

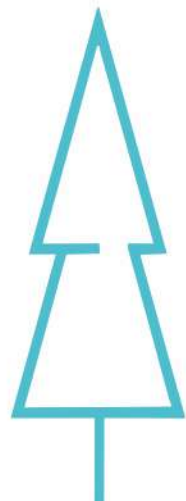
ОТЕЛЬ
Vostok

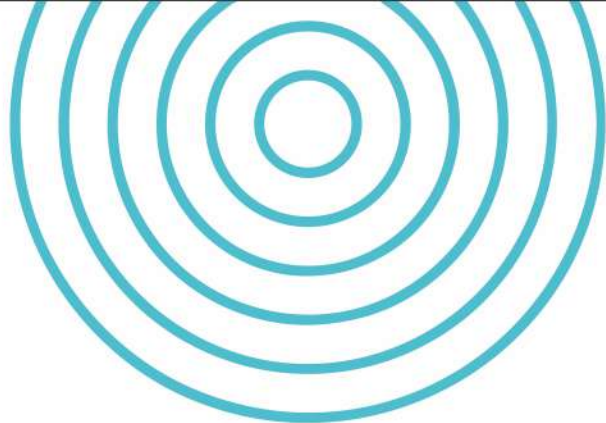


**НОВОГОДНИЙ
КОРПОРАТИВ**



2024

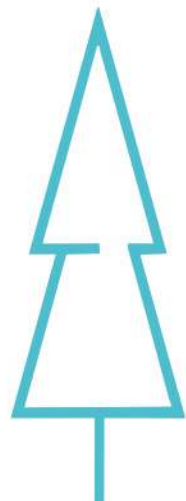




ОТЕЛЬ
Vostok

ЕЛКИ 2024
ПРЕДНОВОГОДНИЕ

СТОИМОСТЬ ЗА ЧЕЛОВЕКА 6000 РУБЛЕЙ
БРОНИРОВАНИЕ ПО НОМЕРУ ТЕЛЕФОНА
8-929-269-71-13



ПОЙ, ТАНЦУЙ, ВЕСЕЛИСЬ!





С 14- 30 ДЕКАБРЯ

- ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАЦИИ ОТЕЛЯ VOSTOK ПРИГОТОВИТ ДЛЯ ВАС ЛУЧШЕЕ ЗАСТОЛЬЕ.
- ИГРИСТЫЕ И ТИХИЕ ВИНА РУССКОГО ВИННОГО ДОМА АБРАУ- ДЮРСО СДЕЛАЮТ АТМОСФЕРУ ЕЩЕ БОЛЕЕ ПРАЗДНИЧНОЙ.
- ЛУЧШИЙ ДУЭТ ГОРОДА ПОРАДУЕТ ПРЕКРАСНЫМИ КОМПОЗИЦИЯМИ.
- «СКАЗОЧНЫЕ ПЕРСОНАЖИ» ВСТРЕТЯТ ГОСТЕЙ ПРИ ВХОДЕ, ПОДАРЯТ НА ПАМЯТЬ ФОТО.
- НЕСРАВНЕННАЯ ВЕДУЩАЯ ЮЛИЯ БУТАКОВА СДЕЛАЕТ ВЕЧЕР НЕ ЗАБЫВАЕМЫМ!

НОВЫЙ ГОД -

ЭТО ВРЕМЯ ВОЛШЕБСТВА, ПОДАРКОВ, ОЖИВШИХ СКАЗОК, САМЫХ СЧАСТЛИВЫХ ЭМОЦИЙ И РАДОСТНЫХ УЛЫБОК.

Тысячи разноцветных огней освещают улицы городов, наряженные ели, удивительные и необычные украшения создают особую атмосферу новогоднего праздника.

В это время каждый может почувствовать себя героем сказки, поверить в волшебство и загадать свои самые заветные желания.



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ:

1. Канапе с гастрономическими изысками
2. Паштет из печени цыпленка с ржаными чипсами
3. Мясное ассорти с овощами
(карбонат в/к, язык отварной, рулет мясной в/к)
4. Ассорти солений и маринадов
(капуста квашенная, корнишоны и грибы маринованные, морковь в остром маринаде)
5. Рыбное ассорти
(семга с/с, муксун с/с, скумбрия х/к, роллы из форели, мидии запечённые)
6. Ассорти из овощей (огурцы слабой соли, цуккини, рулеты из баклажанов, паприка печеная, зелень)
7. Мандарины
8. Хлеб
9. Морс ягодный

САЛАТЫ НА ВЫБОР:

1. Салат с лососем, муссом из форели, свежим огурцом и соусом Айоли
2. Не скучный «Оливье» с яйцом перепелиным и икрой красной
3. Пикантный с говядиной, овощами и яблоком

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР:

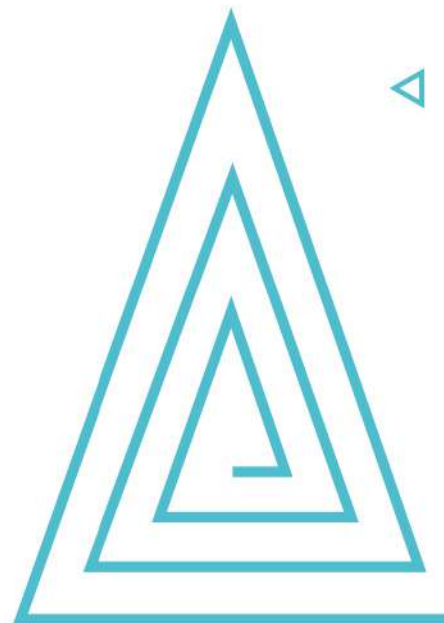
1. Веллингтон с лососем, шпинатом и сливочным соусом
2. Жульен из ципленка с шампиньонами

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

1. Утиный окорочок с манго, брусничным соусом и цветной капустой фри
2. Стейк из форели с овощным гарниром
3. Корейка свиная на косточке запеченная с картофельными дольками

НАПИТКИ АЛКАГОЛЬНЫЕ НА ВЫБОР:

1. Вино Абрау - Дюрсо, тихое
2. Водка
3. Игристое Абрау - Дюрсо



МЕНЮ АРТИСТОВ

ВЕДУЩАЯ- ЮЛИЯ БУТАКОВА:

ВЕДУЩАЯ
ОРГАНИЗАТОР
СЦЕНАРИСТ
ЦЕРЕМОНИМЕЙСТЕР



АРТИСТЫ:

ТАНЦЕВАЛЬНЫЙ ШОУ-ПРОЕКТ «ПРО ДВИЖЕНИЕ»

ИЛЛЮЗИОНИСТ АЛЕКСАНДР ЯБЛОЧКОВ

АНДРЕЙ ГЛАЗОВ

КАВЕР-ГРУППА «ГОСТИ»

ДИДЖЕЙ

