

swissôtel RESORT
СОЧИ КАМЕЛИЯ

2019

31 ДЕКАБРЯ 2018

ТАНЦУЮТ ВСЕ

СОЧИ, КУРОРТНЫЙ ПРОСПЕКТ 89.
ТЕЛ 8 800 600 88 01

ТАНЦУЮТ ВСЕ!

**ТАНЦЫ, ТАНЦЫ И ЕЩЕ РАЗ ТАНЦЫ – 31 ДЕКАБРЯ В
SWISSÔTEL RESORT СОЧИ КАМЕЛИЯ ТАНЦУЮТ ВСЕ!**

Ночь напролет танцевать, подпевать под любимые музыкальные хиты, веселиться с родными и близкими, выигрывать новогодние подарки, смеяться вместе с зажигательными ведущими и встретить Новый 2019 год красивейшим на побережье фейерверком.

ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ В 22:00.



**АНИМАЦИЯ ДЛЯ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ ГОСТЕЙ
В ТЕЧЕНИЕ ВСЕЙ НОВОГОДНЕЙ ПРОГРАММЫ (22:00 — 02:00)**



ВЕДУЩИЙ В БАЛЬНОМ ЗАЛЕ

АКТЕР И ТАНЦОР ОТ БОГА!

Его пародиями, битбоксом, танцами, конкурсами и песнями полон интернет и 4-й курс РАТИ мастерской А. И. Каневского. Игнат может абсолютно всё!

Энергетика, артистизм, лёгкость и безграничная фантазия - всё это легко уживается в Игнате и заставляет регулярно рукоплескать зрителей!



ИГНАТ ТАГИЕВ

ВЕДУЩИЙ В РЕСТОРАНЕ KAMELIA CAFÉ

ОСТРОУМНЫЕ ШУТКИ

Ведущий радиостанции «Серебряный дождь. Казань» и игрок команды КВН проведет незабываемый праздник.

Невероятная лёгкость общения, всегда солнечное настроение и обаятельная улыбка, умение быстро реагировать, находить общий язык с любой публикой.



АЛЕКСАНДР ГЕРАСИМОВ

В ПРОГРАММЕ:

ОФИЦИАЛЬНАЯ КОМАНДА РАЗОГРЕВА ГРУППИРОВКИ ЛЕНИНГРАД

Уникальный коллектив из Москвы. Их сольные выступления уже традиционно проходят с аншлагом и sold-out. Двигатели brass-культуры, Brevis Brass соединили в своем творчестве популярную музыку в оригинальных аранжировках, зажигательные танцы и мощную подачу, создав настоящее шоу. Brass Band — это музыкальный ансамбль, полностью состоящий из медных духовых инструментов, как правило, дополненных ударной секцией. Brevis Brass Band сумел совместить несколько основных музыкальных стилей, которые определили культуру brass-движения по всему миру.



В ПРОГРАММЕ:

САМАЯ ЗАРЯЖЕННАЯ КАВЕР ГРУППА (Г. МОСКВА)

- Энергия. Драйв. Харизма.
- Интерактив со зрителями.
- Море юмора и позитива.

Профессионально поставленное, динамичное, музыкальное шоу с обилием театральных, интерактивных и хореографических элементов.

Профессионально занимаются музыкальным оформлением торжественных мероприятий по всему миру. С 2013 года группа дала уже более 1500 концертов и выступлений.



МЕНЮ БАЛЬНЫЙ ЗАЛ

КАНАПЕ

- “Эскимо” из малосольной форели с икрой
- Креветочный чипс с базиликовым муссом

ЗАКУСКИ

- Морское плато: хасанская устрица, мясо краба в панцире, дальневосточные креветки и лососевая икра с тостами ржаного хлеба и зеленым маслом
- Палтус холодного копчения, нельма малосольная, лосось и осетровый балык с креветочным соусом и маринованным луком
- Капучино из сливок и зерновой горчицы с уткой конфи, патэ из фуа-гра под карамельной глазурью и макаронс с муссом из белых грибов и трюфельного масла
- Сыровяленая коппа, прошутто ди парма и мортаделла с фисташками, поджаренной чабаттой и таджасскими оливками
- Благородные сыры с виноградом, курагой и фруктовым джемом
- Ассорти сезонных фруктов

