

Приглашаем на Новогоднюю ночь в отеле Parklane Resort&SPA

с 31 декабря 2024 22:30
по 1 января 2025 03:00

Крестовский остров,
ул. Рюхина 9 лит. А
+7 (812) 499-76-76
reservation@parklanehotel.ru
www.parklanehotel.ru





Отель Parklane Resort&SPA приглашает вас встретить Новый 2025 Год вместе!

Проведите незабываемую ночь в ресторане **Parklane** с завораживающим видом на заснеженный парк Крестовского острова в кругу близких и друзей.

Вас ждут разнообразные традиционные блюда европейской кухни в формате «шведский стол» в исполнении шеф-повара Дмитрия Иванова.

Дополнят новогоднюю ночь живой вокал и Новогодняя дискотека.



Стоимость билетов:
на 1 гостя – 11.000 руб.,
на 2 гостей – 22.000 руб.

**Стоимость билетов
для маленьких гостей:**
дети до 3 лет – бесплатно,
дети до 10 лет – 5.500 руб.

Стоимость билетов может измениться.
Количество мест для празднования Нового Года 31.12.2024 в ресторане Parklane ограничено.



Welcome коктейль

- Клубника в шоколаде
- Ананасы
- Мандарины
- Канапе с красной икрой
- Моцарелла с виноградом на шпажке
- Канапе с угрём, сливками и хреном

Холодные закуски и салаты:

- Лосось с кремом из нежного сыра и кедровых орешков с листочком шпината и лаймом
- Паштет из индейки с фисташками и коньяком
- Белая рыба, копчёная с паприкой, можжевельной ягодой и травами
- Салат из хурмы с фетой под медово-горчичным соусом
- Салат с кальмарами и кукурузой
- Салат Оливье с печеной говядиной
- Буженина в медовом соусе
- Салат из печеных овощей и телячьего языка
- Запеченная свёкла с нежным филе атлантической сельди
- Ассорти маринадов и солений
- (квашенная капуста, маринованные черри, хрустящие корнишоны, свежая зелень)
- Овощная тарелка из хрустящего огурчика, сочной паприки, спелого томата и черешкового сельдерея

Новогоднее Меню «Шведский стол»:

Горячие блюда, приготовленные в печи Хоспер:

- Шашлык из форели
- Ростбиф с соусом из зелёного перца
- Рулет из кролика с миндалем и тархуном
- Свиная шея, запечённая с зёрнами горчицы, начиненная беконом и грибами
- Каскад из овощей с полентой, пармезаном и соусом из свежих томатов
- Молодой печёный картофель

Для наших маленьких гостей:

- Нагетсы из фермерских цыплят
- Картофель фри

Десерты:

- Сара-Бернар
- Панна-котта с манго
- Имбирные пряники
- Шоколадный медовик

Напитки:

- Морс - 250 мл
- Игристое вино (бутылка)



