

В джазе
♦♦♦ ТОЛЬКО ♦♦♦
Марриотт



В джазе только Марриотт

Джаз всегда остаётся особым музыкальным стилем,
который отражает свободу самовыражения и дарит незабываемые эмоции!

Гостей вечера ждёт великолепный музыкальный репертуар,
который точно погрузит каждого в невероятную атмосферу
аутентичного джазового звучания и заставит танцевать.
Также вы сможете попробовать свои силы в увлекательных викторинах,
насладиться изысканными блюдами и напитками,
подобранными специально для новогоднего праздника.



WELCOME cocktail / Праздничный ужин / Ведущий вечера / Кавер-группа / Шоу-балет /
Дед Мороз и Снегурочка / Dj set / Интерактивы / Новогодний розыгрыш

♦♦♦♦♦ Меню ♦♦♦♦♦

Приветственный коктейль

Хумус с хрустящим
беконом

Боккончини с томатами
черри и песто

Мини-блинчики
с красной икрой

Брезола завёрнутая
с гриссини

Мини-тарталетки
с тартаром из лосося

Шоколадный фонтан
с сезонными фруктами

Вяленые томаты черри
на хрустящем хлебе
с боккончини

В СТОЛ

Ассорти премиальных холодных мясных нарезок
копченая утка, ростбиф, язык, куриный рулет, пармская ветчина

Ассорти премиальных локальных и импортных сыров
пармезан, гауда, бри, горгонзола, маасдам, чечил, копчёный сулугуни

Ассорти премиальных морепродуктов
креветки, мидии, мини-осьминог, кальмар, гребешок, лосось гравлакс

Ассорти свежих овощей
розовый томат, огурец, болгарский перец, лук, редис, лимон, лук-порей, томаты черри, салат латук

Ассорти местных домашних солений
томаты черри, патиссон, болгарский перец, капуста, огурец, кукуруза

Сет устриц

Сет с красной икрой

Сезонные фрукты – ягодная тарелка

Корзина свежего хлеба

Салат с ростбифом

Салат с тунцом

Зелёный салат от шефа

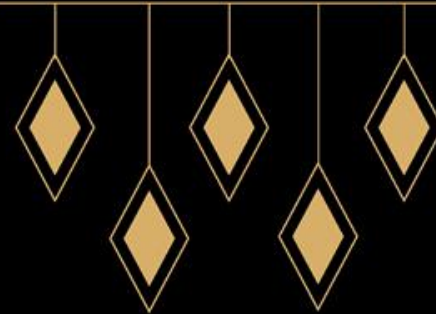
Салат оливье с крабом

Карвинг-шоу

Запечённая индейка
Целый запечённый лосось

Парма-шоу

(брускетта, страчателла,
карамелизованная груша)



◆◆◆◆ Меню ◆◆◆◆

ДЛЯ КАЖДОГО ГОСТЯ



ПЕРВЫЙ КУРС

.....

Холодная закуска

Камчатский краб.
Подается с голландским соусом, чёрной икрой,
хурмой и муссом из зелёных бобов

ЧЕТВЕРТЫЙ КУРС

.....

Сорбет

Сорбет, лайм, базилик

ВТОРОЙ КУРС

.....

Горячая закуска

Ризотто со вкусом лесных грибов

ПЯТЫЙ КУРС

.....

Мясо

Говяжьи рёбра медленного
приготовления.
Подается с картофельным пирогом,
трюфелем и говяжьим соусом

ТРЕТИЙ КУРС

.....

Рыба

Обжареный сибас.
Подается с картофельным пирогом
с лимонно-масляным соусом и красной икрой

ШЕСТОЙ КУРС

.....

Десерт

Драконий сюрприз
Шоу
Новогодний торт

••••• Меню напитков •••••



Шампанское / Champagne

Николя Майяр Платин Премье Крю,
Брют, Шампань AOC,
Франция / Nicolas Maillart Platine
Premier CRU, Brut, Champagne AOC,
France

Вино белое / White wine

Паддл Крик, Совиньон Блан, Маль-
боро, Новая Зеландия /
Paddle Creek Sauvignon Blanc,
Marlborough, New Zealand

Вино красное / Red wine

Кьянти DOCG, Конти Серрестори,
Тоскана, Италия /Chianti DOCG,
Conti Serristori, Toscana, Italy

