

# еще пять рождественских бранчей в столице



## «Южане»

Со 2 по 8 января в ресторане «Южане» каждый день устраивают бранч с новым «солистом», будь то запеченный поросенок, говяжья нога или бараньи ребра. Буфет предлагает около 30 блюд, которых не найти в регулярном меню ресторана.

## «ОТТЕПЕЛЬ»

Весь декабрь и январь в восстановленном историческом павильоне рядом с Зеленым театром на ВДНХ подают новогодний сет, в котором пащтет из печени кролика и утки выглядит, как елочные шары, а запеченная с цуккини, болгарским перцем, чесноком, розмарином, гранатом и соусом на основе красного вина баранья нога подошла бы для большого семейного застолья. Каждое блюдо сета можно заказать и отдельно.



## buono

25 декабря в ресторане устраивают семейный бранч по случаю католического Рождества. Детей ждет праздничное представление и встреча с Санта-Клаусом. Взрослых — разнообразные холодные и горячие закуски, горячие блюда и сладкий стол с пряничными домиками и большим выбором десертов.



## «ШИНОК»

Со 2 по 8 января в ресторане «Шинок» действует специальное предложение: здесь можно выбрать четыре блюда из отдельного меню и любые алкогольные напитки. Хиты от шеф-повара Елены Никифоровой (кстати, 7 января она будет угощать всех фирменной фаршированной уткой и домашним сбитнем на меду), домашние настойки, вино, сангрия — словом, будет и сытно, и весело.

## «парк»

Воскресные бранчи в ресторане при отеле «Арапат Парк Хаятт Москва» в декабре превращены в рождественскую ярмарку. Классический буфет (более 60 блюд, всегда подаются устрицы, морепродукты, мясные закуски и сыры) дополняет традиционные рождественские яства со всего мира. В центре зала шеф-повар Себастиан Келлерхофф будет подавать ростбиф с пряными травами, разделявать запеченную утку с глазированной яблоками и брусничным соусом, готовить ризотто с пряной тыквой и спаржей: каждое воскресенье — новое гастрономическое представление. 1 января 2017 года состоится специальный новогодний бранч с шампанским Moët & Chandon.

