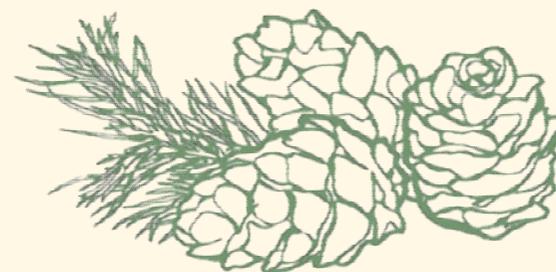


Приглашаем на Новогоднюю ночь в Parklane Resort&SPA

с 31 декабря 2023 22:30
по 1 января 2024 03:00

Крестовский остров,
ул. Рюхина 9 лит. А
+7 (812) 499-76-76
reservation@parklanehotel.ru
www.parklanehotel.ru





Отель Parklane Resort&SPA приглашает вас встретить Новый 2024 Год вместе!

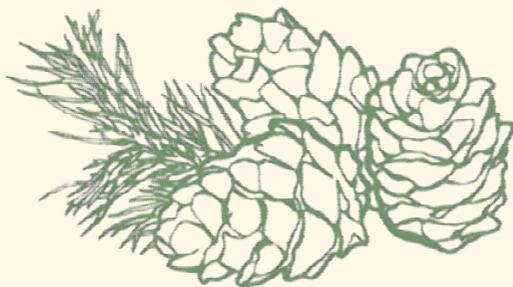
Проведите незабываемую ночь в ресторане Парклейн с завораживающим видом на заснеженный парк Крестовского острова в кругу близких и друзей.

Вас ждут разнообразные традиционные блюда европейской кухни в формате «шведский стол» в исполнении шеф-повара Дмитрия Иванова.

Дополнят новогоднюю ночь живой вокал и Новогодняя дискотека.

Стоимость билетов:
на 1 гостя – 12 000 руб.,
на 2 гостей – 23 000 руб.

**Стоимость билетов
для маленьких гостей:**
дети до 3 лет – бесплатно,
дети до 10 лет – 6 000 руб.



Стоимость билетов может измениться.

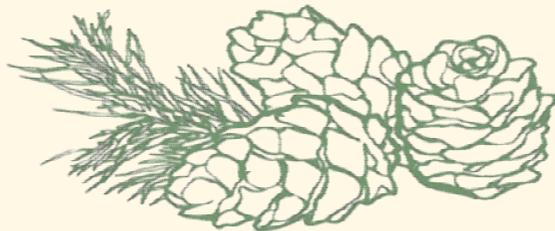
Количество мест для празднования Нового Года 31.12.2023 в ресторане Парклейн ограничено.



Новогоднее Меню «Шведский стол»:

Холодные закуски и салаты:

- Корзинка с тунцом под лёгким сливочным кремом
- Форель горячего копчения с запахом дымка
- Семга ,маринованная в коньяке, масляная рыба холодного копчения
- Домашняя буженина, запеченная с чесноком и чабрецом
- Заварные булочки «Шу» со сливочным паштетом из фермерских цыплят
- Говядина сыровяленая Брезола
- Прошутто с грушей на бриоше гриль
- Овощная тарелка из хрустящего огурчика, сочной паприки, спелого томата и черешкового сельдерея
- Ассорти маринадов и солений (квашенная капуста, маринованные черри, хрустящие корнишоны, свежая зелень)
- Классический салат «Оливье» с отварной говядиной
- Утиная грудка собственного горячего копчения с апельсинами, черри и голубым сыром
- Салат с неркой, креветками, перепелиным яйцом и красной икрой
- Запеченная свекла с нежным филе атлантической сельди
- Мини моцарелла с черри и соусом песто



Горячие блюда, приготовленные в печи Хоспер:

- Карельская форель гриль
- Стейк из индейки в устричном соусе с кунжутом
- Медальоны из говядины су-вид
- Шашлычки из цыпленка
- Томленные ребрышки BBQ со сладким чили соусом
- Молодой печёный картофель
- Овощи гриль

Для наших маленьких гостей:

- Нагетсы из фермерских цыплят
- Картофель фри

Десерты:

- Фрукты (мандарин, виноград, ананас)
- Кенди бар (безе, меренги, капкейки, зефир, пастила, кейкпопсы, маршмеллоу, мармелад, печенье)

Напитки:

- Морс - 250 мл
- Игристое вино (бутылка)

