

Silvesternacht im Restaurant von Sankt Petersburg

Restaurant „Zar“ 2019 - 2020

Sadowaja Straße, 12

Preis pro Person 360,- €



„Silvesterhundertjahrfeierkaiserball“

Das zu erwartende Fest des Jahres ist schon sehr nah,
und Restaurant „Zar“ lädt Sie ganz herzlich ein,
diese zauberhafte Nacht in der märchenhaften Atmosphäre zu feiern!

Gästesammeln beginnt um **23:00** am **31. Dezember 2019**.

Im Programm inbegriffen:

- Moderator;
- Show von der Kunsttruppe des Restaurants (Tanzdarbietungen, musikalische Darbietungen);
- Väterchen Frost; Neujahrsgeschenke; Die Rede vom Präsidenten Russlands;
- Neujahrsdiskothek.

Die wärmste Familienfeiertag – langewartetes Neujahr – nähert sich!

Wir laden Sie ein, diese mit Wunder und Fröhlichkeit gefüllten Momente zusammen mit den nahen Leuten auf höchstem Niveau verbringen auf dem Silvesterjahrhundertball im Restaurant „Tsar“!

Gemütliche Atmosphäre, geräumiger Saal und geliebte Gerichte tragen Sie in das wahre Neujahrsmärchen, wo die Träume in die Erfüllung gehen. In diese zauberhafte Nacht stürzen Sie in die Epoche von feierlichen aristokratischen Bällen: wirbeln Sie über die Tanzfläche im feierlichen Walzer, tanzen Sie muntere Polka und genießen Sie mit zu Herzen gehende Poesie. Wir werden Ihnen die klassische und moderne Kultur von Sankt Petersburg vorstellen und führen die besondere spiritische Vorstellung durch, um die Vorhersagen für das nächste Jahr zu erfahren. Und natürlich die Gastgeber lassen die Gäste ohne beliebte Musikdateien und traditionellen Glückwünsche von dem Weihnachtsmann nicht – dieses Jahr bleibt für immer im Gedächtnis! Wir warten auf Sie im Restaurant „Tsar“!

Preise (pro Person): €

Eintrittskarten für Erwachsenen 360,- / Kinder von 12 bis 18 Jahren 210,- / Kinder unter 12 Jahre – kostenfrei;

Menü des Silvester Abendessens

Pro Person inbegriffen:

Welcome Getränk

- Schaumwein mit der Erdbeeren in Schokolade

Kalte Vorspeisen

- Hering unter dem Mantel;
- Sülze;
- Krabbe in Aspik;
- Marmorierter Rostbraten und leicht geräuchertes Putenfleisch mit dem frischen Gemüsesalat;
- Weich gekochter Sterlet mit dem leicht gesalzenen Lachs und Avocado;
- Gesalzene Milchlinge mit der roten Zwiebel in Saure Sahne;

Salat

- Traditioneller russischer Oliviersalat mit dem geräucherten Störfleisch und Krebschwänzen;

Warme Vorspeisen

- Gurjewsker Pfannkuchen mit Stör- und Lachskaviar;

Hauptgerichte zur Auswahl

- Kugeln aus dem Hammelfleisch mit der Pastete und dem Trüffel;
oder
- Gebratener Heilbutte mit dem Spargel und der Safransauce;

Nachspeise

- Napoleontorte;
- Obst (Mandarinen, Weintrauben, Gartenerdbeeren, Dattelpflaume und Kiwi)

Alkoholfreie Getränke

- Mors (Getränk aus Moosbeeren) (500 ml);
- Mineralwasser mit Kohlensäure „San Pellegrino“ (750 ml);
- Stillwasser „Acqua Panna“ (750 ml);

Alkoholgetränke

- Sekt NV Lanson Black Label (375 ml);

zur Auswahl

- oder Weißwein: 2018 Soave Classico „Le Bine“ Giuseppe Campagnola, Italy, Veneto (750 ml);
- oder Rotwein: 2017 Barbera D`asti Volpi, Italy, Piemonte (750 ml);
- oder Wodka Beluga Noble (500 ml);
- oder Whisky Jameson (500 ml);



