

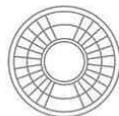
СХЕМА РАССАДКИ РЕСТОРАН «РУССКИЙ»

Общее количество посадочных мест - 240

24 стола - по 10 чел

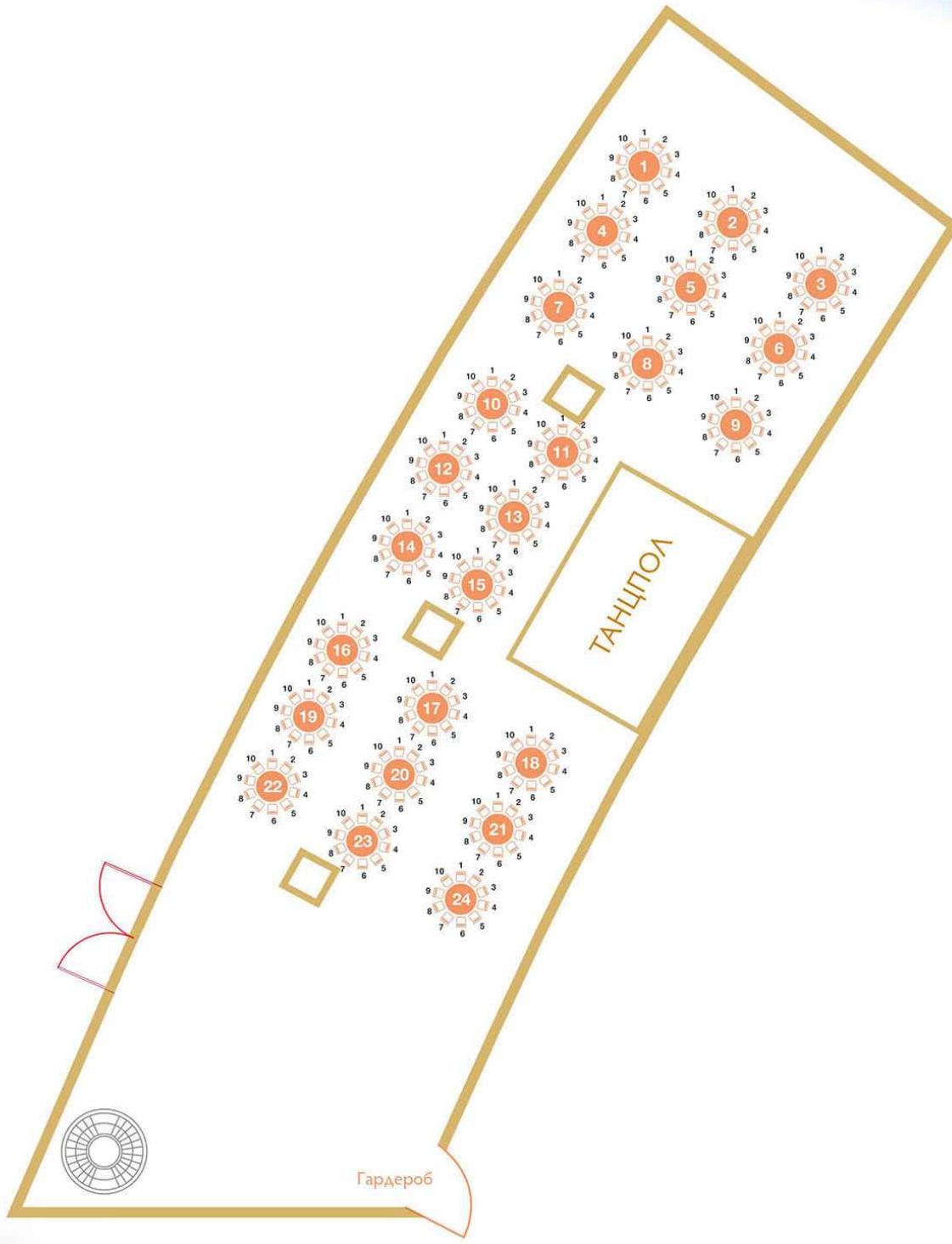


Колонна



Винтовая лестница

**СТОИМОСТЬ
НОВОГОДНЕГО БАНКЕТА
В ЗАЛЕ РУССКИЙ:
6 550 руб – взрослый**



МЕНЮ

Закуски

- Яркие свежие овощи в разноцветной палитре на Вашем столе (свежая зелень, сладкие помидоры и редис, хрустящие огурцы и перец)
- Ассорти сыров со всех концов света: бри, чеддер, сулугуни, чечил. Подается с виноградом, греческим орехом и горным медом
- Аппетитные маринованные овощи с райскими яблочками по рецепту от шеф-повара (корнишоны, помидоры черри и маслины)
- Рыбные деликатесы: форель и семга оригинального посола, лососевая икра, сервированная домашним сливочным маслом и пшеничными круptonами
- Пряные мясные специалитеты для хорошей закуски: ростбиф, суджук, утка вяленая, язык говяжий со сливочным хреном
- Запеченные молодые баклажаны с розовыми помидорами в нежном соусе «Цахтон» с добавлением оливкового масла

