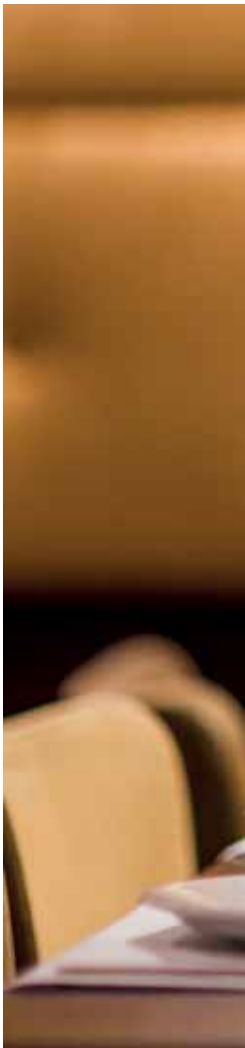


—
PÜHAD,

MIDA
OODATA
—

FEEL THE DIFFERENCE
radissonblu.com/olumpiahotel-tallinn



TÄHISTA

TEIE TOOTE ENERGIA,
MEIE LOOME MAAGIA

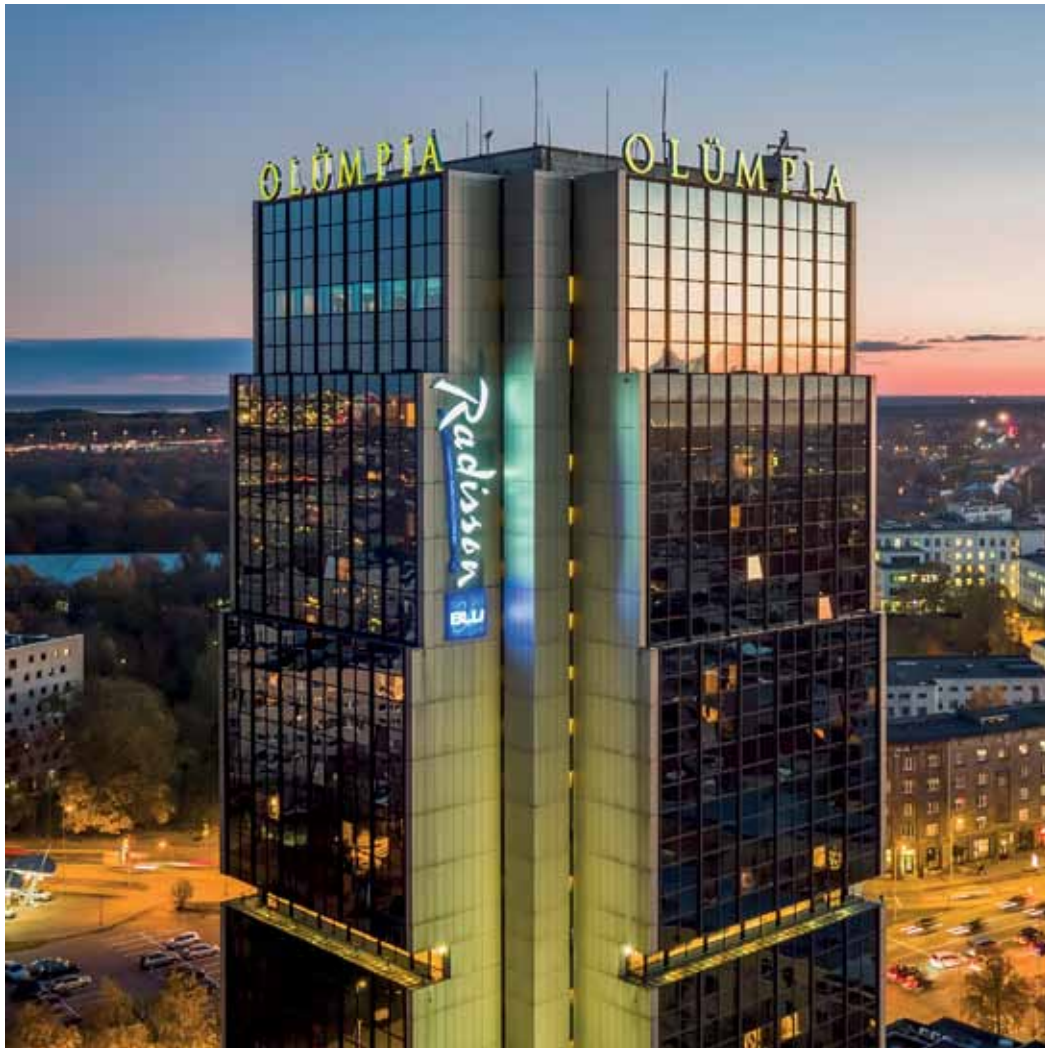
Radisson Blu hoolitseb stiilselt selle eest, et teie jõulupidu oleks täiuslik algusest lõpuni.

