

31
ДЕКАБРЯ

22:00

**НОВОГОДНЯЯ
РУССКАЯ НАРОДНАЯ
ВЕЧЕРИНКА**

КАЛИНКА - ТАЛИНКА

В ПРОГРАММЕ ВЕЧЕРА:

БАНКЕТ | КАВЕР - ГРУППА |

ШОУ ДЕДА МОРОЗА И СНЕГУРОЧКИ | ШОУ - БАЛЕТ |

ЗАЖИГАТЕЛЬНЫЙ ВЕДУЩИЙ | ДИСКОТЕКА DJ |

Ресторан „Бон Аппетит“

вход по пригласительным билетам

НОВОГОДНЯЯ РУССКАЯ НАРОДНАЯ ВЕЧЕРИНКА

КАЛИНКА - ТАЛИНКА

Ресторан „Бон Аппетит“

МЕНЮ УЖИНА

в формате «Шведский стол» на 1 персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Ассорти Русских солений (турша по-Сочински, сочные томаты, хрустящие огурчики и капуста из бочки)	40/40/30/30
Мясные Деликатесы (домашняя буженина с пряностями, финский сервелат, куриный рулет)	30/30/30
Атлантическая сельдь с маринованным луком	50/20
Корзина свежих овощей (томаты, огурцы, сладкий перец, ароматная зелень)	50/50/30/10/5
Тарелка Кавказских сыров с грецкими орехами и медом	20/20/20/3/3
Оливки и Маслины	30
Фруктовое ассорти (Кубанские яблоки, абхазские мандарины, бананы, груши)	30/30/30/30/30
Винегрет	80
Оливье	80
Сельдь под шубой	80
Жульен из грибов	50
Домашняя хлебная корзина	30/30/30

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Ставрида жареная	200/30
Ростбиф (нежная телятина шпигованная морковью, чесноком и травами)	100

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Холодец	80
Брошет из мяса цыпленка (мини-шпажки из мяса цыпленка обернутые венгерским беконом)	100
Брошет из Свинины (мини-шпажки из свинины и красного перца)	100

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

Овощи Гриль (овощи обжаренные на открытом огне и сбрызнутые оливковым маслом)	100
Рис «Басмати» со смесью дикого риса	100
Молодой отварной картофель	100
Тар-тар , цахтон, домашний кетчуп	20/20/20
Масло оливковое	10
Соус соевый, горчица	5/5

ДЕСЕРТЫ

Наполеон	50
Профитроли с заварным кремом	50

НАПИТКИ

Морс Клюквенный	1000
Домашний вишневый компот	1000
Шампанское «Под бой курантов»	300
Минеральная вода «Бон Аква»	500

31.12 | 22:00



2020

НОВОГОДНЯЯ МОРСКАЯ ВЕЧЕРИНКА

“МОРЕ ЗОВЕТ!”

**БАНКЕТ | ЗАЖИГАТЕЛЬНЫЙ ВЕДУЩИЙ | КАВЕР - ДУЭТ | ШОУ - БАЛЕТ |
ШОУ ДЕДА МОРОЗА И СНЕГУРОЧКИ | ДИСКОТЕКА DJ**

РЕСТОРАН “БРУДЕРШАФТ”

Вход по пригласительным билетам

НОВОГОДНЯЯ МОРСКАЯ ВЕЧЕРИНКА “МОРЕ ЗОВЕТ!”

