**Банкет в ресторане «Северный»**

**Программа:**

Новый год по Китайски!

Новый 2025 год по восточному календарю станет годом змеи.

Всем известно, что символ животного, ставшего талисманом, подарил Миру Китай. Удивительная, самобытная страна с древнейшей культурой и традициями, полная контрастов и экзотики, такая далекая, но такая близкая русскому человеку.

Ведь нас объединяют радушие, гостеприимство, широкие застолья и веселье.

**Все это будет в ресторане «Северный».**

Ресторан в сердце города превратится в Императорский дворец, украшенный специальными декорациями и оригинальной фото-зоной. Уникальный авторский яркий перфоманс перенесет вас в атмосферу таинственной азии: Дракон, необыкновенные образы, Инь Янь, фонарики, лотос и китайские зонтики. Всё по фэн-шую.

**Вас ожидают:**

* Волшебное звучание струнного инструмента в исполнении настоящего китайского виртуоза;
* Впечатляющее, завораживающее акробатическое и эквилибристическое шоу;
* Drum Show;
* Уникальные танцевальные постановки Санкт-Петербургского хореографа;
* Самые энергичные танцы под живой звук кавер-группы «Морошка»;
* Лучшая технически оснащенная площадка в Петрозаводске;
* Специфические спецэффекты, световое шоу, огромный Led экран, специальный контент;
* Ненавязчивая интерактивная программа дуэта ведущих –Евгения Журавлева (Москва) и известной в Карелии Екатерины Супранович;
* Анимация и сюрпризы.

Говорят, как Новый Год встретишь, так его и проведешь!

Как в Китае Чунь Цзе, так и у нас в России Новый Год – главные праздники в году!

Пусть для каждого это событие станет потрясающим и незабываемым!

**Меню:**

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

**Название блюда:**

* Ассорти овощное (томаты свежие, перец болгарский, огурец свежий, соус «Релиш») - 150/40 гр.
* Мясные деликатесы (пряная буженина, говядина сыровяленая, отварной говяжий язык, перец болгарский, соус майонез свекольный) - 130/90 гр.
* Сырное плато (пармезан, дор блю, сулугуни, скаморца, камамбер, бри, мед) - 135 гр.
* Гравлакс из форели в бруснично-свекольном маринаде (форель, лимон, гренки, микрозелень) - 140 гр.
* Сугудай из онежского сига с бородинским хлебом (сиг маринованный, лук репчатый, хлеб бородинский, брусника моченая, масло зеленое) - 130 гр.
* Карпаччо из говядины с заправкой из анчоусов (вырезка говядины, заправка из анчоусов (каперсы, анчоусы, горчица, майонез домашний) руккола, лимон, микрозелень) - 160 гр.
* Фруктовая ваза (цитрусовые, груша, виноград, киви, мята, сахарная пудра) - 150 гр.

**САЛАТЫ**

**Название блюда**

* Домашний оливье с перепелками (говядина отварная, перепелка, огурец свежий, отварные овощи, огурец соленый, зеленый горошек, заправка «Провансаль», горчица зерновая, перепелиное яйцо, соус черная смородина, руккола, микрозелень) - 150 гр.
* Страчателла с манговым соусом и ягодами клубники (сыр страчателла, соус манго, соус песто, клубника, микрозелень) - 160 гр.
* Салат с обожженной форелью шеф-посола (форель, руккола, фриллис, редис, огурец свежий, масло оливковое, соус «Релиш») - 150 гр.

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)**

**Название блюда**

* Форель под соусом «Берблан» с красной икрой и свежими овощами (филе форели,соус Берблан (сливки, вино белое, розмарин, лук репчатый, тимьян, чеснок), икра красная, помидор, огурец свежий, редис, салат Айсберг, микрозелень) - 100/50/90 гр.
* Утиная ножка конфи с картофельным гратеном (утиная ножка, гратен картофельный (картофель, сливки, яйцо, масло сливочное, сыр пармезан, брусника моченая, микрозелень) - 320 гр.

**НАПИТКИ**

**Название блюда**

Морс - 400 мл.

Вода - 500 мл.

Шампанское - 750 мл.

**ВЫПЕЧКА**

**Название блюда**

Хлебная корзина - 80 гр.

**ДЕТСКОЕ МЕНЮ**

**Название блюда**

Салат Оливьешка» - 120/70 гр.

Наггетсы куриные - 100/100/30 гр.

Овощной салат с маслом - 100/40 гр.

Лакомство Винни-Пуха - 140 гр.

**НАПИТКИ**

**Название блюда**

Морс - 200 мл.

**ВЫПЕЧКА**

**Название блюда**

Хлеб

**Стоимость**

**Взрослые - 16 000 руб.**

**Дети от 12 до 18 лет - 15 000 руб.**

**Дети до 12 лет (по детскому меню) - 5 000 руб.**