САЛАТЫ

- Салат оливье с перепелкой и крабовым мясом
- Сыр буррата со свежей клубникой, рукколой, вялеными томатами и бальзамическим уксусом
- Микс салат с мраморной говядиной, поджаренным фундуком, вишневым соусом и белыми грибами

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Угорь с муссом из копченого сыра, соусом манго и жареной киноа

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Филе черной трески, подкопченное на ольховых опилках
- Корейка новозеландского ягненка с розмариновым соусом
- Стейк оленины с соусом из черной смородины, корицы и можжевельника с мини-картофелем
- Сотэ из зеленой спаржи с капустой брокколи со сливочным маслом
- Хрустящие овощные вафли

ДЕСЕРТ

- Ванильное крем-брюле в хрустящем бисквите со свежей малиной на французской меренге

НАПИТКИ

- Кофе, чай, вода
- Вино – 1 бутылка на двоих
- Игристое вино – 1 бутылка на двоих
- Водка – 100 г на человека
- Безалкогольные напитки

МЕНЮ KAMELIA CAFÉ

ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ

- Форель, запеченная целиком
- Чавыча холодного копчения
- Семга малосоленая
- Угорь копченый
- Селедка “под шубой”

ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ

- Говяжий отварной язык
- Сырокопченая свинина
- Запеченный ростбиф с горчичной корочкой и мини-овощами
- Салаями
- Мясной студень с горчицей и хреном

АССОРТИ СЫРОВ

- Сыр Маасдам
- Сыр Камамбер
- Сыр Эмменталь

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

- Соленые помидоры
- Квашеная капуста
- Малосоленые огурцы
- Оливки, маслины
- Грибы маринованные
- Помидоры черри маринованные

САЛАТ-БАР

- Огурцы, помидоры, перец болгарский, салат микс
- Салат греческий с фетой
- Салат Оливье по-домашнему
- Салат-коктейль с креветками и ананасами
- Салат Капрезе с моцареллой
- Салат-коктейль с копченым угрем и крабовым мясом
- Салат Цезарь с курицей
- Филе сельди с маринованным луком и печеным картофелем
- Салат руккола с говядиной, запеченными овощами, помидорами черри и песто из кинзы
- Салат с печенью трески и овощами

ФРУКТЫ

- Ассортимент фруктов

СТАНЦИЯ #1 РОССИЯ

- Блины пшеничные
- Икра красная
- Семга малосоленая
- Грибы шампиньоны жареные
- Стерлядь, запеченная целиком
- Шанежки с семгой и грибами
- Утка, запеченная с яблоками
- Кабачки, фаршированные овощами с хрустящей панировкой

СТАНЦИЯ #2 ТУРЦИЯ

- Гёзлеме - слоеные пироги со шпинатом и сыром, слоеные пироги с мясом и перцем
- Симит - хрустящие булочки с кунжутом
- Лахмаджун - турецкий пирог с фаршем, овощами и специями
- Шиш-кебаб из ягненка с помидорами и сладким перцем, на лаваше
- Пилав из булгура и овощей
- Кёфте - мясные тефтели с острым маслом, помидорами и айраном
- Фырында мантар – шампиньоны, фаршированные с двумя видами сыра
- Мидии, фаршированные рисом
- Баклава с орехами в слоеном тесте

СТАНЦИЯ #3 ШВЕЙЦАРИЯ

- Говяжьи стейки, жаренные на гриле с расплавленным сыром раклет, картофелем и корнишонами
- Телятина по-цюрихски
- Тартифлет - запеканка из картофеля, копченого бекона, лука, сыра и тимьяна
- Киш с запеченными овощами
- Сотэ из тигровых креветок, мидий и гребешков
- Картофель фри

ДЕСЕРТЫ

- Кофейно-ванильный крем баваруа с амаретто
- Фисташковый мусс под шоколадным гляссажем
- Крем-брюле с черной смородиной
- Мраморно-шоколадное пирожное
- Карамель с шоколадным кремом и запеченной грушей
- Кокосовый крем с кюли манго
- Шоколадный фонтан с фруктами, безе и печеньем

СТОИМОСТЬ:

БАЛЬНЫЙ ЗАЛ 120 МЕСТ

VIP-стол

105.000 рублей / 4 персоны

Дополнительное место – 25.000 рублей

Столы на 2-4 персоны

22.500 рублей / место

Стоимость для детей:

