**НОВОГОДНИЙ БАНКЕТ В РЕСТОРАНЕ ГОСТИНИЦЫ «Карелия & SPA»**

**Дата проведения: 31 декабря 2020 (с 23.00 до 04.00), сбор гостей в 23.00.**

**ВНИМАНИЕ:**

\*Места за столами не выбираются. Столы на банкете общие.

\*\*При подаче заявки на туры 31.12.2020-03.01.2021 просим уточнять следующую информацию у туристов ЗАРАНЕЕ:

- туристам с 13 лет необходимо выбрать 1 горячее блюдо (мясо/рыба),

*Стейк из свиной вырезки (подаётся с гратеном из картофеля – картофель, запечённый слоями со сливками, пармезаном и тимьяном)*

*ИЛИ Судак, запечённый в панировке с горчичным соусом (подаётся с гратеном из картофеля – картофель, запечённый слоями со сливками, пармезаном и тимьяном)*

- дети от 3 до 12 лет включительно получают фиксированное горячее блюдо (шашлычок куриный с томатами черри и картофель фри с кетчупом), выбора не требуется.

\*\*\*Просим обратить внимание на то, что при отсутствии информации по горячему блюду, ресторан в одностороннем порядке примет решение, что подать гостям в день проведения мероприятия, и недовольства туристов на месте приниматься не будут. Пожалуйста, примите к сведению.

**Открытая стоимость:**

6600 рублей – взрослый тариф, от 12 лет включительно.

2800 рублей – детский тариф, от 3 до 12 лет включительно.

**В стоимость включено:**

* новогодняя развлекательная программа с Дедом Морозом,
* фотозона и фотограф,
* разнообразные конкурсы,
* возможность выиграть поездку на Кижи, сертификаты от Спа-центра Карелия и ресторана Карелия,
* праздничные блюда от шеф-повара Ильи Вишневского,
* праздничный фейерверк.

**Дополнительно оплачивается**:

* дополнительные блюда и напитки, не включенные в меню банкета

**Меню:**

1. ЗАКУСКИ

Овощная грядка из Кузаранды (редис, огурцы, помидоры, сладкий перец)

Профитроли с крабовой начинкой (профитроль с начинкой из крабового мяса, сыра пармезан, сливочно-творожного сыра, оливок, грецкого ореха, майонеза и чеснока)

Волованы со сливочно-куриным паштетом (печень куриная, сливки, сливочное масло, лук репчатый)

Холодец по-домашнему с горчицей (свинина, говядина, курица)

Рыбное ассорти (форель, судак в кляре, кальмар в соусе песто)

Мясное ассорти (буженина, язык, кура домашнего копчения, розовый соус (хрен, свекла))

1. САЛАТЫ

Салат с грудинкой (грудинка, кукуруза, редис, огурцы, помидоры, сладкий перец, оливковое масло)

Салат греческий с сыром фета (салат айсберг, помидоры, огурцы, перец болгарский, оливки, сыр фета, оливковое масло)

Салат «Рускеала» (форель с/с, огурцы, морковь, картофель, яйцо, зелень, сыр, майонез)

Салат «Цезарь» с курицей (салат айсберг, филе грудки из собственной коптильни, помидоры черри, сыр пармезан, яйцо, заправка)

Салат «Сытный» (картофель, сыр мини-моцарелла, помидоры черри, салат айсберг, яйцо отварное, горошек, масло оливковое, каперсы)

1. ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР **(одно блюдо** **на выбор, выбрать заранее)**

Стейк из свиной вырезки (подаётся с гратеном из картофеля – картофель, запечённый слоями со сливками, пармезаном и тимьяном)

ИЛИ Судак, запечённый в панировке с горчичным соусом (подаётся с гратеном из картофеля – картофель, запечённый слоями со сливками, пармезаном и тимьяном)

1. ДЕСЕРТЫ

Десерт «Семифредо» (сливки, яйца, сахар, белый шоколад, малина, фисташки)

Мандарины

1. НАПИТКИ

Морс из карельских ягод

Чай

Кофе

**НА ВЫБОР (ВЫБОР ЗАРАНЕЕ)**:

Сет из трёх безалкогольных напитков (коктейли «Мохито» и «Облепиха-Маракуйя», чай «Лаванда-базилик» (400/450/450 мл.)

Водка «Tundra», Россия 500 мл.

Вино красное сухое «Арабелла Мерло», ЮАР 750 мл.

Вино белое сухое «Арабелла Совиньон Блан», ЮАР 750 мл.

**ДЕТСКОЕ МЕНЮ:**

Салат «Оливье»

Шашлычок куриный с томатами черри и картофель фри с кетчупом

Молочный коктейль

Сок яблочный (без ограничения)