Saame peoruume lahendada paljudes eri stiilides. Võime korraldada meeldejäáva ürituse vaid 10 lähedasele või fantastilise peo kuni 350 külalisele. Meie kogenud tiim hoolitseb selle eest, et jõulupeost saab üritus, mida kõik külalised ootavad.

STIILSELT

HOTELLIST

- Meil on 390 numbrituba, sh standard-, *superior*- ja *premium*-klassi toad, juniorsviidid ning kalliskivisviidid.
 - Nautige spaamõnuseid tervisekeskuses Club 26, millest avanevad vapustavad vaated Tallinnale.
 - Elegantne restoran Senso pakub mitmekülgseid toitlustusvõimalusi.
 - Café Boulevardis pakume kohapeal valmistatud kondiitritooteid.
 - *Lobby*-baaris saate tellida hommikuse kohvi või nautida õhtuseid kokteile.
 - Konverentsikeskuse multifunktsionaalsed ruumid sobivad nii suurteks konverentsideks kui ka väiksemateks koolitusteks, aga ka pidulikeks vastuvõttudeks, galaõhtusöökiideks ning ettevõtete jõulupidudeks.
-



JÕULULAUA-

LEMMIKUD



PIDULIK JÕULU-BUFFET

LEIVAD JA VÕIDED

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

KÜLM BUFFET

- Klassikaline kihiline heeringasalat peediga
- Marineeritud tiigerkrevetisalat mango, avokaado, krutoonide ja kergelt suitsuse *chipotle*-ingveri kastmega
- Roheline salat marineeritud feta, ahjutomati ja ürdivinegretiga
- Roheline salat marineeritud kõrvitsa, apteegitilli ja pohladega
- Punane kalamari lisanditega
- Kala-assortii: marineeritud heeringas, kuumsuitsulõhe, täidetud munad krevettidega*
- Koriandri ja tsilliga soolatud lõhefilee sinepvinegretiga
- Lahtine kirsstomati-spargli-*ricotta*-küpsetis
- Skandinaaviapärase paneeritud jõulusink mustasõstraželeega

- Metsloomaterriin peekoni ja pistaatsiapähklitega, serveeritud sibulamoosi ja leivakrõbuskiga
- Valik lisandeid: marineeritud kõrvits, soolatud kurk, marineeritud seened, peedisalat

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

KUUM BUFFET

- Aurutatud lõhe- ja tursafilee frikasee apteegitilli, küüslaugu ja valge veini kastmega
- Madaltemperatuuril küpsetatud veiseantrekoot röstitud bataadi ja läätse-peekonihautisega
- Janssoni kiusatus: anšoovise-kartulivorm
- Valik ahjus röstitud Eesti jõuluvorstikesi hapukapsaga
- Koorene porgandiküpsetis
- Ürdivõiga röstitud kartulid

DESSERDID

- Kaneelirullid ja tähesaiad
- Piparkoogi-*brownie* šokolaadivahuga
- Beseedessert maasikate ja kohvi-*mascarpone*-kreemiga
- Jõuluvürtsidega mandariini-apelsini *trifle* toorjuustu-*sabayonne*'ga
- Piparkoogid
- Puuviljad

• Kohv • tee • jäävesi



Menüü kehtib 01.11.2019–31.01.2020
(v.a 24.12.2019 ja 31.12.2019)

