



19 лет успеха!

Создано: 24.11.2022

Новогодняя ночь в ресторане ЕВРОПА Гранд Отеля Европа 5* *Belmond Grand Hotel Europe*



«Новогодние сказки 2023»

Михайловская улица 1/7



Дата проведения: 31.12.22

Сбор гостей в 22:00

Начало программы в 23.00

Стоимость: от 57000 руб.

✓ Детский (для детей от 5 до 12 лет) –

✓ В программе:

- ✓ Живопись на воде – ожившие картины новогодних сказок
- ✓ Живые звуки камерного оркестра
- ✓ Поздравление и подарки от Деда Мороза и зажигательное выступление кавер группы
- ✓ Праздничное меню от шеф-повара - новогодний ужин с деликатесами



ОКРУЖИТЕ СЕБЯ РОСКОШЬЮ

Во всемирно известном ресторане ЕВРОПА открытый в 1905 г., в старейшей гостинице Петербурга вас ждет волнующее сочетание элегантного стиля ар-нуво, зал украшен величественным витражом в обрамлении резных балконов. Праздничное меню от шеф-повара Гранд Отеля Европа это удивительные изысканные блюда - паровой камчатский краб по-романовски, блины с икрой, бефстроганов из говядины Прайм и многое другое. Всю ночь живая музыка а после полуночи кавер группа не даст вам заскучать и вовлечет в танцевальный ритм.

Туры на Новый год и Рождество: <https://fortuna-travel.ru/novyy-god/>



19 лет успеха!

Создано: 24.11.2022



Взрослое меню

Amuse bush

- Сабайон из морского ежа с икрой белуги (Sea urchin sabayon with beluga caviar)
- Domaine Pelle, Menetou-Salon AOC Sauvignon Blanc "Morogues" France

Холодная закуска

- Тартар из морских гребешков с икрой осетра и вельюте из белого шоколада Callebaut
- Domaine Pelle, Menetou-Salon AOC Sauvignon Blanc "Morogues" France

Горячая закуска

- Фуа-гра, маринованная с восточными специями, с пряным соусом глентвейн и ягодным ассорти
- Colterenz io, Alto-Adige, "Pfefferer Pink" Italy

Горячее блюдо №1

- Черная треска а ля меньерс мармеладом из лимона и бергамота, равиоли с зеленой спаржей и соусом берблан с ароматом моллюсков и апельсина
- Cantina Terlain, Alto-Adige, Pinot Bianco "Tradition" Italy

Горячее блюдо №2

- Нежная вырезка говядины Прайм с гастрономическим овощным попури и трюфельным соусом
- Guigall, Crozes-Hermitage AOC, Syrah, France

Десерт

- Шоколадная палитра с фундуком и мороженым из попкорна

Хлебная корзина

*В новогоднем меню возможны незначительные изменения в составе блюд и замены вин!

Стоимость - 57000 р. на персону

С 1 декабря стоимость ужина будет составлять 65000 р.

