



БОҒАТЫРСЕКИЙ ПИР

31 ДЕКАБРЯ | 2025

РОСКОШЬ ПРОШЛОГО ВСТРЕЧАЕТ КОМФОРТ НАСТОЯЩЕГО

Праздничную атмосферу банкета создадут живое выступление кавер-группы и актуальный диджей-сет в народном стиле. Всю ночь мы будем танцевать под хиты и загадывать желания под бой курантов.

Для новогоднего ужина шеф-повар ресторана создал авторское меню, вдохновленное атмосферой древнерусского пира.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Салат оливье с раковыми шейками

домашний рецепт с соусом тартар, красной икрой, перепелиными яйцами и шейками раков

Салат с уткой и малиной

листья салата, маринованная утка, яблоки, виноград, соус из малины и арбузная редька

Яства из разных видов мяса

буженина, рулет куриный, ростбиф, заграничный и язык говяжий | подается с хреном и горчицей

Яства холодные

маслята, грузди, оливки греческие и блины с икрой красной

Яства рыбные

филе адлерской форели собственного посола, свежий лосось и балык из осетра | подаётся с ореховым соусом и лимоном

Сыры заморские

твёрдый сыр пармезан, камамбер, сыр с благородной голубой плесенью и качотта с пажитником | подаётся с мёдом, вареньем из грецкого ореха и чипсами из апельсинов

Разносолы

томаты черри, малосольные огурчики, патиссоны, квашенная капуста с клюквой и зелень свежая

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Нежный бычок из печи

традиционный рецепт говяжьей вырезки,
маринованной в травах и специях |
подаётся с картофельным gratin
и вишневым соусом демиглас

Филе палтуса с зелеными овощами

маринованный палтус, обжаренный
на сливочном масле | подаётся
с брокколи, стручковой фасолью,
зеленым горошком и яично-масляным
соусом

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мини кулебяка с лососем

запеченный лосось со шпинатом,
орехами кешью и сыром в хрустящем
тонком тесте под бело-винным соусом

Шашлычок из свинины с овощами

сочное мясо, обжаренное с овощами
под кубанским красным соусом

ДЕСЕРТ

Торт «Медовик» с жареными грецкими орешками и апельсиновыми цукатами

тонкие медовые коржи в прослойке с карамельно-заварным кремом и грецкими орехами в мёде | подается с апельсиновыми цукатами

Фруктовое ассорти

драконий фрукт, юдзу, мандарины и виноград

ХЛЕБ

Корзина хлеба

багет старинный, хлеб бородинский, булочки в ассортименте

Пирог русский с картофелем

Пирог русский с капустой

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

(шведский стол)

Котлетки куриные на пару

Тефтели куриные в томатном соусе

Пюре картофельное

Наггетсы

Картофель фри

Сендвичи с куриной грудкой и овощами

Мини чизбургеры с говядиной

Палочки Крудите

Леденцы – петушки

Макароны

Кейк-попсы

Тарталетки с джемом

НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ

Вино игристое «Проветто»

Айрен, Вердехо, Виура | Испания

Вино красное «Шато де Талю Руж»

Каберне Совиньон, Каберне Фран, Сира,
Мерло | Россия

Вино розовое «Шато де Талю Розе»

Каберне Совиньон | Россия

Вино белое «Кари Совиньон блан»

Совиньон блан | Новая Зеландия

Водка «Мамонт»

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Вода «Бонаква»

с газом / без газа

Сок в ассортименте

яблоко / апельсин

Чай в ассортименте

черный / зеленый

Кофе в ассортименте

американо / капучино

Морс «Ягодный»

