



Parklane  
resort & spa

Новогодний вечер  
в отеле Parklane Resort&SPA  
Восточный экспресс: билет в 2019



Тайна длиною в ночь



Путешествие на Восточном Экспрессе всегда было, есть и будет чем-то большим, чем просто поездка на поезде. Это приключение, опыт, открытие. Мелодичный стук колес навеивает пассажирам воспоминания о минувших днях, но, одновременно, возрождает загадку и обещание приключений.

## Это Восточный Экспресс

Отель Parklane Resort & SPA представляет интригующее новогоднее шоу:  
«Восточный Экспресс. Билет в 2019 год!»

Мы предлагаем Вам окунуться в атмосферу легендарного поезда и провести самую долгожданную ночь в году в ресторане Parklane.

Новогоднее приключение из романтического Парижа до мифических Афин - в сопровождении живой музыки, элегантного вокала, ярких впечатлений и конечно же праздничных тайн и интриг. Все в лучших традициях светской жизни, бурлящей в «Восточном экспрессе»!

### Стоимость билетов:

С 01.12.2018 по 31.12.2018 – 14 900 руб\персона

Для наших юных пассажиров до 12 лет предоставляется скидка 50% на стоимость билета (детям до 3х лет – бесплатно).



## Экспресс Париж-Афины:

Путь нашего экспресса начинается в Париже и пролегает через прекрасные европейские города, с остановкой в Вене и Афинах.

## В вагоне-ресторане Вас ждут:

- ◆ Живая музыка под аккомпанемент саксофона
- ◆ Авторское меню от шеф-повара ресторана северной кухни Parklane Николая Олейникова
- ◆ Обаятельный ведущий, танцы, новогодние сюрпризы
- ◆ Без ограничения белое, красное, игристое вина, водка «Царская золотая».

*Дата отправления: 31.12.2018 – 01.01.2019*

*Регистрация на рейс: с 21:30, прибытие поезда к 03:00*





# Новогоднее меню:

## *Холодные закуски:*

**Мясное деликатесное ассорти:** утиная грудка вяленая с коньяком Chateau de Montifaud "Heretage Louis Vallet" 50 Years Old, Fine Petite Champagne AOC, ростбиф из филе Андалузских бычков с розмарином и дробленным перцем, копченая на можжевельновых веточках оленина.

**Деликатесное рыбное ассорти** из северных промысловых рыб муксун, чир и омуль.

**Овощная грядка** из мини овощей, французского соуса и оливковой земли.

**Алтайские, хрустящие бочковые грузди и рыжики,** подаются с копченой сметаной и ялтинским луком.

**Заливное из мяса кролика** с инжирным персиком и китайским лимонником.

**Новогодний салат "Оливье"** с копченой утиной грудкой, яйцом перепелки и жареными лисичками.

**Салат "Новичок":** листья сочного "Романо", терпкого "Родичио", филе цыпленка гриль и медово-горчичная заправка.

**Салат "Нисуаз":** спелые листья салатов с молодой спаржей и тунцом татаки.

## *Горячая закуска:*

Кулебяка из форели горячего копчения с сочным шпинатом и солнечно-желтковым яйцом несушки.

## *Горячие блюда:*

На одну персону: Перепелочка с теплым цитрусом и лисичками.

Две персоны: Цыпленок кукурузного откорма с молодым картофелем "Рате" и копченой сметаной.

Четыре персоны: Утка томленая с ароматной "Антоновкой", корицей и гвоздикой.

Шесть персон: Гусь печеный с тушеной брусничной капустой и сливочным "Кольраби".

## *Десерт:*

Черный лес: фиалковый кремю, мусс из апельсина с тимьяном, анисовое пралине, шоколадный крамбл и сорбет пьяная вишня.

## *Напитки:*

Свежий березовый сок.

Морс черносмородовый с гвоздикой и душистым перцем.

Квас живого брожения на бородинском хлебе.

Выпечной хлебушек с ароматным маслом.

Для наших юных Гостей в свободном доступе праздничное фруктовое ассорти и 4-х ярусный фонтан из тёплого бельгийского шоколада с приятным дополнением свежего бисквита, машмеллоу, фруктов и ягод.



Забронируйте столик на Новогодний ужин:

Санкт-Петербург

Ул. Рюхина, д. 9/2 лит. А

Тел.: +7 (812) 499-76-76

+7 (921) 893-40-36

Email: [reservation@parklanehotel.ru](mailto:reservation@parklanehotel.ru)

[www.parklanehotel.ru](http://www.parklanehotel.ru)