





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

Подробности и заказ билетов

+7 812 740 50 00



Стоимость билетов

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 Perra 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