ГЕОРГИЕВСКИЙ ЗАЛ

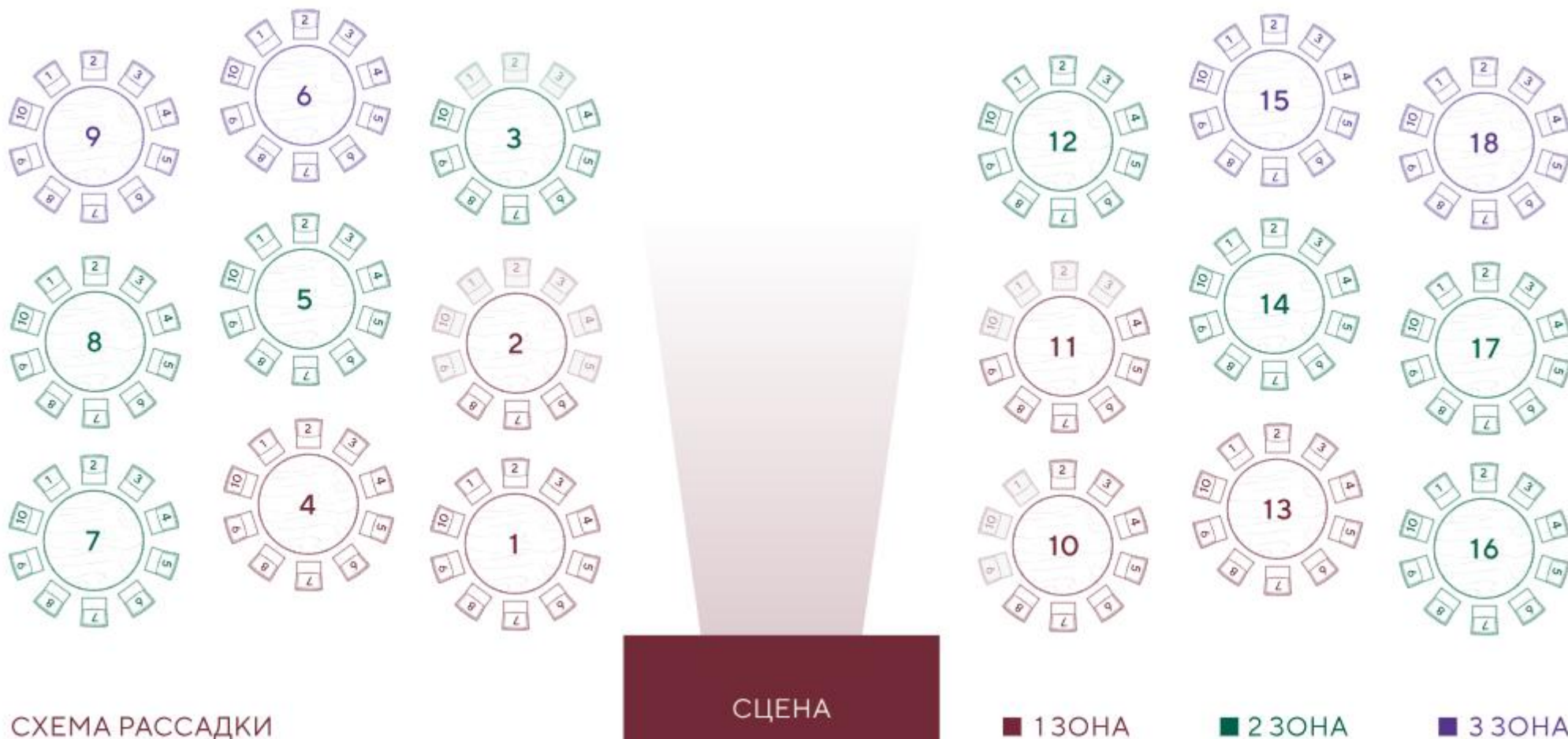
ПРОГРАММА

- 21:00 – 22:00 Welcome в отеле Отеля-замка Богатырь
- 22:20 – 22:30 Шоу Барабанщиков
- 22:45 – 23:10 Выступление Кавер-группы. Живой звук
- 23:35 – 23:45 Поздравление Деда Мороза и Снегурочки
- 23:50 – 00:00 Поздравление от президента
- 00:05 – 00:30 Диджей сет
- 00:45 – 01:05 Выступление Кавер-группы. Живой звук
- 01:05 – 02:00 Диджей сет

*администрация оставляет за собой право
вносить изменения в программу мероприятий



СЦЕНА



1 ЗОНА

Гости от 12 лет 33 000

Гости от 5 до 11 лет 18 500

Дети от 0 до 4 лет (включительно) бесплатно

2 ЗОНА

Гости от 12 лет 30 000

Гости от 5 до 11 лет 17 500

Дети от 0 до 4 лет (включительно) бесплатно

3 ЗОНА

Гости от 12 лет 27 000

Гости от 5 до 11 лет 15 500

Дети от 0 до 4 лет (включительно) бесплатно

*Открытый тариф. Комиссия Агента 10%