



ВАЖНЫЕ МОМЕНТЫ!

Рассадка

Обращаем ваше внимание, что рассадка гостей делается на усмотрение отеля и не подразумевает под собой отдельный стол для каждого номера. Вместе с вами за столом будут гости из других номеров. Мы стараемся формировать столы с идентичным составом гостей: пары без детей сажаем с парами без детей, семьи с семьями (подбирая детей по возрасту) и т.д. Категория и стоимость номера никак не влияет на «улучшение» стола. Мы отталкиваемся именно от вместимости ресторана. У нас большой отель и много гостей, а комфортная вместимость ресторана ограничена. Просим со вниманием и пониманием отнестись к этому моменту. Замена столов невозможна!

Если вы отдыхаете с друзьями/близкими, пожалуйста, не забудьте сообщить об этом в отдел бронирования до 15.12.2025, чтобы мы посадили вас за один стол. Замена столов после 15.12.2025 невозможна!

Для вегетарианцев

В индивидуальном порядке согласовывается замена салата, горячей закуски и основного блюда на вегетарианский вариант. Убедительно просим сообщить отелю о необходимости такой замены до 01.12.2025. После этой даты замена блюд невозможна.

Вынос еды и напитков

Вынос еды и напитков из зала строго запрещен!

Безопасность

Использование хлопушек, конфетти, бенгальских огней, любой пиротехники и т.д. внутри отеля и на его территории строго запрещено!

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ В ХОЛЛЕ ОТЕЛЯ (22:00-22:45)

- Мусс из феты с печёным баклажаном и грецким орехом
- Маринованный перец, моцарелла, маслины, базилик
- Угорь в соусе «Унаги» с сельдереем
- Тигровые креветки с бататом
- Лосось «Гравлакс» с копчёным крем-чиз
- Паштет из куриной печени с кремом из печёного лука
- Сыровяленая ветчина прошутто с королевскими финиками
- Ростбиф с рукколой и соусом «Тонато»
- Смузи из клубники с лаймом
- Смузи из облепихи

Также во время приветственного коктейля по холлу отеля будут курсировать две леди-фуршет с бокалами игристого.

НОВОГОДНИЙ БАНКЕТ (23:15 – 03:00, двери в зал открываются с 22:45)

Детские блюда (подаются с 23:15 до 00:00 в формате «шведского стола». Пожалуйста, накормите детей в начале праздника. Напоминаем, что в 00:30 за ними придут аниматоры и заберут всех желающих детей в отдельный зал!)

- Куриные нагетсы
- Картофель фри
- Котлетки куриные
- Картофельное пюре
- Сливочные сосиски
- Макарошки «Бантики»

Холодные закуски (на столах)

- Студень с говядиной и языком
- Ассорти оливок
- Соленые грузди с копченой сметаной
- Рыбное ассорти: лосось с/с, масляная рыба х/к. Блюдо декорировано икрой масаго, перепелиным яйцом, лаймом, кунжутом, каперсами.
- Мясное ассорти: свиная шейка с/к, сыровяленая колбаса сальчичон, брауншвейгская колбаса, пеперони. Подается с вялеными томатами, корнишонами, пикулями, оливкам.
- Сырное ассорти: бри, маасдам, чеддер, пармезан. Подается с виноградом, грецкими орехами, крекером и медом.
- Балтийская килька пряного посола с печёным картофелем, маринованным луком и сметанным соусом с хреном

Салаты (на столах)

- Новогодний салат «Оливье» с окороком
- Салат с ростбифом и маринованными боровиками и соусом «тоннато»

Горячая закуска (подача официантами за столы в 00:15)

- Рулет из хрустящего теста с лососем, шпинатом и творожным сыром

Горячие блюда и гарниры (подаются к 01:00 в формате «шведский стол»)

- Стейк лосося
- Утиная грудка
- Томленные телячьи щечки
- Свежие овощи: томаты черри, микс салатов, огурцы, перец болгарский, сельдерей
- Микс из чёрного дикого риса и ароматного риса «Жасмин»
- Брокколи, цукини, мини морковь, томаты черри, бобы эдамаме
- Картофель гратен «Дофинуа»

Хлеб (предоставляется по просьбе)

- Бородинский, чабатта, солодовая булочка. Фермерское сливочное масло.

Алкобольные напитки на столах

- Водка «Beluga»
- Игристое вино «Chamberi» (Белое / Брют / Испания)
По просьбе заменяется на игристое вино «Frettino» (Белое / Полусладкое / Италия).
- Вино «Conquesta» (Белое / Полусухое / Испания)
По просьбе заменяется на «Monte del Falco» (Белое / Полусладкое / Италия)
- Вино «Paso del Sol» (Красное / Сухое / Чили).
По просьбе заменяется на «Monte del Falco» (Красное / Полусладкое / Италия)

Алкобольные напитки в баре (порционная подача)

- Водка
- Виски
- Ром
- Коньяк
- Мартини (в ассортименте)
- Апероль
- Джин
- Текила

Безалкогольные напитки на столах

- Морс ягодный
- Соки в ассортименте
- Минеральная вода

Десерты и горячие напитки (подаются на отдельном столе)

- Большая фруктовая композиция
- Мандарины
- Ассорти мини пирожных: рафаэлло, мини эклеры, тирамиссу, наполеон с заварным кремом, медовик со сметанным кремом, красный бархат с крем-чизом, прага, кофейный
- Кофе натуральный (сахар, молоко)
- Чай пакетированный, заварной (сахар, лимон)

Возможны небольшие изменения по таймингу подачи!