Виски / Whisky

Окентошен Американ Оак Односоло-
довый, Шотландия / Auchentoshan
American Oak, Single Malt, Scotland

Коньяк / Cognac

Монэ VS, Франция / Monnet VS

Водка / Vodka

Русский Стандарт Империя / Russian
Standart Imperia

**Безалкогольные напитки / Non-alco
beverages**

Чай / Tea

Кофе / Coffee

Минеральная вода / Mineral water

Сок / Juice

Газированные напитки / Soft drinks

..... Детское меню

Салат-бар

Томаты, огурцы, салат латук, морковь,
болгарский перец, греческий салат, салат оливье

Горячие блюда

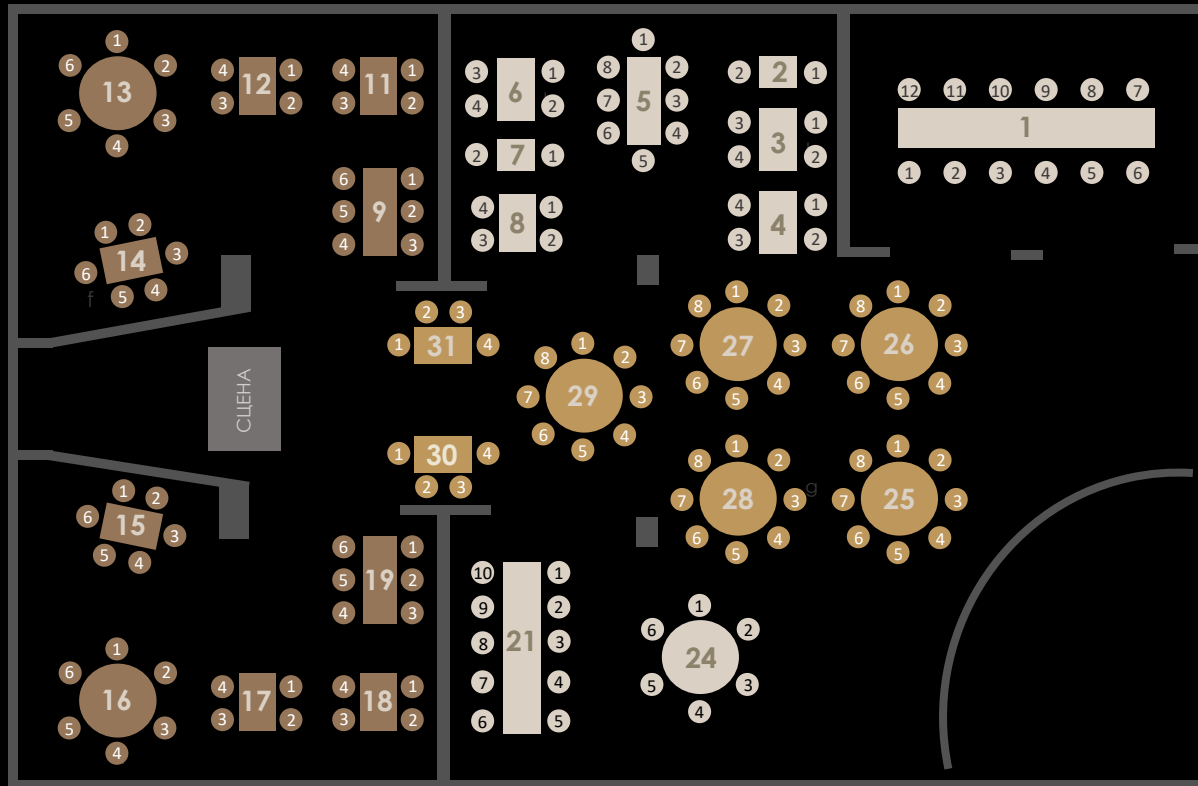
Куриные и рыбные палочки, картофельное пюре, сырные палочки,
мини-бургеры, курица на гриле, пицца, паста с соусом на выбор



Десерт

Печенье на выбор, желе, сезонные фрукты
Новогодний торт



СХЕМА РАССАДКИ



-  55 000 руб.
-  50 000 руб.
-  45 000 руб.

ЦЕНА ДЛЯ ДЕТЕЙ:

- От 0 до 5 – бесплатно,
без предоставления места
- От 6-ти до 13 лет – скидка 50%
- От 14 лет – оплата в размере 100%

Цены действительны до 31.10.23 г.