Hind 37 € ühele
Minimaalne inimeste arv 25

TRADITSIOONILINE JÕULU-BUFFET

LEIVAD JA VÕIDED

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

KÜLM BUFFET

- Klassikaline kihiline heeringasalat peediga
- Roheline salat marineeritud feta, ahjutomati ja ürdivegretiga
- Roheline salat marineeritud kõrvitsa, apteegitilli ja pohladega
- Kala-assortii: marineeritud heeringas, kuumsuitsulõhe, täidetud munad krevettidega*
- Koriandri ja tsilliga soolatud lõhefilee sinepivegretiga
- Lahtine kirsstomati-spargli-ricotta-küpsetis
- Skandinaaviapärase paneeritud jõulusink mustasõstraželeega
- Valik lisandeid: marineeritud kõrvits, soolatud kurk, marineeritud seened, peedisalat

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

KUUM BUFFET

- Aurutatud lõhe- ja tursafilee frikasee apteegitilli, küüslaugu ja valge veini kastmega
- Madaltemperatuuril küpsetatud veiseantrekoot röstitud bataadi ja läätspeekonihautisega
- Janssoni kiusatus: anšoovisekartulivorm
- Valik ahjus röstitud Eesti jõuluvorstikesi hapukapsaga
- Koorene porgandiküpsetis
- Ürdivõiga röstitud kartulid

DESSERDID

- Kaneelirullid ja tähesaiad
- Piparkoogi-brownie šokolaadivahuga
- Beseedessert maasikate ja kohvi-mascarpone-kreemiga
- Jõuluvürtsidega mandariini-apelsini trifle toorjuustu-sabayonne'ga
- Piparkoogid
- Puuviljad

• Kohv • tee • jäävesi



Menüü kehtib 01.11.2019–31.01.2020
(v.a 24.12.2019 ja 31.12.2019)

Hind 32 € ühele
Minimaalne inimeste arv 25

3-KÄIGULINE JÕULUMENÜÜ

- Värskelt küpsetatud leivad, saiad ja jõululeivad
- Või ja ürdikreem
- Kohv • tee • jäävesi

PALUME IGAST KÄIGUST VALIDA ÜKS MEELEPÄRANE VALIK

EELROAD

- Hirvefilee rostbiifisalat jõhvika-emulsiooni, küpsetatud peedi ja marineeritud kukeseentega

VÕI

- Salat madaltemperatuuril küpsetatud lõhefilee, soja-tsitruskastme, valge redise ja punase kalamarjaga

PEAROAD

- Piimas hautatud kohafilee porru-laugu-apteegitillihautise, hernepüree ja marineeritud tomatitega

VÕI

- Röstitud veisefilee Cheddari juustu-kartuliterrini, mustjuure ja metsamarja-*demi-glace* kastmega

DESSERDID

- Apelsini-juustukook tumeda šokolaadi *ganache*'i ja õuna-kaneeli-moosiga

VÕI

- Tosca kook veinis hautatud piri ja vanillikreemiga

Menüü kehtib 01.11.2019–31.01.2020
(v.a 24.12.2019 ja 31.12.2019)



Hind 32 € ühele
Minimaalne inimeste arv 10

JÕULUÕHTU- BUFFET

Programmis on elav muusika ja
kell 19–20 on külas jõuluvana

RESTORANIS
SENSO



LEIVAD JA VÕIDED

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

KÜLM BUFFET

- Klassikaline kihiline heeringasalat peediga
- Marineeritud tügerkrevetisalat mango, avokaado, krutoonide ja kergelt suitsuse *chipotle*-ingveri kastmega
- Roheline salat marineeritud feta, ahjutomati ja ürdvinegretiga
- Roheline salat marineeritud kõrvitsa, apteegitilli ja pohladega
- Punane kalamari lisanditega
- Kala-assortii: marineeritud heeringas, kuumsuitsulõhe, täidetud munad krevettidega*
- Koriandri ja tsilliga soolatud lõhefilee sinepinegretiga
- Lahtine kirsstomati-spargli-*ricotta*-küpsetis
- Skandinaaviapärase paneeritud jõulusink mustasõstraželeega

- Metsloomaterriin peekoni ja pistaatsiapähklitega, serveeritud sibulamoosi ja leivakrõbuskiga
- Valik lisandeid: marineeritud kõrvits, soolatud kurk, marineeritud seened, peedisalat

