

Привототронний мою

Приветственный welcome
Авторское меню от шеф-повара
Фотозона с зеркалом для селфи
Живая музыка на протяжении вечера
Бой курантов и обращение Президента
Подарки для маленьких гостей
Танцевальная часть



Приглашаем вас встретить **2026 год** в особенной атмосфере— с любимыми традициями, вкусной едой и тёплым праздничным настроением.

Вас ждет вечер, наполненный вкусом, музыкой и уютом — пусть этот праздник запомнится надолго!







BAIMPOHUM

вечер

Встречайте Новый год в Parkalne и создайте незабываемый праздник для себя и близких.

Hayano - 22:00

Стоимость билетов:

Взрослые — 13 900 \mathbb{P} Дети до 10 лет — 6 950 \mathbb{P} Дети до 3 лет — бесплатно



Бронирование:

reservation@parklanehotel.ru 8 (812) 499-76-76

Стоимость билетов может измениться. Количество мест ограничено.





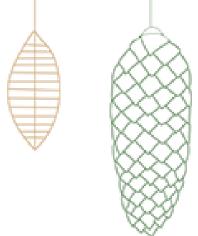
- Дальневосточная сёмга с нежным сливочным сыром на румяном оладушке
 - Тающий сыр Бри с огородной клубникой
- Корзиночка с голубикой и малиной













Холодные закуски

- Слабосолёная морская форель
- Эсколар холодного копчения
- Буженина из печи
- Утиный паштет с коньячным конфитюром
- Запечённая свёкла с филе сельди
- Ассорти маринадов и солений
- Овощная тарелка

Салаты

- С копчёной уткой, пикантным сыром и кедровыми орешками
- Оливье с раковыми шейками и красной икрой
- Из говядины с печёными овощами и кунжутным соусом

Горячее

- Карельская форель гриль
- Утиная ножка конфи с ягодным соусом
- Шашлычки из свиной шеи терияки
- Стейк из индейки в устричном соусе с кунжутом
- Шампиньоны с копчёной грудинкой
- Шпажка из сладкого перца, цукини и баклажанов
- Молодой печёный картофель

Напитки

- Игристое вино
- Mopc









Socephili)



Белый шоколадный трюфель в кокосовой стружке

Шоколадно-ореховый тортик с маракуйей и абрикосом

Медовый рулет с брусникой

Имбирные пряники

















Куриные ножки в кляре Картофель фри Кетчуп

> Хлеб, масло Морс

