

**НОВОГОДНИЙ
КОРПОРАТИВ
ВМЕСТЕ С
NOVOTEL
ST. PETERSBURG
CENTRE**

**NO
VO
TEL**



Специальные условия бронирования

Novotel Санкт-Петербург Центр всегда приятно удивляет гостей изысканностью блюд, разработанных нашим шеф-поваром, а также индивидуальным подходом к каждому из наших гостей.

Ресторан «GourmetBar» вмещает до 100 человек* при банкетной рассадке. Мы всегда готовы помочь нашим гостям с подбором меню, которое подойдет именно для Вашего банкета.

Обратите внимание на специальные условия бронирования:

**При полной оплате банкета до 15 ноября 2021 -
специальная цена на пробковый сбор**

**При проведении новогоднего банкета
в январе 2022 действует скидка 20 % на меню**

**При достижении бюджета 150 000 рублей – подарок
от отеля**

Предъявление QR-кода о проведенной вакцинации.

*Просим обратить внимание, опираясь на Постановление Администрации Санкт-Петербург №121, мы можем разместить не более 40 человек

ФУРШЕТ “НОВОГОДНИЙ” 1900 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

Томаты Черри фаршированные сырным салатом
Морской гребешок в имбирно-манговом геле с яблоком
Тигровая креветка маринованная в чили в шоте с соусом гуакамоле
Пармская ветчина с дыней
Артишок с копчёной уткой на имбирном хлебце
Профитроли с парфе из куриной печени

ГОРЯЧИЕ КАНАПЕ

Шарик из баранины с кедровыми орешками и кленовым сиропом
Тунец в семенах кунжута с соусом чили
Голубые мидии, запечённые в беконе с лососевым муссом
Мини рулет из говядины с дюкселем из грибов

СЛАДКИЕ КАНАПЕ

Сабле с кремом пломбир и малиновым мармеладом
Лимонные профитроли
Фисташковый Дакуаз с пралине из лесных орехов

*Приветственный бокал игристого вина
Чай, кофе, минеральная вода*

Все цены указаны в рублях, включая НДС (20%) на 1 человека за 1 день





ФУРШЕТ «РОЖДЕСТВЕНСКИЙ» 2400 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

Канапе с томатами Черри и перепелиным яйцом
Мини оладьи с красной икрой и лимоном
Гречневый блинчик с ростбифом и золотистым лучком
Волован с пикантным сырным муссом
Канапе с салями и грецким орехом
Лосось на ржаном тосте с сырным мусом
Тигровая креветка маринованная в чили в шоте с соусом гуакамоле
Пармская ветчина с дыней

ГОРЯЧИЕ КАНАПЕ

Шашлычки из говяжьей вырезки с горчичным муссом
Брошет из лосося или судака с цуккини
Брошет из куриной грудки, маринованной в соке сельдерея,
с помидорчиком-черри, соус сырный
Люля-кебаб из новозеландской баранины, соус аджика

СЛАДКИЕ КАНАПЕ

Пирог "Черничный Флонярд"
Крем брюле с амаретто
Фрезье с клубникой

*Приветственный бокал игристого вина
Чай, кофе, минеральная вода.*

БАНКЕТ "GOURMET LITE"

2800 РУБ НА ПЕРСОНУ

ЗАКУСКИ В СТОЛ

Ассорти домашних мясных деликатесов

буженина домашнего приготовления, ростбиф из мраморной говядины, копчёная ветчина

Рыбное ассорти

маринованная треска, зубатка холодного копчения

Свежие овощи

помидоры и огурчики, болгарский перец, свежая зелень

Оливки, маслины, корнишоны

Домашний террин из цыпленка с фисташками

Рулетики из печёного перца со сливочным сыром и зеленью

Салат в восточном стиле из рисовой лапши и говядины

ростбиф, рисовая лапша, мята, чивис, морковь, кунжут, ассорти листьев салата

Салат «Оливье» с ветчиной

Салат «Вальдорф»

филе курицы, корень сельдерея, крутоны

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Судак жареный с соусом из белого вина

сервируется с пиперадой из перца

или

Медальоны из свиной вырезки

с соусом из зёрен горчицы, сервируется с пюре картофеля

ДЕСЕРТ

Авторский праздничный торт от шеф-кондитера
украшенный логотипом компании или любой надписью

Фруктовая нарезка

Хлебная корзина из зернового хлеба и багета, подается с ассорти из домашнего масла

Чай, кофе, минеральная вода, домашний лимонад, ягодный морс

Приветственный бокал игристого вина каждому гостю



ЗАКУСКИ В СТОЛ

Ассорти домашних мясных деликатесов

буженина домашнего приготовления, копчёная индейка, рулет из курицы, копчёная ветчина

Рыбное ассорти

лосось слабого посола, эсколар холодного копчения, сельдь

Свежие овощи

помидоры и огурчики, болгарский перец, свежая зелень

Парфе из куриной печени с карамелизированным луком

нежный паштет из куриной печени с карамелизированным луком и тостами

Оливки, маслины, корнишоны

Рулетики из блинов с крем-сыром, лососем и зеленью

Салат Итальянский с ростбифом

домашний ростбиф, свежий микс-салат, маслины, вяленые томаты, красный лук

Салат «Оливье» с ветчиной

Салат «Цезарь» с курицей

СОРБЕТ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Филе лосося с соусом из белого вина

сервируется с пюре из цветной капусты

или

Медальоны из говяжьей вырезки

с соусом из сычуанского черного перца, сервируется картофелем “дофинуа”

ДЕСЕРТ

Авторский праздничный торт от шеф-кондитера

украшенный логотипом компании или любой надписью

Фруктовая нарезка

Хлебная корзина из зернового хлеба и багета, подается с ассорти из домашнего масла

Чай, кофе, минеральная вода, домашний лимонад, ягодный морс

Приветственный бокал игристого вина каждому гостю

БАНКЕТ "GOURMET" 3300 РУБ НА ПЕРСОНУ



Все цены указаны в рублях, включая НДС (20%) на 1 человека за 1 день



NO
VO
TEL

Забронируйте Ваше банкетное мероприятие с отелем
Novotel Санкт-Петербург Центр и отпразднуйте Новый год
в самом сердце города в кругу ваших коллег!

+7 (812) 335 1188
H5679-SB@accor.com