**НОВОГОДНИЙ БАНКЕТ В РЕСТОРАНЕ ГОСТИНИЦЫ «ФРЕГАТ»**

**Дата проведения: 31 декабря 2019, сбор гостей в 22.00**

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

\*\*При подаче заявки на туры 31.12.2019-02.01.2020 просим уточнять следующую информацию у туристов ЗАРАНЕЕ:

- туристам с 18 лет необходимо выбрать алкогольный напиток (1 бутылка вина или 1 бутылка водки из ассортимента) + 1 горячее блюдо (мясо/рыба),

Водка «Парламент» ИЛИ Игристое белое вино «Лев Голицын» (полусладкое/брют, Россия) ИЛИ Вино белое «Верано Бланко» (сухое, Испания) ИЛИ - Вино красное «Верано Тинто» (сухое, Испания)

Филе трески в панировке из чоризо с запеченным картофелем и сливочным соусом ЛИБО Медальоны из свинины фламбе с запеченными овощами и соусом из белых грибов

- туристам от 5 до 17 лет необходимо выбрать 1 горячее блюдо

Филе трески в панировке из чоризо с запеченным картофелем и сливочным соусом ИЛИ Медальоны из свинины фламбе с запеченными овощами и соусом из белых грибов ИЛИ Котлеты из индейки с картофельным пюре на молоке

\*\*\*Просим обратить внимание на то, что при отсутствии информации по горячему блюду и алкоголю, 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.

**стоимость НОВОГОДНЕГО БАНКЕТА:**

5700 рублей – взрослый тариф - от 18 лет включительно (включая меню, новогоднюю программу и алкоголь).

4700 рублей – детский тариф - от 5 до 17 лет включительно (включая меню, новогоднюю программу).

**Меню НОВОГОДНЕГО БАНКЕТА:**

1. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Мясные закуски:

- Томлёные телячьи щеки с красным вином, коньяком, чёрным перцем и засахаренным луком

- Тонкие слайсы пряной салями и сладко-ореховый сыр Маасдам с оливками и свежей

зеленью

- Нежный паштет из куриной печени и запечённого белого лука с пшеничными тостами

Рыбные закуски:

- Филе подкопченной пёстрой зубатки с картофелем шато и красным луком

- Филе онежского лосося слабой соли с дольками лимона

- Маринованная мурманская сельдь с луком и подсолнечным маслом

- Сырные корзинки с онежским лососем холодного копчения, свежим огурцом и соусом

кремчиз

Овощные закуски:

- Фирменное плато маринованных и солёных овощей с солёными грибами и подсолнечным

маслом

- Большое плато свежих овощей с сыром Фета, оливковым маслом, зеленью и морской солью

Композиция сезонных фруктов

2) САЛАТЫ:

- Салат из отварной телятины с маринованными огурцами, листьями салата, молодым

сыром и соусом тар-тар

- Цезарь с куриным филе

- Маринованная мурманская сельдь под шубой из вареных овощей с домашним майонезом

3) ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

- Томлёные рёбра телятины, запеченные в Josper, подкопченные джином и розмарином.

4) ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор **(одно блюдо на выбор, выбрать заранее)**

с 18 лет: Филе трески в панировке из чоризо с запеченным картофелем и сливочным соусом ИЛИ Медальоны из свинины фламбе с запеченными овощами и соусом из белых грибов

для детей 5-17 лет: Филе трески в панировке из чоризо с запеченным картофелем и сливочным соусом ИЛИ Медальоны из свинины фламбе с запеченными овощами и соусом из белых грибов

ИЛИ котлеты из индейки с картофельным пюре на молоке

5) ВЫПЕЧКА:

- Свежевыпеченный хлеб

6) НАПИТКИ:

- Морс клюквенно-брусничный

- Вода минеральная негазированная

7) АЛКОГОЛЬ **на выбор** **1 бутылка на взрослого с 18 лет (ВЫБОР ЗАРАНЕЕ)**:

- Водка «Парламент»

- Игристое белое вино «Лев Голицын» (полусладкое/брют, Россия)

- Вино белое «Верано Бланко» (сухое, Испания)

- Вино красное «Верано Тинто» (сухое, Испания)