



**ПРИГЛАШАЕМ ВАС НА ВСТРЕЧУ НОВОГО 2023 ГОДА
В ОТЕЛЕ OLD ESTATE HOTEL & SPA****!**

Вас ожидает восхитительная Шоу-программа с участием
финалиста программы «Живой голос», виртуозного
саксофониста и хореографических номеров от незабываемого
танцевального коллектива.

Изысканный гала-ужин от шеф-повара отеля, зажигательный
ведущи, весёлые конкурсы и подарки!

Стоимость на одну персону по акции «Раннее бронирование»:

Дети до 3 лет включительно - бесплатно

Дети от 4 до 13 лет вкл. - 4000 руб.

Дети от 14 до 17 лет вкл. - 7000 руб.

Взрослые 18 лет и более - 12500 руб.

Ждём Вас в отеле

Old Estate Hotel & SPA**!**

Телефон для брони:

+7(8112) 79-45-45

Сбор гостей - 31 декабря 2022г. в 22:00 в
Лобби-баре отеля (1ый этаж)

Начало программы - 22:30 в ресторане
«Аристократ» (1ый этаж)

Начало детской программы 22:00 в
Лобби-баре отеля и продолжение на
террасе бара «Рублев» (1ый этаж)

НОВЫЙ ГОД 2022-23

Приветственный коктейль в Лобби баре в 21:00
Встреча гостей в сопровождении игристых вин,
тематических закусок и десертов.

(Канале: печеной свеклой и козьим сыром, лососем и мягким сыром, креветкой гриль и соусом айоли, сельдью и перепелиными яйцами, свиной и солеными грибами, говядиной и вялеными томатами, паштетом из цыплячьей печени и белых грибов, моцареллой и томатами черри, сыром и грушей, фруктовые шпакки, меренга «итальянская», капкейки с сырным кремом, корзиночки с безе, конфеты: черный трюфель с коньяком, белый с мартини)

Меню Новогоднего Торжества

Индивидуальная закуска

Мидии «Киви», запеченные с сыром и томатами,
сервируется хрустящими тостами

Холодные закуски

(в стол на общих блюдах)

Рыбные

Угорь копченый с салатом из морских водорослей вакамэ
Форель «Гдовская» слабосоленая с сливочным хреном
Осетр, приготовленный целиком (без костей) в парах шампанского с муссом из форели
Гарнировка к рыбным деликатесам
(оливки, маслины, каперсы, масло, свежие зелень, огурцы, паприка, хрен столовый)

Мясные

Язык телячий приготовленный с кореньями и белым вином
Говядина филейная, выдержанная в букете трав и запеченная
Колбаса «Casademont Сальчичон» сыровяленая, с оливками
Хамон «Серрано» с гриссини и вялеными томатами
Гарнировка к мясным нарезкам
(оливки, маслины, каперсы, свежие зелень, огурцы свежие и маринованные, паприка, горчица)

Салаты (на общих блюдах)

Салат «Ольвье» с копчеными ножками цыплят и традиционными овощами
Салат из жареных перепелов с соевым соусом хрустящих салатов и черешкового сельдерея
(перепела, кунжутные семечки, салатные листья, томаты, сельдерей черешковый)
Салат из Осьминога, салатных листьев, маслин,
зеленого горошка и печеного картофеля,
заправленный дрессингом из лимонного фреша, оливкового масла и бальзамического крема

Горячее блюдо (на выбор гостей, подача индивидуально)

Вырезка свинины жареная с сырокопченой грудинкой
с томленой белой фасолью в сливках со свежим розмарином и зеленым маслом
или

Паровая форель с пюре из запеченной тыквы,
сливочным шпинатом и соусом из сливок и белого вина

Хлебный буфет (в хлебных корзинках)

Традиционные пшеничные булочки с кунжутом
Хлеб, смешанный из ржаной и пшеничной муки с оливковым маслом и черносливом

Десерт (на общих блюдах)

Фруктовая тарелка
(Виноград, ананас свежий, мандарины, ягоды свежие)

Напитки безалкогольные (без ограничений в зале ресторана)

Клюквенный морс
Вода столовая питьевая со льдом, свежей мятой и лимоном
Чай, кофе, сливки, сахар, лимон

Алкогольные напитки (без ограничений в зале ресторана)

Вино игристое Просекко, Италия
Вино белое «Пино Гриджио», Италия
Вино красное «Кьянти» Италия
Водка «Царская», Россия