



Новый год 2025 с Татьяной Булановой в AZIMUT Сити Отель Санкт-Петербург

Приглашаем на яркое новогоднее шоу в AZIMUT Сити Отель Санкт-Петербург

Встречайте Новый Год 2025 в атмосфере радости и веселья в просторном зале AZIMUT Сити Отель Санкт-Петербург на 2 этаже. Новогодняя программа, выступление звезды, **Татьяны Булановой**, и дискотека – и все это за одну ночь!

31 декабря в зале «Азимут» новогоднее шоу «Здравствуй, лучший Новый Год»!

Начало программы: 22:30

Завершение программы: 04:00



В программе:

- Приглашенная звезда – **Татьяна Буланова**

- Праздничный **банкет с разнообразными деликатесами** от знаменитого шеф-повара, Александра Кокурина
- Искрометный ведущий, шоумен, Сергей Оводов, который не даст вам скучать ни минуты.
- **Кавер-группа "НЕМОДНЫЕ"**, воплощающие в себе концептуально новое видение исполнения кавер версий популярнейших хитов. Качественная музыка, интерактивы, со зрителями.
- Поздравление **Деда Мороза и Снегурочки**
- **Безлимитный бар**
- Выступление артиста (женщина-змея)
- **Дисотека**
- **Розыгрыш призов**



Стоимость билетов:

Взрослый 14 000 руб., 17 000 руб., 20 000 руб. в зависимости от места за столом.
Дети 7-12 лет: 10 000 руб.

Расположение: г. Санкт-Петербург, Лермонтовский проспект, д. 43/1, литер А

Телефон: +7 (812) 740-2848

+7 (812) 740-2640

Email: SalesSPB@azimuthotels.com

Новогоднее Меню

AZIMUT Сити Отель Санкт-Петербург

Холодные закуски

Сырное ассорти с конфетами из восточных сухофруктов
(сыр пармезан, сыр дор-блю, сыр камамбер, сыр чечил, сыр тильзитер, конфеты из сухофруктов)

Рыбное ассорти из карельской форели, клыкача и балтийского угря

Мясное ассорти по рецепту Шеф-повара

(рулет из цыпленка с черносливом и курагой, буженина из свинины с дымком, ростбиф из телятины, тамбовский окорок)

Овощной букет с травами

(томаты, огурцы, перец сладкий, редис, базилик, кинза, петрушка, укроп)

Ассорти прованских солений

(оливки Гигант, Оливки Каламата, томаты вяленые, перец Ромиро, артишоки, огурцы в бурбоне)

Салаты

Салат с креветками, снежным крабом и цитрусовым соусом

Салат Оливье с телятиной

Салат из свежих овощей с киноа и копченой брынзой

Горячая закуска

Жульен из цыпленка с лесными грибами

Горячее на выбор

Филе телятины с копченым картофельным пюре и соусом из белых грибов

Филе ладожского судака с соте из молодых овощей с соусом из белого вина

Хлебная корзина с ароматным маслом

Фруктовая Корзина

Детское меню

Холодные закуски

Сырное ассорти с конфетами из сухофруктов

Мясное ассорти

(рулет из птицы, буженина из свинины, ростбиф из мраморной телятины, колбаса с/к, окрок тамбовский)

Фруктовая тарелка

(мандарины, бананы, яблоки, ананас)

Ассорти рыбное

(форель слабой соли, лосось холодного копчения, угорь, масляная холодного копчения)

Салаты

Салат Оливье с ветчиной

Салат с креветками, снежным крабом и цитрусовым соусом

Салат из спелых овощей с киноа и копченой брынзой

Горячая закуска

Блинчики морковные с жульеном из цыпленка с грибами в сливочном соусе

Горячие блюда


Котлетки из индейки с сыром чеддер, картофелем фри и кетчупом


Хлебная корзина с пряным маслом


Алкогольная станция



Техническая зона Банкетинга

 цена битлетов за столами розового цвета 20 000 рублей

 цена битлетов за столами зеленого цвета 17 000 рублей

 цена битлетов за столами синего цвета 14 000 рублей