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

KUUM BUFFET

- Aurutatud lõhe- ja tursafilee frikasee apteegitilli, küüslaugu ja valge veini kastmega
- Madaltemperatuuril küpsetatud veiseantrekoot röstitud bataadi ja läätspeekonihautisega
- Janssoni kiusatus: anšoovisekartulivorm
- Valik ahjus röstitud Eesti jõuluvorstikesi hapukapsaga
- Koorene porgandiküpsetis
- Ürdivõiga röstitud kartulid

DESSERDID

- Kaneelirullid ja tähesaiad
- Piparkoogi-*brownie* šokolaadivahuga
- Beseedessert maasikate ja kohvi-*mascarpone*-kreemiga
- Jõuluvürtsidega mandariini-apelsini *trifle* toorjuustu-*sabayonne*'ga
- Piparkoogid
- Puuviljad

- Glögi • kohv • tee • jäävesi



24.12.2019 19.00–23.00

Hind 46 € ühele

AASTAVAHE TUSE ÕHTUSÖÖK

Clos Amador



- Tervitusjook ja pokaal Clos Amadori vahuveini uue aasta saabumisel
- Rikkalik *buffet*-laud meie parimate hõrgutistega
- Meeleolu loob särav lauljatar Kristiina Renser
- Lastele eraldi peoruum lustaka programmi ning jõuluvanaga

RESTORANIS SENSO



KÜLMVALIK

- Rikkalik kalavalik – soolalõhe, kuumsuitsulõhe, punase kalamarja voolvan, marineeritud heeringas, täidetud munad krevettidega ja siiatartar
- Senso antipasti – valik Vahemere ja kodumaiseid sinke, salaamisid ja vorste, *mozzarella*, Kreeka feta, marineeritud köögiviljad, oliivid, krõbuskid ja *focaccia*
- Hanemaksakanapee võrtsleival ja punase sibula moos
- Kasukas – pidulik peedisalat õrn-soolaheeringa, külmsuitsulõhefilee ja punase kalamarjaga
- Kokteilsalat riisinuudlite, marineeritud tiigerkrevettide, sojaubade ja tšilli-küüslaugu-vinegretiga
- Grillitud tuunikala salat pošeeritud muna, salatilehtede, köögiviljade ja tilli-sinepikastmega
- Suitsutatud pardifilee salat apelsinifilee, marineeritud ja grillitud köögiviljade ja kitsejuustuga

KUUMVALIK

- Röstitud meriahven pak choi, kappari-paprika reliši ja aedvilja-*julienne*'iga
- Grillitud veisefileemedaljonid ürdi-küüslaugumaitsevõi ja grillitud spargliga
- Tšilli ja ingveriga marineeritud seakarbonaad punase kapsa hautise ja ahjuõunaga
- Gremolataga röstitud tiigerkrevetid sooja kirsstomatisalati, terava *salsa* ja spinatiga
- Kartuli-juustuterriin
- Aurutatud basmati riis seesami-seemnetega
- Pärkuskuss lillkapsa, kikerherne ja ürdikastmega

DESSERDID

- Rikkalik juustuvalik murakamoosi ja koduse näkileivaga
- Valik Café Boulevardi parimaid kooke
- Olümpia sefiirikorvikesed tumeda šokolaadiga
- Rikkalik šokolaadikook pistaatsia-pähklite ja marjakastmega
- Granadilli *panna cotta* apelsinifilee ja -siirupiga
- Puuviljavalik

- Kohv • tee • jäävesi

31.12.2019 20.00–00.00



Hind 89 €

6–12 aastastele 59 €

Kuni 5 aastastele 10 €

LISAINFO JA BRONEERIMINE

T: +372 631 5650

olumpia.concierge@radissonblu.com

JÕOGI-



Glögi	25 cl	4.50 €
Alkoholivaba glögi	25 cl	3.50 €
Clos Amador, Cava Semi Sec Classic	12 cl	6.00 €
Majavein (valge/punane)	75 cl	28.00 €
	16 cl	7.00 €
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 €

SOOVITUS





Radisson Blu Hotel Olümpia
Liivalaia 33 , 10118 Tallinn, Estonia
T: +372 631 5314 F: +372 631 5325
estonia.events@radissonblu.com