



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ  
ПО ПРОВЕДЕНИЮ НОВОГОДНЕЙ НОЧИ  
В ГОРНОМ ПАРКЕ "РУСКЕАЛА"

ВСТРЕЧА НОВОГО  
2021 ГОДА

«МАГИЯ ПЕРВОГО ДНЯ»

Зимний праздничный период у вепсов и карелов назывался - "сюндума". большое внимание уделялось "магии первого дня" Нового года и Рождества. Все события, которые происходят в этот день, автоматически переносили на весь год.

**Предлагаем и нашим гостям окунуться в магическую атмосферу новогодней ночи и наполниться правильной энергией на 2021 год!**

## **В ПРОГРАММЕ НОВОГОДНЕЙ НОЧИ:**

21:00

*Начало банкета, приветствие ведущего*

21:20

*Открытие программы - Танцевальное шоу*

21:25

*Знакомство с гостями*

21:35

*Шоу фланкировки*

21:45

*"Свет мой зеркальце, скажи" - прощание с зеркальным годом. Вспоминаем лучшее, что случилось в 2020 году.*

21:55

*Карельские народные новогодние традиции*

22:10

*Танцевальное шоу*

22:15

*Музыкально-танцевальная пауза*

22:35

*"Развернись душа!" - Новогодние народные забавы*

22:55

*Контактное жонглирование*

23:00

*"Ночные зимние хороводы" - Народные танцевальные игры*

23:15

*Интерактивное экстрим шоу*

23:55

*Обращение президента*

00:00

*Встреча нового 2021 года*

00:10

*Поздравление Деда Мороза и Снегурочки*

00:30

*"Магия первого дня" - Зеркально-световое шоу*

00:40

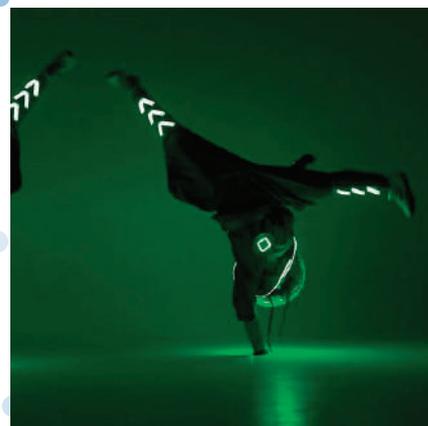
*Дисотека*

01:20

*"Магия огня" - огненное шоу*

01:30 - 03:00

*Дисотека*



# МЕНЮ НОВОГОДНЕЕ 2021

## Закуски

### СУДАК ПОД МАРИНАДОМ

Филе Ладожского судака запеченное с овощами.

### БУТИКИ С ФОРЕЛЬЮ С/С

Ржаная краюшка с форелью собственного посола.

### «ДОМАШНИЙ ПОГРЕБОК»

Ассорти из марин. овощей и грибов

### МЯСНОЕ ПЛАТО

(буженина, язык, пряная грудка, сало домашнее, оливки)

### ХОЛОДЕЦ

Традиционный холодец из трех сортов мяса

## Салаты

### «НОВОГОДНЕЕ ОЛИВЬЕ»

с-языком, ветчиной и домашним майонезом

### САЛАТ «ДЕРЕВЕНСКИЙ»

из запеч.картофеля, куриного филе, жар.шампиньонов ,с салатом айсберг, болгарским перцем, зеленым луком и сливочной заправкой.

### САЛАТ ИЗ ФОРЕЛИ

нежного посола с томатами, авокадо, салат айсберга, лимонным соком и соевым соусом

### ВИНЕГРЕТ «КАРЕЛЫЧ»

по оригинальному рецепту с запеченным яблоком и сельдью с/с

### САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

из свежих овощей с добавлением сливочного сыра, оливок и оригинальной заправкой.

## Горячее

### «ЛОХИКЕЙТТО»

наваристая уха из трех сортов рыбы с нежнейшими сливками

### СТЕЙК ФОРЕЛИ

Карельская форель запеченная с Жюльеном из лесных грибов.

### ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

в овощном соусе с пряностями.

## Гарниры

### КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН

с мускатным орехом, сыром и сливками

### КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ «ПО ДОМАШНЕМУ»

с чесноком и зеленью

### ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ЖАР.ВО ФРИТЮРЕ.

## Десерт

### МИНИ-ПИРОЖНОЕ

в ассортименте с новогодним декором

### «КАРЕЛЬСКИЕ СЛАДОСТИ»

от местных Карельских производителей

### ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

### МАНДАРИНЫ И ВИНОГРАД

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

булочки, калитки с различными начинками

## Напитки

### МОРС ЯГОДНЫЙ

### ГЛИНТВЕЙН

### НАСТОЙКИ, НАЛИВКИ

### ШАМПАНСКОЕ

### ВОДКА

### ВИНО КРАСНОЕ И БЕЛОЕ