



НОВОГОДНИЙ ЭКСПРЕСС

ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ЖЕЛЕЗНОЙ ДОРОГЕ

Mercure
HOTELS

31 ДЕКАБРЯ

Прокатиться на новогоднем экспрессе - это мечта каждого!

В новогоднюю ночь мы осуществим эту мечту и отправимся в незабываемое путешествие по железной дороге. Вы окажитесь в атмосфере теплого домашнего застолья и познакомитесь с различными традициями празднования Нового года.

Наш экспресс готов к отправлению в волшебный, наполненный яркими событиями 2021 год!



The background of the slide features a large, ornate Christmas tree. The tree is heavily decorated with numerous shiny red and gold baubles of various sizes. It is also adorned with white string lights and some dried, yellowish-brown leaves hanging from its branches. The lighting is warm and creates a festive, celebratory atmosphere.

ПРОГРАММА ВЕЧЕРА

21:00-21:30 - Сбор гостей

21:30-04:00 - Новогодний интерактив

- Зажигательный dj-сет
- Живая музыка от кавер-группы «Бабушкин кавёр»
- Гала-ужин. Авторское меню от шеф-повара
- Розыгрыш подарков
- Праздничная дискотека

СТОИМОСТЬ: от 18 500 РУБ / 1 взрослый

9 000 РУБ / 1 ребенок с 4 до 11 лет

ПРАЗДНИЧНЫЙ УЖИН

КОКТЕЙЛЬ

Профитроли с тартаром из тунца и икрой летучей рыбы

Канапе с осьминогом и печеным перцем

Канапе с паштетом из куриной печени и мандарином

Канапе с копченой говядиной и цукини

Бриошь с копченым угрем и икрой двух видов (красная, щучья)

СТАНЦИИ

Паэлья с лангустинами, кальмаром и мидиями

Осетр фаршированный атлантическими креветками и треской

Поросенок фаршированный мясом свинины, гречей и грибами
с соусом из лисичек

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Заливное из осетра с перепелиным яйцом, овощами и щучьей икрой

Террин из говяжьего языка с потрошками и соусом из черники

Ассорти мясных итальянских деликатесов:
прошутто, мортаделло, поркетта, колбаса по-милански, салями

Закуска из филе утки в русском стиле

Рыбное ассорти:
маслянная рыба х/к, гравлакс из лосося, угорь в соусе унаги,
нарезка с дополнениями из кaperсов, лимона, маслин

Маринованные овощи из погребка:
черемша, турша, капуста квашенная, грузди, опята, помидоры, огурцы

Блинный торт с лососем и сыром филадельфия и красной икрой

Плато из французских сыров:
рокфор, камамбер, эмменталь, бри

Закуска с лососем, авокадо, рисом, перцем чили и чукой

САЛАТЫ

Салат из осьминога на гриле с картофелем, манго и листьями шпината

Салат с ростбифом

Салат «Оливье» с телятиной, раковыми шейками и красной икрой

Салат «Нисуаз» с тунцом блюфин, перепелиным яйцом, анчоусами и овощами

КАНАПЕ

Канапе с запеченным перцем и хумусом

Профитроли с тартаром из сельди и красной икрой

Канапе с креветками, чатни и оливой

Канапе с паштетом из куриной печени и карамельным луком

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченные шляпки грибов с кроликом в сливочном соусе и сыром

Запеченный ростбиф с перцем и моцареллой

Губник с судаком и яйцом

Крокеты с хамоном

Спринг-роллы с копченым угрем

Соусы:
ворчестер, табаско, свит-чили, соевый,
айоли, кетчуп, аджика, горчица, сметана

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Каре ягненка на гриле в фисташковой панировке

Белые грибы с травами и сметаной

Мидии в соусе «Блю чиз»

Кролик в беконе томленый в красном вине с артишоками на гриле

Запеченная перепелка в кленово-горчичном соусе

Кукуруза в початках на гриле

Щупальца осьминога с овощами

Дорада запеченная с оливой и вялеными томатами с соусом из цветной капусты

Говядина шатобриан с соусом бешамель

Тартифлет с картофелем и беконом

Филе утки в русском стиле

Жареный тофу с овощами

ДЕСЕРТЫ

Торт «Наполеон»

