НОВЫЙ ГОД
в стиле «Notre-Dame de Paris»

Дорогие гости, предлагаем вам провести волшебную Новогоднюю ночь в атмосфере вкуса и праздника!

СТОИМОСТЬ ВХОДНОГО БИЛЕТА
15 000 ₽

В стоимость включается: развлекательная программа, ужин от шеф-повара, депозит на любые напитки 5000₽.

ПРОГРАММА ВЕЧЕРА:

20:00-21:00

Сбор гостей, фотосессия на полароид в атмосферной фотозоне в стиле «Notre-Dame de Paris», велком дринк и живая музыка.

21:00

Конкурсы, танцы и развлекательная программа с ведущими Андреем Астаховым и Артёмом Перепечко .

23:00

Поздравительные слова от Деда Мороза.

00:00

Встреча Нового Года и продолжение вечеринки.

**предлагаем вам ознакомиться с меню, на следующей странице*

- MENU -

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Севиче из форели с хурмой
Крокет из балтийского леща и лосося с манговым кремом
Татаки из тунца с цитрусами и мисо бер-бланом
Гужеры с лососевой икрой и соусом морне
Крудо из гребешка с ягодами, лаймом и соусом шисо

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Свекольный макаронс с уткой, сыром, кремом из свеклы кимчи и гелем из ягод
Тар-тар из говядины с трюфельным кремом на картофельном гратене
Пате из печени цыпленка на обжаренной бриоши с ягодами и хрустящим луком
Гужер с пастрами и горчичной сальсой

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Тарт-татен с карамельным луком, сырами и кремом из чеддера и орехов

ДЕСЕРТ

Тарт с мандаринами, хурмой, франжипаном и кремом из марципана

САЛАТЫ

Салат Тропезьен с креветками, сыром камамбер и ягодами
Салат Комтуа с копченым ростбифом, беконом и картофелем
Нисуаз с обожженным тунцом и спаржей

ГОРЯЧЕЕ

Говядина с картофельными крокетами, креветками и грибами
Треска с пряной брокколи, кремом из картофеля и трюфельным муслином
Утка конфи с кремом из сельдерея, утиным жу с цитрусами