Салаты

- Традиционный новогодний салат «Оливье» по особенному рецепту Зазеркалья с копченой курицей
- Любимый русский салат «Сельдь под шубой» в этом году подается с нежнейшей норвежской сельдью
- Снежная итальянская Тальята - вырезка из телятины, помидоры черри, пармезан с венецианской заправкой из соевого соуса и оливкового масла

Горячие закуски

- Особые витки форели с тигровой креветкой и сливочным соусом, томленные в печи с вкусными пряностями и травами
- Рулетики из филе индейки со сладким черносливом, специально запеченные шеф-поваром Зазеркалья для почетных гостей
- Запеченные морские мидии утреннего улова в ракушках с фермерским сыром и восточными специями

Горячие блюда

- Вариация оригинальных медальонов из свиной вырезки дворцового подворья в сливочно-грибной палитре
- Молодая утиная ножка самой южной фермы черноморского побережья с восточно-цитрусовым соусом

Гарниры

- Хрустящий запеченный картофель по-домашнему «Айдахо»
- Южные овощи новогоднего урожая, запеченные на гриле
- Рис с овощами по оригинальному китайскому рецепту

Десерты

- Главный атрибут праздника большого королевства - необыкновенные десерты: пирожные с волшебными начинками, удивительные сладкие зеркала и фееричные сюрпризы от шеф-кондитера

Детские закуски

- У детей в Зазеркалье есть свое коронное блюдо, поднимающее настроение Картофель фри и наггетсы куриные с соусом тар-тар

Напитки

Зеркальный апперитив

Новогодний коктейль в подарок каждому гостю при входе в ресторан

а также

- Шампанское
- Вино
- Водка
- Виски
- Сок / Минеральная вода / Чай / Кофе

СХЕМА РАССАДКИ РЕСТОРАН «BRIDGE»