Американский тыквенный пирог с корицей

Торт «Прага»

Морковный торт с грецким орехом

Ассорти мини-десертов

Фрукты в ассортименте



НАПИТКИ

Игристое вино «Абрау Дюрсо» - 0,375 мл на 1 гостя

Вино белое Пино гриджио Делле Венеция – 0,375 мл на 1 гостя

Вино красное Кьянти Конти Серристори – 0,375 мл на 1 гостя

Водка «Русский стандарт» - 0,25 мл на 1 гостя

Сок | Вода | Морс | Чай | Кофе



ДЕТСКИЙ НОВЫЙ ГОД С MERCURE

Для маленьких гостей Mercure подготовил особенный Новый год с впечатляющей шоу-программой, увлекательными интерактивами и настоящими Дедом Морозом и Снегурочкой!

Отменный вкус и польза детского меню зарядит маленьких непосед энергией. В тоже время родители, доверяя заботы о детях опытным педагогам, смогут насладиться новогодним волшебством.

31 ДЕКАБРЯ С 20:00 ДО 01:00

СТОИМОСТЬ: 6 000 РУБ / ребенок 4-11 лет

Для детей от 0 до 3 лет бесплатно



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Овощное крудите с натуральным йогуртом

Куриные фрикадельки в сливочном соусе

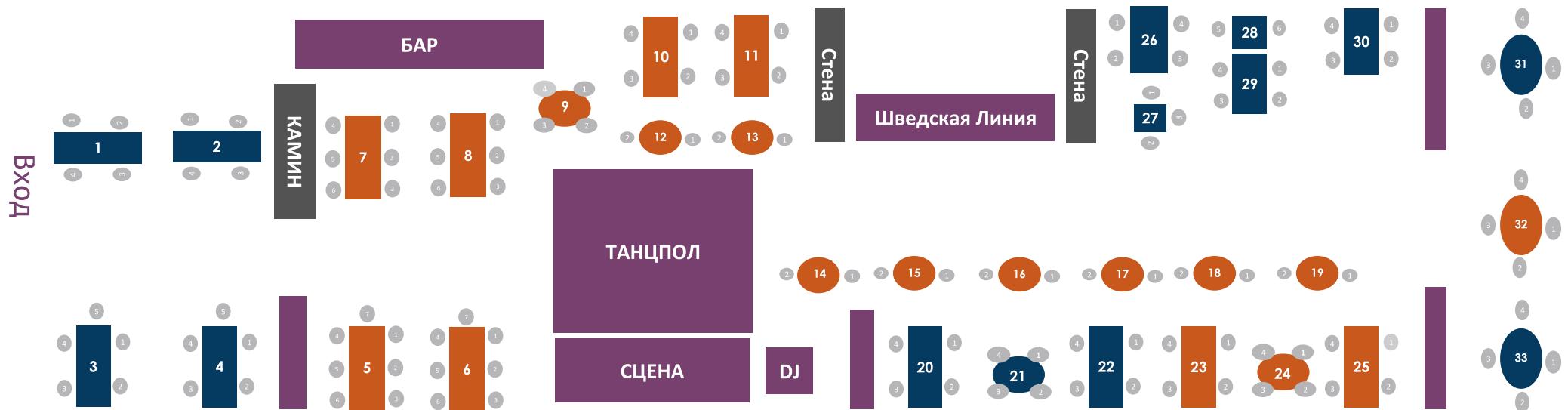
Картофельное пюре

Филе семги на пару

Драже M&M's

Жевательный мармелад

Чупа чупс



● - 18 500 руб с персоны

○ - 22 000 руб с персоны



MERCURE РОЗА ХУТОР
Г. СОЧИ, КРАСНАЯ ПОЛЯНА
УЛ. НАБЕРЕЖНАЯ ЛАВАНДА 4

БРОНИРОВАНИЕ СТОЛИКОВ:
Т. +7 (862) 262 97 33