

FRIGATE

HOTEL & RESTAURANT



МЕНЮ НОВОГОДНЕЙ НОЧИ

2018

Дорогие друзья!

Мы благодарим вас за выбор нашего ресторана и постараемся оправдать все ваши самые искушенные ожидания. Предлагаем вашему вниманию меню и условия проведения Новогодней ночи в гостинично-ресторанном комплексе «Фрегат».

31 декабря 2018

Программа вечера:

- **Тема вечера** «Фильм, фильм, фильм»
- **Время проведения** – с 21:00 до 04:00
- **Место** - модульный зал гостинично-ресторанного комплекса «Фрегат»
- **Ведущий** - Алексей Лукиянчук

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- **Мясное плато:**
Подается со сливочно-чесночным и медово-клюквенным соусами.
 - Буженина, запеченная в Jospier с чесноком и свежемолотым перцем
 - Язык телячий, приготовленный с печеными кореньями и ароматными специями
 - Мясной рулет из мраморной говядины по-шотландски
 - Слайсы пикантной Чоризо
- **Рыбная композиция:**
 - Карельская форель Шеф-посола
 - Филе сельди с пряностями и белым луком
 - Беломорская зубатка из собственной коптильни
 - Тигровые креветки жареные с вином и бальзамиком
- **Судак с прованскими травами** в воздушном кляре
- **Брускетта с рикоттой** и вялеными томатами
- **Ассорти из солений:**
 - Салат из квашеной капусты с клюквой и подсолнечным маслом
 - Огурцы малосольные по-домашнему
 - Огурцы бочковые
- **Овощная композиция:**
 - Томаты с сыром моцарелла и базиликом
 - Икра из баклажанов, приготовленных в печи Jospier с кинзой и зирой
 - Салат из свёклы с чесноком и майонезом
 - Греческие оливки
- **Композиция сезонных фруктов**

САЛАТЫ

- **Салат Греческий** со спелыми томатами, сладкой паприкой, листьями салата айсберг, огурцами, красным луком, Греческими оливками, брынзой, заправленный оливковым маслом и бальзамиком
- **Слоеный салат** из форели Шеф-посола с молодым сыром
- **Салат из мясных деликатесов** с корнишонами и свежими огурцами

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- **Ростбиф Рибай**, запеченный в Jospet, подкопченный джином и розмарином.
Прожарка – Medium well

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор

- **Филе трески**, запеченное со сливочным маслом, сервируется креветочным соусом
- **Медальоны из свинины**, приготовленные в печи Jospet, сервируются соусом из лесных грибов
для детей
- **Шашлычки** из куриного филе с овощами
- **Шашлычки** из лосося с овощами

ГАРНИР

- Печеный картофель и овощи, припущенные в вине с розмарином и чесноком.
для детей
- Картофельные дольки фри

ВЫПЕЧКА

- Свежевыпеченный хлеб
- Карельские калитки

НАПИТКИ

- **Морс** клюквенно-брусничный
- **Вода** минеральная негазированная

АЛКОГОЛЬ на выбор 1 бутылка на взрослого:

- **Водка** «Гарант»
- **Игристое белое вино** «Лев Голицын» (полусладкое/брют, Россия)
- **Вино белое** «Альма Романа. Пино Гриджио» (сухое, Италия)
- **Вино белое** «Халео Бланко. Айрен» (полусладкое, Испания)
- **Вино красное** «Альма Романа. Санджовезе Рубиконе» (полусухое, Италия)
- **Вино красное** «Халео Тинто. Темпранильо» (полусладкое, Испания)

Программа вечера «Фильм. Фильм. Фильм.»

31.12.2018

22:00

- Welcome / сбор гостей
- Музыкальное оформление (живая музыка)
- Приветственные напитки
- Фотосессия в тематической фотозоне
- Рассадка гостей

23:00

- Открытие праздника (официальный блок)
- Приветствие гостей
- Банкетная пауза
- Танцевальная пауза

23:45

- Сказочный блок (встреча Нового года)
- Интерактив с гостями
- Новогоднее обращение президента РФ и поздравления
- Танцевальная пауза

01:00

- Игровой / конкурсный блок от Дедушки Мороза
- Развлекательная программа
- Танцевальные номера
- Игры и конкурсы

01:45

- Приглашение за праздничный стол
- Конкурсная программа
- Танцевальный баттл

02:30

- Приглашение за праздничный стол
- Выход Деда Мороза (Флешмоб)
- Игровой блок с Дедом Морозом

03:00 - 04:00

- Дискотека