РЕСТОРАН “БРУДЕРШАФТ”

МЕНЮ УЖИНА

в формате «Шведский стол» на 1 персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Ассорти Русских солений (турша по-Сочински, сочные томаты, хрустящие огурчики и капуста из бочки)	40/40/30/30
Мясные Деликатесы (домашняя буженина с пряностями, финский сервелат, куриный рулет)	30/30/30
Атлантическая сельдь с маринованным луком	50/20
Корзина свежих овощей (томаты, огурцы, сладкий перец, ароматная зелень)	50/50/30/10/5
Тарелка Кавказских сыров с грецкими орехами и медом	20/20/20/3/3
Оливки и Маслины	30
Фруктовое ассорти (Кубанские яблоки, абхазские мандарины, бананы, груши)	30/30/30/30/30
Винегрет	80
Оливье	80
Сельдь под шубой	80
Жульен из грибов	50
Домашняя хлебная корзина	30/30/30

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Ставрида жареная	200/30
Ростбиф (нежная телятина шпигованная морковью, чесноком и травами)	100

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Холодец	80
Брошет из мяса цыпленка	
(мини-шпажки из мяса цыпленка обернутые венгерским беконом)	100
Брошет из Свинины (мини-шпажки из свинины и красного перца)	100

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

Овощи Гриль (овощи обжаренные на открытом огне и сбрызнутые оливковым маслом)	100
Рис «Басмати» со смесью дикого риса	100
Молодой отварной картофель	100
Тар-тар , цахトン, домашний кетчуп	20/20/20
Масло оливковое	10
Соус соевый, горчица	5/5

ДЕСЕРТЫ

Наполеон	50
Профитроли с заварным кремом	50

НАПИТКИ

Морс Клюквенный	1000
Домашний вишневый компот	1000
Шампанское «Под бой курантов»	300
Минеральная вода «Бон Аква»	500

31 ДЕКАБРЯ
НАЧАЛО 22:00

вход по пригласительным билетам

Новогодний карнавал

вечеринка - маскарад

В ПРОГРАММЕ ВЕЧЕРА:

БАНКЕТ | ЗАЖИГАТЕЛЬНЫЙ ВЕДУЩИЙ |

ШОУ ДЕДА МОРОЗА И СНЕГУРОЧКИ | ВОКАЛ |

ФОТОЗОНА С ЖИВЫМИ СТАТУЯМИ | ДИСКОТЕКА DJ |

„Граф Орлов“
ресторан

Новогодний карнавал

вечеринка - маскарад

Ресторан „Граф Орлов“

МЕНЮ УЖИНА

в формате банкет на 1 персону

Холодные закуски и салаты

Соленья по-кавказски из бочки	145
(турша по-сочински, сочные томаты, хрустящие огурчики и капуста из бочки)	
Мясное ассорти из местных специалитетов	80
(бастурма, суджух, телячий язык, куриный рулет)	
Атлантическая сельдь с картофелем и ароматным луком	140
Южная корзина свежих овощей	150
(томаты, огурцы, сладкий перец, ароматная зелень)	
Тарелка Кавказских сыров с греческими орехами, медом и гранатом	
(адыгейский, чечил, сулугуни)	115
Оливки и Маслины	50
Фруктовое ассорти	200
(мандалины, бананы, груши, красный виноград)	
Салат с баклажаном и мягким сыром	90
Салат «Оливье» с телячим языком	85
Салат «Сельдь под шубой»	75
Запеченные мидии-киви с сыром	50
Домашняя хлебная корзина	90

Горячие закуски

Долма	125
-------	-----

Основные блюда

Филе-миньон со сливочно-перечным соусом	170
Форель с травами запеченная в фольге	245

Тарниры

Молодой картофель обжаренный с чесноком	160
---	-----

Десерты

Торт «Наполеон»	50
Профитроли с заварным кремом	50

Напитки

Морс Клюквенный	500
Сок в ассортименте	500
Шампанское (под бой курантов)	300
Минеральная вода «Бон Аква»	500

**31 ДЕКАБРЯ
НАЧАЛО 22:00**

THE
OSCAR[®]
Новогодняя 2020
киновечеринка

ночной клуб **Трое в лодке**



В ПРОГРАММЕ ВЕЧЕРА:

БАНКЕТ | ЗАЖИГАТЕЛЬНЫЙ ВЕДУЩИЙ |
ШОУ ДЕДА МОРОЗА И СНЕГУРОЧКИ |
ЗВЕЗДНАЯ КАВЕР-ГРУППА | ДИСКОТЕКА DJ |
ФОТОЗОНА С ЖИВЫМИ СТАТУЯМИ |