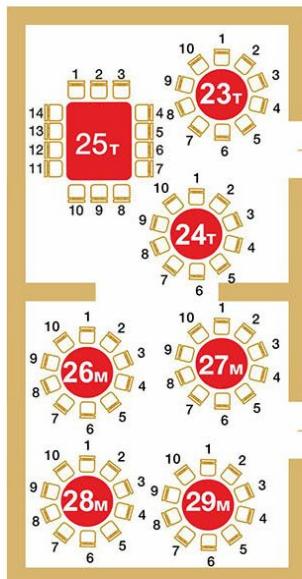
BR

Общее количество посадочных мест - 316

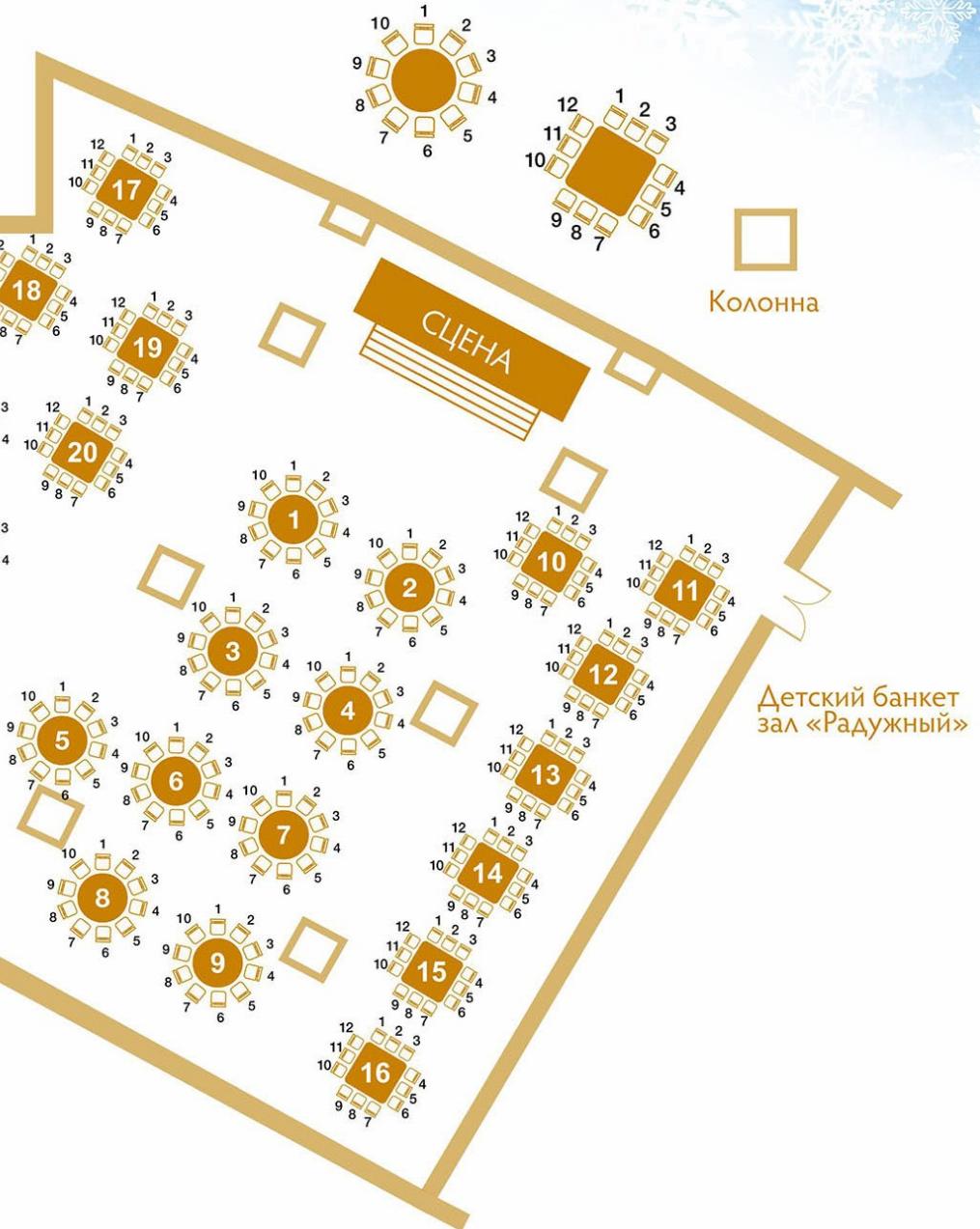
1 стол на 14 человек

17 столов по 10 человек

11 столов по 12 человек



ГЛАВНЫЙ ВХОД



**СТОИМОСТЬ НОВОГОДНЕГО БАНКЕТА
В РЕСТОРАНЕ BRIDGE:**

8 550 руб – взрослый; **3 900 руб** – дети от 3 до 12 лет
Дети до 3х лет – бесплатно, без предоставления места.



**СТОИМОСТЬ НОВОГОДНЕГО БАНКЕТА
ЗАЛ ТАУЭРСКИЙ И МАГДЕБУРГСКИЙ:**

6 550 руб – взрослый; **3 275 руб** – дети от 3 до 12 лет
Дети до 3х лет – бесплатно, без предоставления места.

МЕНЮ

Закуски

- Яркие свежие овощи в разноцветной палитре на Вашем столе (свежая зелень, сладкие помидоры и редис, хрустящие огурцы и перец)
- Ассорти сыров со всех концов света: бри, чеддер, сулугуни, чечил. Подается с виноградом, греческим орехом и горным медом
- Аппетитные маринованные овощи с райскими яблочками по рецепту от шеф-повара (корнишоны, помидоры черри и маслины)
- Рыбные деликатесы: форель и семга оригинального посола, лососевая икра, сервированная домашним сливочным маслом и пшеничными круトンами
- Пряные мясные специалитеты для хорошей закуски: ростбиф, суджук, утка вяленая, язык говяжий со сливочным хреном
- Запеченные молодые баклажаны с розовыми помидорами в нежном соусе «Цахтон» с добавлением оливкового масла

Салаты

- Традиционный новогодний салат «Оливье» по особенному рецепту Зазеркалья с копченой курицей
- Любимый русский салат «Сельдь под шубой» в этом году подается с нежнейшей норвежской сельдью
- Снежная итальянская Тальята - вырезка из телятины, помидоры черри, пармезан с венецианской заправкой из соевого соуса и оливкового масла

Горячие закуски

- Особые витки форели с тигровой креветкой и сливочным соусом, томленные в печи с вкусными пряностями и травами
- Рулетики из филе индейки со сладким черносливом, специально запеченные шеф-поваром Зазеркалья для почетных гостей
- Запеченные морские мидии утреннего улова в ракушках с фермерским сыром и восточными специями

Горячие блюда

- Вариация оригинальных медальонов из свиной вырезки дворцового подворья в сливочно-грибной палитре
- Молодая утиная ножка самой южной фермы черноморского побережья с восточно-цитрусовым соусом

Гарниры

- Хрустящий запеченный картофель по-домашнему «Айдахо»
- Южные овощи новогоднего урожая, запеченные на гриле
- Рис с овощами по оригинальному китайскому рецепту

Десерты

- Главный атрибут праздника большого королевства - необыкновенные десерты: пирожные с волшебными начинками, удивительные сладкие зеркала и фееричные сюрпризы от шеф-кондитера

Детские закуски

- У детей в Зазеркалье есть свое коронное блюдо, поднимающее настроение Картофель фри и наггетсы куриные с соусом тар-тар

Напитки

- Зазеркальный апперитив**
Новогодний коктейль в подарок каждому гостю при входе в ресторан а также
- Шампанское
 - Вино
 - Водка
 - Виски
 - Сок / Минеральная вода / Чай / Кофе