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

**Дата проведения: 31 декабря 2020 (с 22.00 до 04.00), сбор гостей в 22.00.**

**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 18 лет необходимо выбрать алкогольный напиток (водка, шампанское вино белое/красное):

*Водка 1 бут.*

*ИЛИ Игристое белое вино брют/полусладкое 1 бут.*

*ИЛИ Вино белое сухое 1 бут.*

*ИЛИ Вино красное сухое 1 бут.*

- туристам с 18 лет выбирать заранее горячее блюдо не нужно: опрос будет происходить на месте.

- дети от 3 до 17 лет включительно получают фиксированное горячее блюдо (котлеты из индейки с картофельным пюре на молоке), 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:**

6900 рублей – взрослый тариф, от 18 лет включительно.

5900 рублей – детский тариф, от 3 до 17 лет включительно.

**В стоимость включено:**

Новогодняя развлекательная программа с ведущим и диджеем, специально разработанное меню, безалкогольные и алкогольные напитки в рамках меню, игры и конкурсы.

**Дополнительно оплачивается**:

* дополнительные блюда и напитки, не включенные в меню банкета

**Меню:**

1. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Вителлотоннато. Классическая итальянская закуска из фермерской телятины с соусом из тунца в собственном соку, анчоусов и каперсов.

Говяжий язык с соусом из сливок, сыра маскарпоне и тёртого хрена

Брускеттас нежным паштетом из куриной печени

Карпаччо из мурманского палтуса в соусе из спелых лаймов и апельсинов

Слайсы карельской форели нежного посола

Карпаччо из мурманской сельди с жареным картофелем, репчатым луком и растительным маслом

Брускеттас паштетом из палтуса горячего копчения

Антипасти. Карпаччо из сырокопченой утки, тонкие слайсы пряной салями, сыр моцарелла, пармезан, вяленые томаты, оливки

Композиция из сезонных фруктов

1. САЛАТЫ

Салат «Баренц» из северных креветок Borealis с мурманским гребешком, листьями салата, авокадо и томатами черри

Салат с ростбифом из мраморной говядины, запеченной тыквой и домашним майонезом

Фреш-салат с сыром моцарелла и базиликом

1. ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Сливочный тарт с лососем, шпинатом и фисташкой

1. ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР **(одно блюдо** **на выбор, выбИрать заранеЕ НЕ НУЖНО, опрос на месте)**

Филе североморской трески с белыми грибами, голландским соусом и отварным картофелем

ИЛИ Медальоны из фермерской телятины в винном соусе с отварным картофелем

1. НАПИТКИ И ДР.

Морс клюквенно-брусничный

Вода минеральная негазированная

Свежевыпеченный хлеб

Карельские калитки с картофелем и пшеном

**НА ВЫБОР (ВЫБОР ЗАРАНЕЕ)**: Водка 1 бут. **ИЛИ** Игристое белое вино брют/полусладкое 1 бут. **ИЛИ** Вино белое сухое 1 бут. **ИЛИ** Вино красное сухое 1 бут.

ПРОГРАММА ВЕЧЕРА «НОВОГОДНЯЯ ВЕЧЕРИНКА»

**22:00**

•Welcome / сбор гостей

•Музыкальное оформление (живая музыка)

•Фотосессия в тематической фотозоне

•Рассадка гостей

**23:00**

•Открытие праздника (официальный блок)

•Приветствие гостей

•Банкетная пауза

•Танцевальная пауза, вокальные номера

**23:45**

•Сказочный блок (встреча Нового года)

•Интерактив с гостями

•Новогоднее обращение президента РФ и поздравления

•Танцевальная пауза, вокальные номера

**01:00**

•Развлекательная программа

•Игры и конкурсы

**01:30**

•Приглашение за праздничный стол

•Конкурсная программа

•Танцевальная пауза

**02:00**

•Приглашение за праздничный стол

•Выход Деда Мороза

•Игровой блок с Дедом Морозом

**02:30 -04:00**

•Дискотека