

SHOW
MUST
GO ON

2021

swissôtel RESORT
СОЧИ КАМЕЛИЯ

SHOW MUST GO ON

Этот год стал особенным, но
несмотря ни на что, шоу
должно продолжаться –
и оно продолжится!

31 декабря в Swissotel Resort
Сочи Камелия - роскошном отеле
Черноморского побережья,
самая красивая вечеринка
уходящего и наступающего года.

Лучшая кавер-группа юга
России, зажигательные ведущие,
изысканное меню, незабываемая
атмосфера, волшебный
фейерверк над морем и
праздничная программа для
самых маленьких гостей от
«Детской творческой школы
«Камелия»

Планета Disney. Зимняя Сага

Особенная праздничная программа
«Детской творческой школы
«Камелия» для самых маленьких
гостей в течение всей
Новогодней ночи

SHOW
MUST
GO ON
2021



ВЕДУЩИЙ В БАЛЬНОМ ЗАЛЕ

ДМИТРИЙ ГОЛУБЕВ

Телеведущий и шоумен, ведущий топовых
событий во всём мире.

Ведущий «МУЗ-ТВ», «Серебряный дождь»,
«Россия», «НТВ», «Первый канал».

SHOW²
MUST²
GO ON¹



ВЕДУЩИЙ В РЕСТОРАНЕ KAMELIA CAFE

АЛЕКС ИНДИГО

Музыкант и шоумен, ведущий на радио «Megapolis FM», MC-резидент московских заведений «Облака», «Icon bar», «Магадан by Novikov», «Valenok», «Микс».

SHOW
MUST
GO ON
2021



В ПРОГРАММЕ

НИКИТА ВАСИЛЬЕВ И RADIATOR

Лучшая группа Черноморского побережья и всего Краснодарского края, во главе с талантливым участником шоу «Голос-3 на Первом» Никитой Васильевым и очаровательной Анной Гузовой.

SHOW
MUST
GO ON
2021



В ПРОГРАММЕ

ВСЕМОГУСЕВ

Иван Гусев — трёхкратный чемпион СНГ по фокусам, лучший и самый интерактивный иллюзионист России, создающий свое Standup Magic Show вместе со зрителями

SHOW
MUST
GO ON
2021



В ПРОГРАММЕ

Шоу GARZA

Акробатическое шоу, не имеющее аналогов в России. Изящная пластика и аристократическая красота девушек из самого яркого шоу Garza

SHOW
MUST
GO ON



МЕНЮ БАЛЬНЫЙ ЗАЛ

КАНАПЕ

Морские ежи с огуречным тартаром и соусом понзу

Черноморские устрицы

Креветки Дальневосточные

ЗАКУСКИ

Карпаччо из осьминога, форели, лангустина с фенхелем и красной икрой

Стерлядь горячего копчения, малосольный лосось, масляная рыба холодного копчения с щучьей икрой и сливочным маслом

Ассорти паштетов из утки, телячьей печени, кролика с моченой брусникой и томатным вареньем

Ассорти итальянских колбас и фермерских сыров

Фермерские сыры с гриссини и оливками

Ассорти сезонных фруктов

САЛАТЫ

Салат оливье с копченым говяжьим языком, крабовым желе и сусальным золотом

Татаки из форели с соусом из перца халапеньо

Салат с язычками ягненка, пастернаком, томатами, кинзой и заправкой из козинака

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Осьминог на гриле с печеным картофелем и перцем

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе атлантического палтуса с лимонным маслом

Запеченная голень ягненка с томатами и кинзой
Брискет из говядины с тыквенным гратеном и соусом пармезан

Стейк из запеченой цветной капусты с кремом из кешью

Спаржа на гриле с муссом из белых грибов

ДЕСЕРТ

Пряный мусс из облепихи с корицей, имбирем с лимонным кремом и песочным печеньем

НАПИТКИ

Кофе/чай

Безалкогольные напитки: минеральная вода, кока-кола, фанта, спрайт, морс, соки

Вино игристое

Вино белое/красное

Водка

SHOW
MUST
GO ON
2021

МЕНЮ КАМЕЛИЯ

КАНАПЕ

Хрустящие подушечки с паштетом из кролика
и сливочным сыром

Хрустящие подушечки с красной икрой

ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ

Копченая масляная рыба

Семга малосольная

Скумбрия

Селедка «под-шубой»

Масло сливочное

ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ

Говяжий отварной язык

Сыровяленая Коппа

Салями

Мясной студень с горчицей и хреном

Галантин из кролика и курицы

Паштет из говяжьей печени с желе из
шампанского

АССОРТИ СЫРОВ

Сыр Мааздам

Сыр Камамбер

Сыры «Волино»

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Соленые помидоры

Квашеная капуста

Малосольные огурцы

Оливки, маслины

Грибы маринованные

Помидоры черри маринованные

САЛАТ-БАР

Огурцы

Помидоры

Перец болгарский

Салат микс

Салат греческий с фетой

Салат Оливье по-домашнему

Салат Нисуаз

Салат из авокадо с мандаринами и салатными
креветками

Зеленый салат со шпинатом, печеной свеклой и
голубым сыром

Салат Цезарь с курицей

Чиз-болы

Салат из лосося, манго и копченых мидий

Салат с ананасом и курицей

МЕНЮ КАМЕЛИЯ

СТАНЦИЯ №1 РУССКАЯ КУХНЯ

Открытая станция: Блины пшеничные
Икра красная
Икра щучья
Семга малосольная
Грибы шампиньоны жареные
Сметана
Стерлядь, запеченная целиком на еловых ветках
Филе семги с соусом из корня сельдерея, красной и щучьей икрой
Куриные наггетсы / Куриные котлеты
Картофель Фри
Картофель с зеленью
Говяжьи щечки, томленные с кремом из печёного картофеля
Кулебяка

СТАНЦИЯ №2 ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ

Петух в вине «Coq au Vin»
Киш-лорен с беконом и вялеными томатами
Писсаладьер (луковый пирог с анчоусами и маслинами)
Киш-лорен со шпинатом и сыром рикотта
Беф-бургиньон из говядины
Утиные ножки конфи с апельсиново-облепиховым соусом

ОТКРЫТАЯ СТАНЦИЯ

Баранья нога в красном вине с картофелем дофинуа
Густой суп Буйабес с лангустинами, дорадо, морскими гребешками и мидиями
Черноморские мидии в сливочном соусе с голубым сыром
Рататуй
Гратен-дофинуа

ДЕСЕРТЫ

Ром-баба
Торт Мильфей
Торт Опера
Апельсиновый крем-брюле
Тарт-татен (крамбл яблочный)
Пари-брест (заварное кольцо)
Шоколадный фонтан с фруктами, безе и печеньем

ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ

Ананас
Киви
Виноград
Мандарины

SHOW²
MUST⁰
GO ON²
1