Вход по пригласительным билетам

Новогодняя киновечеринка

THE OSCAR®

ночной клуб „Трое в Лодке“

МЕНЮ УЖИНА

в формате банкет

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Ассорти русских солений (турша по-сочински, сочные томаты, хрустящие огурчики и капуста из бочки)	250
Мясные деликатесы (домашняя буженина с пряностями, телячий язык, куриный рулет, ростбиф)	170
Атлантическая сельдь с маринованным луком	130
Корзина свежих овощей (томаты, огурцы, сладкий перец, ароматная зелень)	190
Тарелка кавказских сыров с грецкими орехами, медом и гранатом (адыгейский, чечил, сулугуни)	105
Оливки и Маслины	50
Фруктовое ассорти (кубанские яблоки, абхазские мандарины, бананы, груши, красный виноград)	250
Салат в греческом стиле	80
Салат «Оливье»	80
Салат «Сельдь под шубой»	80
Ставрида жареная	100/15
Домашняя хлебная корзина	30/30/30

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе-миньон со сливочно-перечным соусом	180
Филе лосося с соусом из сыра Горгонзола	210

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

Овощи Гриль (овощи обжаренные на открытом огне и сбрызнутые оливковым маслом)	150
Гратен из молодого картофеля и домашних сливок	100

ДЕСЕРТЫ

Торт «Наполеон»	50
Профитроли с заварным кремом	50

НАПИТКИ

Морс Клюквенный	1000
Домашний вишневый компот	1000
Шампанское (под бой курантов)	300
Минеральная вода «Бон Аква»	500

CHICAGO 1930

ТАЙНЫЙ КАРТЕЛЬ | СУХОЙ ЗАКОН | VOL.Nº2

31.12
22:00



НОВОГОДНЯЯ
ВЕЧЕРИНКА



В СТИЛЕ ГЭТСБИ
2020

В ПРОГРАММЕ ВЕЧЕРА:

БАНКЕТ | ВОКАЛ | ШОУ - БАЛЕТ |

ШОУ ДЕДА МОРОЗА И СНЕГУРОЧКИ |

ЗАЖИГАТЕЛЬНЫЙ ВЕДУЩИЙ | ДИСКОТЕКА DJ |

Итальянский ресторан „IL BASILICO“

вход по пригласительным билетам

CHICAGO 1930

ТАЙНЫЙ КАРТЕЛЬ | СУХОЙ ЗАКОН | VOL.Nº2

НОВОГОДНЯЯ ВЕЧЕРИНКА В СТИЛЕ ГЭТСБИ

Итальянский ресторан „IL BASILICO“

МЕНЮ УЖИНА

в формате банкет на 1 персону

Холодные закуски и салаты

Ассорти элитных сыров	95
Ассорти свежих овощей и зелени	200
Пармская ветчина с тартаром из томатов и шариками груши	100
Доска мини-брюскет и закусок	115
Атлантическая сельдь с картофелем и ароматным луком	140
Оливки и Маслины	50
Капрезе по-деревенски с розовыми томатами	135
Фруктовое ассорти (кубанские яблоки, абхазские мандарины, бананы, груши, красный виноград)	250
Салат «Цезарь» с куриным филе	100
Средиземноморский «Оливье»	100
Домашняя хлебная корзина	100
Фокачча с сыром пармезан	60

Горячие закуски

Долма	125
-------	-----

Основные блюда

Филе-миньон со сливочно-перечным соусом	100
Форель с травами запеченная в фольге	245

Гарниры и соусы

Молодой картофель, обжаренный с чесноком	70
Овощи на гриле	100
Соус «Сырный»	30
Соус «Тар-тар»	50

Десерты

Торт «Прага»	120
--------------	-----

Напитки

Морс Клюквенный	500
Сок в ассортименте	500
Шампанское (под бой курантов)	300
Минеральная вода «Бон Аква»	500

