

Встречаем
Новый 2026 год
вместе!





Приглашаем Вас провести самый волшебный
праздник в санатории «Источник»!

Вас ждёт:

- Праздничный гала-ужин с авторским меню
- Захватывающая шоу-программа для всей семьи
- Анимационная программа для юныхGuests
- Встреча с Дедом Морозом и Снегурочкой
- Розыгрыши подарков и приятные сюрпризы

ПРОГРАММА НА НОВЫЙ ГОД

РЕСТОРАН

Александр Сабадаш

Ведущий + диджей, стендап комик

8 bit

Кавер-группа

Pro.danc_show

Шоу-балет

Дед Мороз и Снегурочка

Никита Малинин

хедлайнер новогодней ночи



МЕНЮ

РЕСТОРАН

СЫРНОЕ ПЛАТО ОТ ШЕФА

Нежнейшая итальянская моцарелла
Королевский французский бри
Имеретинский сыр, томленный
в прованских травах
Перец, фаршированный отборным сыром

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Осетрина на пару
Пикантный палтус холодного копчения
Копченый угорь
Бархатная слабосоленая семга
Композиция красной икры на хрустящих гренках
Легкие кето-снеки

МЯСНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Сыровяленая говядина
Ароматная колбаса сырого копчения
Домашний пряный суджук
Сочное мясо холодного копчения

ЗАКУСОЧНОЕ АССОРТИ

Пикантные маринованные шампиньоны
Хрустящие соленые грузди
Ароматные маслята в пряном маринаде
Нежные патиссоны
Греческие маслины

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Воздушная темпура
с мясом камчатского краба

САЛАТЫ

Аберджин от шефа с хрустящим баклажаном
Буррата с томатами и базиликом
Сельдь под шубой в авторском исполнении

ГОРЯЧИЕ АРХИТЕКТУРНЫЕ БЛЮДА

Башня из цыпленка на бамбуковом шпиле
с пряными травами и овощами
Каре ягненка «Корона» с розмарином,
тимьяном и вишневым соусом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стерлядь по-царски с запеченным картофелем
и красной икрой
Филе-миньон с ароматным маслом собственного
приготовления и хрустящей спаржей

ДЕСЕРТЫ

Ягодный вернисаж
Торт «Триумф» шоколадно-смородиновый
Трайфл «Сникерс»
Клубничный тирамису
Вишневый пломбир от шефа
«Зимнее чудо» с апельсиновым конфитюром

Схема расположения столов в главном зале ресторана



Взрослый VIP

21 000 руб.

Взрослый
(основные места)

20 000 руб.

Тинейджер
(14 – 17 лет)

16 000 руб.

Ребенок
(6 - 13 лет включительно)

12 000 руб.

Детям от 3 до 5 лет включительно без предоставления посадочного места входной билет на Новогодний банкет предоставляется БЕСПЛАТНО

ПРОГРАММА НА НОВЫЙ ГОД

ЛОББИ-БАР

Pro.danc_show

Шоу-балет

Дед Мороз и Снегурочка

Алена Моника

вокальное сопровождение новогодней ночи



МЕНЮ

ЛОББИ-БАР

СЫРНОЕ ПЛАТО ОТ ШЕФА

Нежнейшая итальянская моцарелла
Королевский французский бри
Имеретинский сыр, томленный
в прованских травах
Перец, фаршированный отборным сыром

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Осетрина на пару
Пикантный палтус холодного копчения
Копченый угорь
Бархатная слабосоленая семга
Композиция красной икры на хрустящих гренках
Легкие кето-снеки

МЯСНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Сыровяленая говядина
Ароматная колбаса сырого копчения
Домашний пряный суджук
Сочное мясо холодного копчения

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Воздушная темпура
с мясом камчатского краба

ЗАКУСОЧНОЕ АССОРТИ

Пикантные маринованные шампиньоны
Хрустящие соленые грузди
Ароматные маслята в пряном маринаде
Нежные патиссоны
Греческие маслины

САЛАТЫ

Аберджин от шефа с хрустящим баклажаном
Буррата с томатами и базиликом
Сельдь под шубой в авторском исполнении

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стерлядь по-царски с запеченным картофелем
и красной икрой
Филе-миньон с ароматным маслом собственного
приготовления и хрустящей спаржей

ДЕСЕРТЫ

Торт «Триумф» шоколадно-смородиновый
Трайфл «Сникерс»
Вишневый пломбир от шефа

Схема расположения столов в лобби-баре



Взрослый
15 000 руб.

Тинейджер
(14 – 17 лет)
12 000 руб.

Ребенок
(6 - 13 лет включительно)
9 000 руб.

Детям от 3 до 5 лет включительно без предоставления посадочного места входной билет на Новогодний банкет предоставляется БЕСПЛАТНО



СТОИМОСТЬ НОВОГОДНЕГО БАНКЕТА

РЕСТОРАН

Взрослый VIP-билет (отдельная зона) - 21 000 ₽

Взрослый билет – 20 000 ₽

Тинейджер (14 – 17 лет) - 16 000 ₽

Ребенок (6 - 13 лет включительно) – 12 000 ₽

ЛОББИ-БАР

Взрослый билет – 15 000 ₽

Тинейджер (14 – 17 лет) - 12 000 ₽

Ребенок (6 - 13 лет включительно) – 9 000 ₽

Дети (3-5 лет включительно) – **бесплатно***

*без предоставления отдельного посадочного места.





ДЛЯ БРОНИРОВАНИЯ НОВОГОДНЕГО ВЕЧЕРА
И ПОЛУЧЕНИЯ ПОДРОБНОЙ ИНФОРМАЦИИ
ВЫ МОЖЕТЕ ОБРАТИТЬСЯ В ОТДЕЛ БРОНИРОВАНИЯ

8 (800) 200-99-00

+7 (928) 350-99-00

bron@istochnik-essentuki.ru

