

С НОВЫМ ГОДОМ



ТАНЦУЮТ
ВСЕ!

Танцуют все в Гранд ОТЕЛЕ Эмеральд!

НЕТ НИЧЕГО НЕВОЗМОЖНОГО В НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ!
Вот и Иван Васильевич еще никогда не был так
близок к изобретению машины времени. Сегодня и
только сегодня встреча с великим государем и
артистами “больших и малых”.

В меню вас ожидает икра красная, икра
заморская баклажанная,
щука фаршированная и другие царские яства.
Мы не будем интересоваться,
за чей счет этот банкет.

Гранд Отель Эмеральд поможет вам погрузиться в
атмосферу прошлого: в царские времена,
в советскую эпоху и очутиться
в сказке, которую мы все так ждем.

Отбрасываем смутные сомнения и
присоединяемся к празднику!

Лепота обеспечена! Танцуют все!

Место проведения: Гранд Отель Эмеральд

Дата: 31 декабря 2025

Начало: 22:00

Забронируйте свои места заранее,
чтобы стать частью этой незабываемой новогодней
ночи!

СТОИМОСТЬ БИЛЕТОВ

Стол № 1, 2, 3, 4 – 39 000 Рублей/человек;

Стол № 5, 14 – 35 000 Рублей/человек;

Стол № 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 – 30 000 Рублей/человек;

Стол № 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25 – 25 000 Рублей/человек.

ДЕТСКАЯ ПОЛИТИКА

Дети до 3-х лет без места – 3 500 Рублей.

Дети до 3-х лет с местом – 6 000 Рублей.

Дети от 4-х лет до 12 лет – 50% от стоимости взрослого билета.

В стоимость детского билета с местом входит детская комната с аниматором, отдельный детский стол с закусками и напитками в детской комнате, место за столом в основном зале + детский подарок.

Важно

В стоимость детского билета не входит порционная закуска, горячая закуска и горячее блюдо из взрослого меню.

МЕНЮ

ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ ДОЛГОЖДАННЫХ

Балтийский анчоус с перепелиным яйцом на хлебе Бородинском

Икра щучья на багете французском

Филе утки с манговой икрой

Трюфель с белыми грибами

Мандарины

Игристое вино

Фруктовая вода

Морс

МЕНЮ ужина

ХОЛОДНЫЕ ЯСТВА

ВЕЛИКОКНЯЖЕСКИЙ МЯСНОЙ БУФЕТ

(буженина печеная в горчице русской, сало мочёное на бородинском хлебе, ростбиф под зерновой горчицей)

Щука фаршированная

Разносольное из рыб

(лосось пряного посола, осетрина копчёная на ольховых стружках)

Икра заморская баклажанная

Сыры заморские

(пармезан, камамбер, мёд, гриссини)

Соления русские

(квашеная капуста, солёные огурцы, черри маринованные, черемша)

Икра красная камчатского лосося с крутонами пшеничными

Пате из печёнок птиц разных в золочёной глазури

Сельдь бочковая с салатом из картофеля на хлебе ржаном

Царское яство

(холодец из трёх видов мяса с хреном и горчицей ядреной)

Закусочные мини эклеры

(эклер с картофельным кремом и белыми грибами, эклер с муссом из копчёного лосося, эклер с рием из птицы с апельсиновыми цукатами)

Тар – тар из лосося с кремом из печёного картофеля

Салаты

Оливье с перепелами и лососевым жемчугом

Салат с копчёной форелью, овощами и домашним майонезом

Салат зелёный с креветкой заморской,
заправленный соусом ореховым с толчёной зеленью

Горячие угощения

Язык телячий, в пиве томлёный, подается с муссом и хреном

Главные блюда на выбор

Оленина с картофелем Дофинуа со взваром из лесных ягод

Гатчинская форель со шпинатом, овощным gratin и соусом Берблан

Дополнительно

Хлебная корзина

(хлеб из печи трёх видов с маслом из печёного чеснока)

Десерт от шеф-кондитера

Мандарины

Напитки

Вина заморские

Вино игристое

Вино белое

Вино красное

Водка

Водка русская

Безалкогольные напитки

Морс из вишни садовой с мятой

Морс из ягод лесных

Вода фруктовая с лимоном и мятой

Чай/кофе