

Масленица в московских отелях Марриотт

Москва, март 2016

Масленичное меню в отеле Марриотт Тверская



В меню от шеф-повара **отеля «Марриотт Тверская»** Александра Кутепова традиционные российские рецепты сочетаются с новинками современной кулинарии. Попробуйте Блинный рулет, фаршированный холодным фрикасе из лосося и креветок, с томатами конкассе и зеленым салатом (800 руб.) или Блинные фэготтини с телячьим рагу под соусом из лесных грибов (700 руб.) или Блинный курник с нежным паштетом из цыпленка, перепелиным яйцом, копченой грудинкой и малосольными огурцами (650 руб.). Десерты

представлены Венскими блинами с ванильным мороженым и свежими ягодами (500 руб.) и Царскими блинами с абрикосовым вареньем, творожным муссом и свежей хурмой (800 руб.). Все виды блинов можно попробовать в ресторане «Граци» и лобби-баре отеля с 1 по 13 марта.

«Марриотт Тверская» ул. 1-я Тверская-Ямская, д.34, + 7 (495) 258 30 00

www.marriottmoscowtverskaya.ru

Масленица глазами француза

В «Марриотт Грандъ-Отеле» масленичное меню действует с 7 по 13 марта в ресторане «Грандъ Александр» и в лобби баре. Французский шеф-повар Тьерри Верно уверяет, что блины могут стать как отличной закуской, так и сытным основным блюдом или прекрасным десертом. Холодные блины с сашими из розового тунца подаются с эмульсией из сливочного сыра и зеленого лука и листьями салата (950 руб.), а Блинные рулетики с копченым лососем – с огуречной сальсой (850 руб.). На горячее шеф советует Блинные мешочки с грибным рагу и тушеными овощами (650 руб.) или Жареные блины с курицей, сыром моцарелла и соусом из белого вина (850 руб.). Особенно хороши десерты – Блины во фритюре с сыром рикотта и сливовым компотом (450 руб.) и Запеченные блины с жареной грушей и ванильным мороженым (650 руб.).



«Марриотт Гранд» ул. Тверская, 26/1, + 7 (495) 937 00 00

www.marriottmoscowgrand.ru

Блинное меню в отеле *Марриотт Ройал Аврора*



Отмечают масленицу и в **отеле «Марриотт Ройал Аврора»**. С 7 по 13 марта в лобби баре шеф повар Карл Дамеггер угощает как традиционными Русскими блинами со сметаной (650 руб.) или с копченым лососем (990 руб.), так и необычными блюдами: Запеченной блинной тарталеткой с луком пореем и грибами (850 руб.) или Гречневыми блинами с курицей и грибным соусом (900 руб.). Сладкие блины с творогом и апельсиновым соусом (750 руб.) или Оладьи с сыром филадельфия и ванильным мороженым (700 руб.) станут прекрасным завершением трапезы.

«*Марриотт Ройал Аврора*» ул. Петровка, д.11, + 7 (495) 937 10 00
www.marriottmoscowroyalaurora.ru

Visit [Marriott International, Inc. \(NYSE:MAR\)](http://www.marriott.com) for company information.

###