

JÕULUD JA
AASTAVAHEBUS
RADISSON BLU HOTEL
OLÜMPIAS
2018/2019

PIDULIK JÕULU-BUFFET

LEIVAD JA VÕIDED

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

KÜLM BUFFET

- Klassikaline kihiline heeringasalat peediga
- Rooma salat marineeritud tiigerkrevettide, krutoonide ja kerge küüslaugu-juustukastmega
 - Roheline salat kinoa, meega röstitud kitsejuustu ja ahjupeediga
 - Roheline salat marineeritud kõrvitsa, apteegitilli ja pohladega
 - Punane kalamari lisanditega
- Kala-assortii: marineeritud heeringas, kuumsuitsulõhe, täidetud munad krevettidega*
 - Koriandri ja tsilliga soolatud lõhefilee sinepivinegretiga
 - Lahtine kirsstomati-spargli-ricotta-küpsetis
 - Skandinaaviapärase paneeritud jõulusink mustasõstraželeega
- Kanamaksapatee konjakiga, serveeritud sibulamoosi ja leivakrõbuskitega
- Valik lisandeid: marineeritud kõrvits, soolatud kurk, marineeritud seened

*Kalad serveeritakse Pariisi kartulite, hakitud punase sibula, hapukoore ja sidrunisektoritega

KUUM BUFFET

- Röstitud lõhefilee sidruni-jõhvika koorikuga
 - Janssoni kiusatus: anšoovise-kartulivorm
- Valik ahjus röstitud jõuluvorstikesi hapukapsaga
- Ingveri ja meega maitsestatud krõbe jõulupraad
 - Koorene porgandiküpsetis
 - Ürdivõiga röstitud kartulid

DESSERDID

- Jõuluküpsetised
- Piparkoogi-brownie šokolaadivahuga
- Granadillikook à la pavlova ja siirupis hautatud virsikud
 - Mahlane jõulukeeks valge šokolaadi glasuuriga
 - Piparkoogid
 - Puuviljad

Glögi • kohv • tee • jäävesi

JOOGISOOVITUS

(lisatasu eest)

Freixenet Carta Nevada Semi-Seco	12 cl	6.00 €
Majavein (valge/punane)	75 cl	26.00 €
	16 cl	6.30 €
A. Le Coq Premium	50 cl	5.50 €
Viru Valge	4 cl	5.60 €
Vana Tallinn	4 cl	5.00 €
Torres 10 Year	4 cl	6.60 €
Hennessy V.S.O.P	4 cl	12.00 €

Menüü kehtib
01.11.2018–
31.01.2019
(v.a 24.12.2018 ja
31.12.2018)

35 €
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

- Klassikaline kihiline heeringasalat peediga
- Roheline salat kinoa, meega röstitud kitsejuustu ja ahjupeediga
- Roheline salat marineeritud kõrvitsa, apteegitilli ja pohladega
- Kala-assortii: marineeritud heeringas, kuumsuitsulõhe, täidetud munad krevettidega*
 - Koriandri ja tšilliga soolatud lõhefilee sinepivinegretiga
 - Lahtine kirsstomati-spargli-ricotta-küpsetis
- Skandinaaviapärase paneeritud jõulusink mustasõstraželeega
- Valik lisandeid: marineeritud kõrvits, soolatud kurk, marineeritud seened

*Kalad serveeritakse Pariisi kartulite, hakitud punase sibula, hapukoore ja sidrunisektoritega

KUUM BUFFET

- Röstitud lõhefilee sidruni-jõhvika koorikuga
 - Janssoni kiusatus: anšoovise-kartulivorm
- Valik ahjus röstitud jõuluvorstikesi hapukapsaga
- Ingveri ja meega maitsestatud krõbe jõulupraad
 - Koorene porgandiküpsetis
 - Ürdivõiga röstitud kartulid

DESSERDID

- Jõuluküpsetised
- Piparkoogi-brownie šokolaadivahuga
- Granadillikook à la pavlova ja siirupis hautatud virsikud
 - Piparkoogid
 - Puuviljad

Glögi • kohv • tee • jäävesi

JOOGISOOVITUS

(lisatasu eest)

Freixenet Carta Nevada Semi-Seco	12 cl	6.00 €
Majavein (valge/punane)	75 cl	26.00 €, 16 cl 6.30 €
A. Le Coq Premium	50 cl	5.50 €
Viru Valge	4 cl	5.60 €
Vana Tallinn	4 cl	5.00 €
Torres 10 Year	4 cl	6.60 €
Hennessy V.S.O.P	4 cl	12.00 €

Menüü kehtib
01.11.2018–
31.01.2019
(v.a. 24.12.2018 ja
31.12.2018)

30 €
ühele
Minimaalne
inimeste arv 25

Radisson **BLU**
HOTEL OLÜMPIA, TALLINN

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

3-KÄIGULINE JÕULUMENÜÜ

TERVITUSJOOK

- Kuum jõhvikajook apelsinikoore ja kaneeliga

PALUME IGAST KÄIGUST VALIDA ÜKS MEELEPÄRANE VALIK:

