



МЕНЮ **НОВОГОДНЕЙ** НОЧИ



Уважаемые Партнеры,

благодарим Вас за выбор нашего ресторана и предлагаем Вашему вниманию меню и условия проведения Новогодней ночи в гостинично-ресторанном комплексе «Фрегат».

Дата проведения: 31 декабря 2018 **Время проведения:** 22:00-04:00

Место проведения: модульный банкетный зал

Тема вечера: «Фильм, фильм, фильм»

Ведущий: Алексей Лукьянчук

Открытая стоимость:

4000 рублей — взрослый тариф, от 18 лет **3500 рублей** — детский тариф, от 5 до 17,99 лет **0 рублей** — детский тарифы, от 0 до 4,99 лет (без предоставления отдельного посадочного места)

В стоимость включено:

- Welcome-напитки и живая музыка для встречи Гостей
- Фотосессия в тематической новогодней зоне
- Новогодняя развлекательная программа с ведущим
- Специально разработанное меню
- Безалкогольные и алкогольные напитки



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясное плато, подается со сливочно-чесночным и медово-клюквенным соусами.
 - Буженина, запеченная в итальянской угольной печи Josper с чесноком и свежемолотым перцем
 - Язык телячий, приготовленный с печеными кореньями и ароматными специями
 - Мясной рулет из мраморной говядины по-шотландски
 - Слайсы пикантной Чоризо

• Рыбная композиция

- Карельская форель Шеф-посола
- Филе сельди с пряностями и белым луком
- Беломорская зубатка из собственной коптильни
- Тигровые креветки жареные с вином и бальзамиком
- Судак с прованскими травами в воздушном кляре
- Брускетта с рикоттой и вялеными томатами
- Ассорти из солений
 - Салат из квашеной капусты с клюквой и подсолнечным маслом
 - Огурцы малосольные по-домашнему
 - Огурцы бочковые

Овощная композиция

- Томаты с сыром моцарелла и базиликом
- Икра из баклажанов, приготовленных в печи Josper с кинзой и зирой
- Салат из свёклы с чесноком и майонезом
- Греческие оливки
- Композиция сезонных фруктов

<u>САЛАТЫ</u>

- **Греческий** со спелыми томатами, сладкой паприкой, листьями салата айсберг, огурцами, красным луком, Греческими оливками, брынзой, заправленный оливковым маслом и бальзамиком
- Слоеный салат из форели Шеф-посола с молодым сыром
- Салат из мясных деликатесов с корнишонами и свежими огурцами



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

• **Ростбиф Рибай**, запеченный в в итальянской угольной печи Josper, подкопченный джином и розмарином. Прожарка – Medium well

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор, *опрос официантами на месте*)

- Филе трески, запеченное со сливочным маслом, сервируется креветочным соусом
- **Медальоны из свинины**, приготовленные в итальянской печи Josper, сервируются соусом из лесных грибов

Для детей

- Шашлычки из куриного филе с овощами
- Шашлычки из лосося с овощами

<u>ГАРНИР</u>

• Печеный картофель и овощи, припущенные в вине с розмарином и чесноком.

Для детей

• Картофельные дольки фри

ВЫПЕЧКА

- Свежевыпеченный хлеб
- Карельские калитки

НАПИТКИ

- Морс клюквенно-брусничный
- Вода минеральная негазированная

АЛКОГОЛЬ (выбрать заранее 1 бутылку на взрослого):

- Водка «Гарант»
- Игристое белое вино «Лев Голицын» (полусладкое/брют, Россия)
- Вино белое «Альма Романа. Пино Гриджио» (сухое, Италия)
- Вино белое «Халео Бланко. Айрен» (полусладкое, Испания)
- Вино красное «Альма Романа. Санджовезе Рубиконе» (полусухое, Италия)
- Вино красное «Халео Тинто. Темпранильо» (полусладкое, Испания)



Программа вечера «Фильм. Фильм. Фильм.»

22:00

- Welcome / сбор гостей
- Музыкальное оформление (живая музыка)
- Приветственные напитки
- Фотосессия в тематической фотозоне
- Рассадка гостей

23:00

- Открытие праздника (официальный блок)
- Приветствие гостей
- Банкетная пауза
- Танцевальная пауза

23:45

- Сказочный блок (встреча Нового года)
- Интерактив с гостями
- Новогоднее обращение президента РФ и поздравления
- Танцевальная пауза

01:00

- Игровой / конкурсный блок от Дедушки Мороза
- Развлекательная программа
- Танцевальные номера
- Игры и конкурсы

01:45

- Приглашение за праздничный стол
- Конкурсная программа
- Танцевальный баттл

02:30

- Приглашение за праздничный стол
- Выход Деда Мороза (Флешмоб)
- Игровой блок с Дедом Морозом

03:00 - 04:00

• Дискотека