





# Бал-Маскарад в Гранд Отеле Эмеральд

Бал- Маскарад в " Эмеральде" - это возможность встретить Новый год в окружении красоты и элегантности, насладиться великолепной кухней и атмосферой истинного праздника. Присоединяйтесь к незабываемому событию, которое подарит вам эмоции на весь следующий год.

Место проведения: Гранд Отель Эмеральд  
Суворовский пр-т 18, Санкт-Петербург

Дата: 31 декабря

Начало: 22:00

Забронируйте свои места заранее, чтобы стать частью этой незабываемой новогодней ночи!

## В программе вечера:

Приветственный фуршет с микро магией  
Ведущий Андрей Любимов и DJ Саша Steel  
Известные хиты в исполнении Крюков бенд  
(Павел Крюков - победитель шоу "Один в один!"  
на телеканале Россия.)

Магическое шоу с левитацией

Квиз

Розыгрыши подарков





# С Т О И М О С Т Ь Б И Л Е Т О В

## До 15 Ноября

Стол № 1, 2, 3, 4 – 29 000 руб./чел.,

Стол № 5,6,7,8,9,10, 11, 12, 14, 15 – 24 000 руб./чел.

Для компаний от 6 взрослых и более действует специальное предложение – 22 000 руб./чел.

Стол № 16,17,18,19,20,21,22,23,24,25 – 20 000 руб./чел.

Для компаний от 6 взрослых и более действует специальное предложение – 18 000 руб./чел.

## 15 ноября – 31 Декабря

Стол № 1, 2, 3, 4 – 34 000 руб./чел.,

Стол № 5,6,7,8,9,10, 11, 12, 14, 15 – 28 000 руб./чел.

Для компаний от 6 взрослых и более действует специальное предложение – 25 000 руб./чел.

Стол № 16,17,18,19,20,21,22,23,24,25 – 24 000 руб./чел.

Для компаний от 6 взрослых и более действует специальное предложение – 22 000 руб./чел.

### Детская политика

Дети до 3-х лет – 3 500 рублей.

Дети от 4-х лет до 12 лет – 50% от стоимости взрослого билета. В стоимость детского билета входит детская комната с аниматором, отдельный детский стол с закусками и напитками в детской комнате, место за столом в основном зале + детский подарок.

### Важно

В стоимость детского билета не входит порционная закуска, горячая закуска и горячее блюдо из взрослого меню.

# Новогоднее меню



## Приветственный коктейль

Профитроль с устричным кремом и мидией

Тар- тар из рыбы парусника и красной икры

Шоколадный Трюфель с сыром Пармезан

Лимончелло

Фруктовая вода

Морс

Игристое вино Просекко

## Закуски в стол

Печеный перец Рамиро со страчателлой, трюфельным маслом  
сублимированными тосканскими маслинами

Карпаччо из Морского гребешка и итальянский дрессинг

Лосось шеф посола с цедрой сицилийского лимона

Красная икра на Чиабатте с ароматным сливочным маслом

Вителло тоннато с ростбифом су-вид

Пастроми из индейки

Сыровяленая свиная шейка Коппа

Свежие овощи

Домашние соленья

Сырный сет (сыр Мон блу, Грана Падано, сыр козий)

## Салаты

Сельдь под шубой из свекольного мусса

Оливье с телячьим языком

Зеленый салат с вялеными томатами и молодой моцареллой

## Горячая закуска

Ньокки с Адриатическими креветками в сливочно-сырном соусе

## Горячие блюда на выбор

Филе Дорадо с пастой Птитим и устричным Бермонте

Телячья вырезка со шпинатом и соусом a-la PEPPE VERDE

## Десерт от шеф-кондитера отеля

### НАПИТКИ БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЙ

Морс ягодный

Сок ассортимент

Вода с лимоном и мятой

Чай / кофе заварной

Игристое вино Просекко

Вино белое (Новый свет)

Вино красное (Новый свет)

Водка Русская