

Согласно давней легенде великолепная Принцесса Греза каждую новогоднюю ночь спускается со знаменитого майоликового панно Михаила Врубеля, чтобы дополнить свое ожерелье ценными моментами уходящего года.

Ее ожерелье — это искусная россыпь драгоценных камней, а каждый камень — это прекрасные воспоминания гостей отеля, их счастье, любовь и добрые эмоции.

В эту праздничную ночь традиция повторится и в прекрасном украшении засияют новые драгоценные камни.

×



6 часов восхитительного праздника

Изысканный

гала-ужин

Шампанское

без ограничений

Неподражаемая звездная гостья —

Полита

Увлекательный

сюжет

Авторская постановка

танцы, актеры и вокал

Роскошные

костюмы и декорации

По-настоящему *драгощенный прием**
*

21:00

Встреча гостей, приветственный фуршет

21:45

Открытие зала «Метрополь», рассадка, начало ужина

22:10

Первое отделение

22:50

Антракт

23:15

Второе отделение

00:00

Обращение Президента, встреча Нового года

00:15

Третье отделение — выступление Лолиты

03:00

Окончание праздника

Ожидание каждой минуты

программа Новогодней ночи

^{*} В программе новогодней ночи возможны незначительные изменения.





OZPAHKA BKYCOB

Меню

Приветственный фуршет

Гужер с копченым лососем и икорной помадкой

Вяленая свекла с козьим сыром, черной смородиной и жареным фундуком

Тартар из мраморной говядины с хрустящим топинамбуром и фуа-гра

МОРЕПРОДУКТЫ

Устрица с соусом Миньонетт и гренками из ржаного хлеба Морские ежи, перепелиное яйцо и лимон Сахалинский гребешок с икрой из розового шампанского

БЛИНЫ И ИКРА

Блинчики с красной икрой, каперсами, яйцом, сметаной и зеленью

Основное меню гала-ужина закуски

Клешни камчатского краба под лимонным кремом с икрой, спаржей и листьями щавеля

Торт из алюторской сельди под шубой и печеной свеклой

Рыбное ассорти: мидии в соусе Горгонзола, опаленный лосось вассаби, тунец с манго, осетровый балык

Фирменный Оливье с уткой конфи

Пиканья с артишоками и вялеными томатами, вяленый гусь с мятной хурмой

Холодец из бычьих хвостов с хреном

Печеный сладкий перец, хрустящий фенхель, жареный миндаль и соус Песто

Соленья по фирменным рецептам: боровики с ароматным маслом, пряные томаты с кинзой и малосольные огурцы

Бакинские огурцы, узбекские помидоры, сладкий перец и зелень

Тарелка с фермерскими сырами: Бри с трюфелем, Грюйер, Бюш Де Шевр мед акации, инжирный джем с дижонской горчицей, хрустящие хлебцы и сладкие орешки

Ассорти домашних пирожков, хлеб из пекарни отеля, взбитое масло с мандариновой цедрой

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Креветка Джамбо, жареный ананас, сладкий чили

Штрудель со шпинатом, страчателлой, вялеными томатами и соусом из топленого молока

Равиолли с кроликом, велюте из белых грибов

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (подается на выбор)

Угольная треска и лосось, крем из печеной цветной капусты, пакчой и икорный соус

Мисо баклажан, печеные овощи, кокосовый крем

Говядина Россини, фуа-гра, спаржа, пюре из топинамбура, соус Массандра

ДЕСЕРТ

Зимняя шишка. Пряный мусс с желе из глинтвейна Новогодний орех. Ореховый десерт с карамелью

Ассорти фруктов (ананас, манго, дыня, папайя, мандарин, виноград, хурма, банан)

Шоколадный фонтан с маршмеллоу, печеньем Мадлен и свежими фруктами

Hanumku

Игристое вино Prosecco DOC (подается во время фуршета)

Шампанское Lanson Brut Black Label брют Франция, Шампань

Вино Pure Malbec, Trapiche, 2022 красное, сухое Аргентина, Мендоса

Вино Soave Classico, Domini Veneti, 2022 белое, полусухое Италия, Венето

> Коньяк Courvoisier VS

> > Виски Jameson

Водка Белуга Noble

Безалкогольные напитки «Добрый» Кола, Апельсин, Лимон-лайм, сок апельсин, яблоко, томат, морс, Вода «Байкал» с газом\без газа

Станьте гостем яркой новогодней ночи!

Стоимость билетов праздничной программы «Драгоценности» в отеле Метрополь:

- Категория VVIP 150 000 рублей
- Категория VIP 130 000 рублей

Стоимость билетов включает участие в новогодней программе, гала-ужин, алкогольные и безалкогольные напитки без ограничений на 1 персону. Категория билета зависит от расположения места в зале.

Дресс-код: Black Tie. Возрастные ограничения: 12+

Цены не комиссионные

