERDID

- Rikkalik Prantsuse juustude valik
 - Viilutatud puuviljad
- Toorjuustukook karamelliseeritud pistaatsiapähklitega
 - Mangovaht granaatõunasiirupiga
- Vaarikakreemi minikorvikesed valge šokolaadi laastudega
 - Šokolaaditerriin apelsinisukaadiga
 - Uusaasta tort

Kohv • tee

Tervitusjook ja pokaal Freixenet vahuveini uue aasta saabumisel


Freixenet

31.12.2017
20.00–00.00

Hind 79 €
6–12aastastele 39 €
Kuni 5aastastele
tasuta

Radisson **BLU**
HOTEL OLÜMPIA, TALLINN

LISAINFO JA BRONEERIMINE
Tel +372 631 5650
olumpia.concierge@radissonblu.com



RADISSON BLU HOTEL OLÜMPIA
Liivalaia 33, 10118 Tallinn
radissonblu.com/olumpiahotel-tallinn

