

Ночь чудес и волшебства

Новогодний банкет 2027

— в гостинице Русь —

**Погрузитесь в атмосферу праздника
с яркой новогодней программой!**

- ★ Шоу-программа
Танцевальные номера, сценические трюки
- 🎵 Живая музыка и вокал
Хиты в исполнении талантливых артистов
- 🎅 Дед Мороз и Снегурочка
- 🎁 Программа для детей: конкурсы и подарки
- 📷 Фотозона
- 🎫 Розыгрыш призов и лотерея
- 🌟 Серебряное шоу
- 🌐 Дискотека и DJ
- 🍽️ Новогодний стол
Шеф-повар приготовит шикарный
гала-ужин из авторских блюд
- 🍰 Новогодний торт
от авторской кондитерской «Морошка»

16 900 Р
— / персона —

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

- ✓ Детям с 6 до 14 лет — скидка 40%
- ✓ Детям до 6 лет — вход бесплатный
(с одним взрослым может пройти
только один ребёнок до 6 лет)
- ✓ Детское новогоднее меню
- ✓ Новогодняя винная карта

**Бронируйте сейчас —
количество мест ограничено!**

📍 гостиница Русь, Санкт-Петербург

Меню. Новогодний гала-ужин

1. Холодные закуски

«Мясная классика»

- Пате из печени дичи с брусничкой в профитроле
- Буженина по-венгерски / террин из цесарки с паприкой /
филе грудки пулярки гриль / слайс подкопчённого сала
на бородинской гренке с отварным картофелем и горчицей
- Холодец из двух сортов мяса (говядина, свинина)
со сливочным хреном

«Деликатесы из морепродуктов»

- Царская закуска: икра мурманского лосося с тостами
из пшеничной муки и гарниром (яйцо, ялтинский красный лук, сметана)
- Морское трио: карельская форель шеф-посола /
белоснежный эскалоп слабой соли / антре из кальмара горячего копчения
- Мини океан: крабовые крокеты с салатом чука
- Форшмак из атлантической сельди с зелёным яблоком
на ржаном крутоне
- Заливное из ладожского судака

«Маринады и засолы»

- Огурцы маринованные / капуста по-грузински /
томаты солёные / черемша

«Овощное крудите»

- Спелые, отборные помидоры / огурчики пуплята /
сочный болгарский перец / зелень

2. Салаты

- Классический салат «Оливье» с бужениной собственного приготовления
- Традиционный салат «Сельдь под шубой»
- Салат «Цесарка» из филе грудки цыплёнка корншон
и свежих овощей

3. Горячая закуска

- «Средиземноморская» — мидии запечённые в неаполитанском стиле
с хрустящими кростини

4. Горячие блюда

- «Особенности национальной охоты» — кабанчик по-фермерски,
приготовленный по технологии су-вид с отварным картофелем бейби
и горчичным соусом
- «Особенности национальной рыбалки» — филе дикого ладожского
судака, приготовленное на пару с запечёнными овощами и розмарином,
с соусом тартар

5. Пирожки фуршетные

- Картофель / грибы
- Капуста

6. Хлеб

- Хлеб из собственной пекарни,
подаётся со сливочным маслом с прованскими травами

7. Напитки

- Морс, аква цитрус
- Кофе / чай (сахар, молоко, лимон)

8. Алкогольные напитки

- Шампанское брют / полусладкое «Санкт-Петербург»

9. Новогодний десерт

- Мандарины
- Торт «С Новым годом!»