EELROAD

- Madaltemperatuuril küpsetatud pardifilee apelsini, pohlade ja Kreeka pähkli salatiga
VÕI
- Tšilli ja laimiga õrnsoolalõhefilee punase kalamarja, küpsetatud peedi, kurgi- ja laimvinegretiga

PEAROAD

- Ürdivõiga praetud Peipsi kohafilee porgandi-maapirnipüree, šalottsibulaga hautatud spinati ja valge veini-võikastmega
VÕI
- Veisefilee à la Wellington hautatud Türgi ubade, rosmariinikartuli ja puraviku-cappucino'ga

DESSERDID

- Talvine pavlova valge šokolaadi, värske vahukoore ja granaatõunaga
VÕI
- Piparkoogi-brownie šokolaadivahu ja Vana Tallinna jäätisega

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

Glögi • kohv • tee • jäävesi

JOOGISOOVITUS

(lisatasu eest)

Freixenet Carta Nevada Semi-Seco	12 cl	6,00 €
Majavein (valge/punane)	75 cl	26,00 €
	16 cl	6,30 €
A. Le Coq Premium	50 cl	5,50 €
Viru Valge	4 cl	5,60 €
Vana Tallinn	4 cl	5,00 €
Torres 10Year	4 cl	6,60 €
Hennessy V.S.O.P	4 cl	12,00 €

Menüü kehtib
01.11.2018–
31.01.2019
(v.a 24.12.2018 ja
31.12.2018)

32 €
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

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

KÜLM BUFFET

- Klassikaline kihiline heeringasalat peediga
- Rooma salat marineeritud tiigerkrevettide, krutoonide ja kerge küüslaugu-juustukastmega
 - Roheline salat kinoa, meega röstitud kitsejuustu ja ahjupeediga
 - Roheline salat marineeritud kõrvitsa, apteegitilli ja pohladega
 - Punane kalamari lisanditega
- Kala-assortii: marineeritud heeringas, kuumsuitsulõhe, täidetud munad krevettidega*
 - Koriandri ja tšilliga soolatud lõhefilee sinepivinegretiga
 - Lahtine kirsstomati-spargli-ricotta-küpsetis
 - Skandinaaviapärase paneeritud jõulusink mustasõstraželeega
- Kanamaksapatee konjakiga, serveeritud sibulamoosi ja leivakrõbuskidega
- Valik lisandeid: marineeritud kõrvits, soolatud kurk, marineeritud seemed

*Kalad serveeritakse Pariisi kartulite, hakitud punase sibula, hapukoore ja sidrunisektoritega

KUUM BUFFET

- Röstitud lõhefilee sidruni-jõhvika koorikuga
- Janssoni kiusatus: anšoovise-kartulivorm
- Valik ahjus röstitud jõuluvorstikesi hapukapsaga
- Ingveri ja meega maitsestatud krõbe jõulupraad
 - Koorene porgandiküpsetis
 - Ürdivõiga röstitud kartulid

DESSERDID

- Jõuluküpsetised
- Piparkoogi-brownie šokolaadivahuga
- Granadillikook *à la* pavlova ja siirupis hautatud virsikud
- Mahlane jõulukeeks valge šokolaadi glasuuriga
 - Piparkoogid
 - Puuviljad

Glögi • kohv • tee • jäävesi

JOOGISOOVITUS

(lisatasu eest)

- Freixenet Carta Nevada Semi-Seco 12 cl 6.00 €
- Majavein (valge/punane) 75 cl 26.00 €, 16 cl 6.30 €
- A. Le Coq Premium 50 cl 5.50 €
- Viru Valge 4 cl 5.60 €
- Vana Tallinn 4 cl 5.00 €
- Torres 10 Year 4 cl 6.60 €
- Hennessy V.S.O.P 4 cl 12.00 €

24.12.2018
19.00–23.00

44 €
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

FIESTA LATINA

Aasta viimasel õhtul ootab teid rikkalik *buffet*-laud Ladina-Ameerika köögi parimate hõrgutistega
Õhtut juhivad ning meeleolu hoiab üleval särav Jana Tafenau
Muusikalise tervituse toob Kuuba päritolu artist Jesus Montero
Särisevalt kuum tantsu-*show* viib teid otse latiino-kultuuri keskele
Rahva paneb tantsima videodiskor Enrique Fabregas, kelle energia ja positiivsus ei jäta kedagi külmaks
Lastele eraldi peoruum lustaka programmi ning jõuluvanaga
Programm kestab 20.00–00.00, alates keskööst keerutab plaate videodiskor

MENÜÜ

KÜLMVALIK

- Austrid punase sibula vinegreti ja vahuveini-*sabayon*'iga
 - Peedi-heeringasalat
- *Escabeche* – marineeritud rohekarbid tomati-tšillisalsaga
- Punane kalamari – serveeritud krõbeda *focaccia* ja hapukoorega
 - Küüslaugu, tšilli ja koriandriga soolatud lõhefilee sidruniaioliga
- Kokteilsalat Pulpo – marineeritud kaheksajalg, kapparid, rukola ja sidrun
 - Särsakad marineeritud tiigerkrevetid avokaadosalsaga
- *Mozzarella*-salat grillitud aedviljade, krõbeda *chorizo* ja tšillise Cantaloupe meloniga
- Roheline salat röstitud tuunikala, mango-avokaadosalsa ja kergelt küpsetatud kirsstomatitega
- Madaltemperatuuri küpsetatud pardifilee „Roosa“ artišoki ja sidruni-küüslauguaioliga
 - Rostbiif laimi, köömnete ja purustatud *rose*-pipraga
- Pardimaksateriin karamelliseeritud punase sibula moosi ja *brioche*'iga

KUUMVALIK

- Röstitud *chipotle*'i-punaahven marineeritud aedviljade ja mango-laimikastmega
 - *Jerk*'i lõhe ja krevetivardad küpsetatud kirsstomatite ja avokaadokreemiga
 - Grillitud veiseantrekoodivardad
 - Jamaika ürtidega marineeritud seakarbonaad
- Grillitud kariibipärane kana *chorizo*-vorsti, ananassi ja paprikaga
 - Vürtsikad kartulisektorid
- Praetud maguskartul peekoni ja šallottsibulaga
 - Vürtsikas riis aedviljadega
- Mahlane kikerherne- ja oahautis tomati-ürdikastmes

DESSERDID

- Rikkalik Prantsuse juustude valik sobilike lisanditega
 - Viilutatud puuviljad
 - Apelsini-šokolaaditort
- *Flan* – kõrvetatud suhkruga piimadessert marjadega
- *Churros* vahukoore, riivitud kookose ja karamellikastmega
 - Värvilised šokolaadiprofitroolid „Samba“
 - Uusaasta tort

Kohv • tee


Freixenet

Tervitusjook ja pokaal Freixenet vahuveini uue aasta saabumisel

31.12.2018
20.00–02.00

Hind 149 €
6–12 aastastele
89 €
Kuni 5 aastastele
10 €

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 Ladina-Ameerika köögi parimate hõrgutistega
Kuumi ladina rütme esitab Kuuba päritolu artist Jesus Montero
Lastele on eraldi peoruum lustaka programmi ning jõuluvanaga

MENÜÜ

KÜLMVALIK

- Austrid punase sibula vinegreti ja vahuveini-*sabayon*'iga
 - Peedi-heeringasalat
- *Escabeche* – marineeritud rohekarbid tomati-tšillisalsaga
- Punane kalamari – serveeritud krõbeda *focaccia* ja hapukoorega
 - Küüslaugu, tšilli ja koriandriga soolatud lõhefilee sidruniaioliga
- Kokteilsalat Pulpo – marineeritud kaheksajalg, kapparid, rukola ja sidrun
 - Särtsakad marineeritud tiigerkrevetid avokaadosalsaga
- *Mozzarella*-salat grillitud aedviljade, krõbeda *chorizo* ja tšillise Cantaloupe meloniga
- Roheline salat röstitud tuunikala, mango-avokaadosalsa ja kergelt küpsetatud kirsstomatitega
 - Madaltemperatuuri küpsetatud pardifilee „Roosa“ artišoki ja sidruni-küüslauguaioliga
 - Rostbiif laimi, köömnete ja purustatud *rose*-pipraga
- Pardimaksaterriin karamelliseeritud punase sibula moosi ja *brioche*'iga

KUUMVALIK

- Röstitud *chipotle*'i-punaahven marineeritud aedviljade ja mango-laimikastmega
 - *Jerk*'i lõhe ja krevetivardad küpsetatud kirsstomatite ja avokaadokreemiga
 - Grillitud veiseantrekoodivardad
 - Jamaika ürtidega marineeritud seakarbonaad
- Grillitud kariibipärane kana *chorizo*-vorsti, ananassi ja paprikaga
 - Vürtsikad kartulisektorid
- Praetud maguskartul peekoni ja šallotsibulaga
 - Vürtsikas riis aedviljadega
- Mahlane kikerherne- ja oahautis tomati-ürdikastmes

DESSERDID

- Rikkalik Prantsuse juustude valik sobilike lisanditega
 - Viilutatud puuviljad
 - Apelsini-šokolaaditort
- *Flan* – kõrvetatud suhkruga piimadessert marjadega
- *Churros* vahukoore, riivitud kookose ja karamellikastmega
 - Värvilised šokolaadiprofitroolid „Samba“
 - Uusaasta tort

Kohv • tee



Freixenet

Tervitusjook ja pokaal Freixenet vahuveini uue aasta saabumisel

31.12.2018
20.00–00.00

Hind 85 €
6–12aastastele
55 €
Kuni 5aastastele
10 €

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