до 3 лет – бесплатно

до 12 лет – 50% стоимости

РЕСТОРАН «KAMELIA CAFÉ» 200 МЕСТ

Одно посадочное место – 14.300 рублей

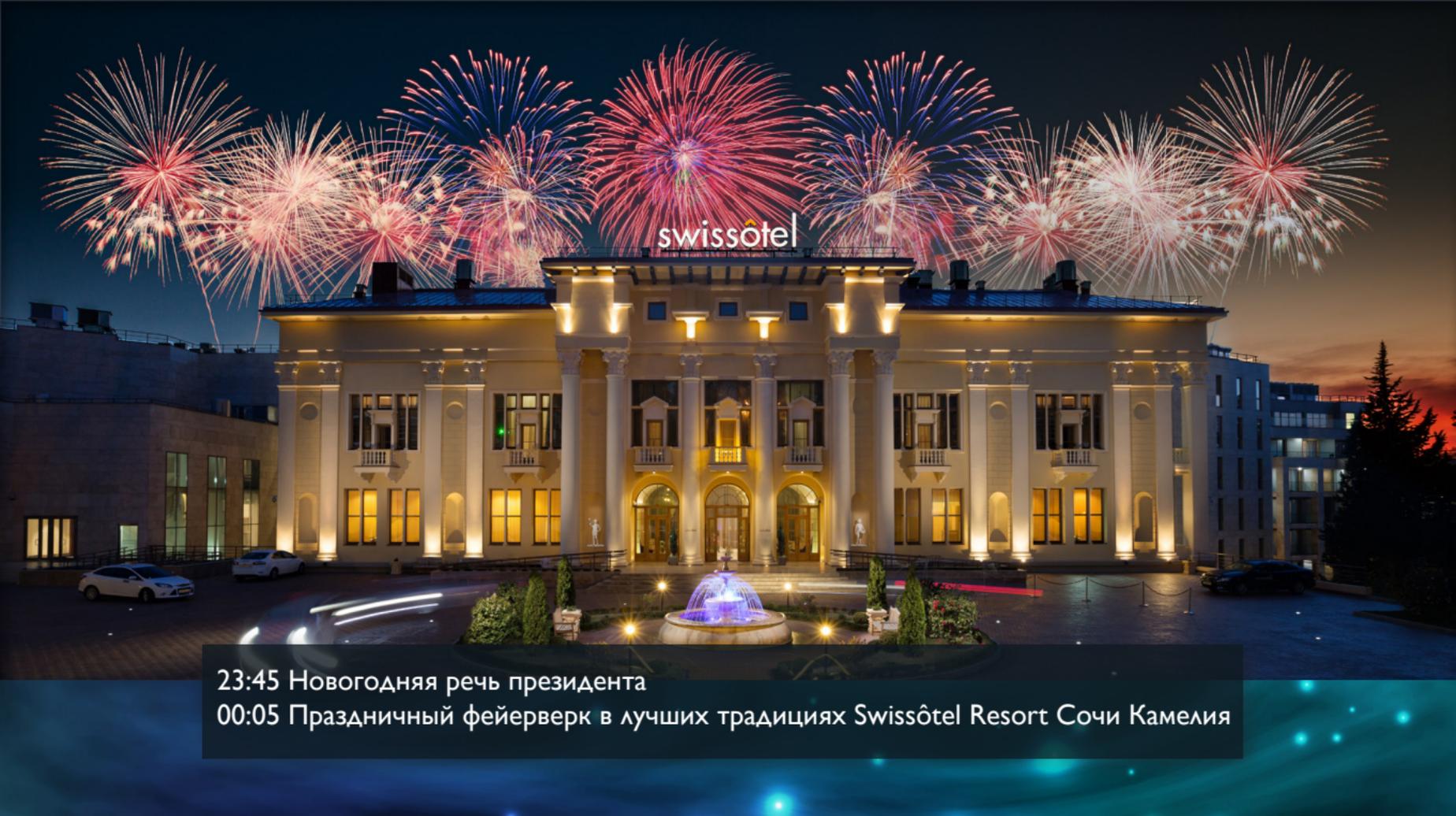
Одно посадочное место VIP-стол – 16.800 рублей

Стоимость для детей:

до 6 лет – бесплатно

до 12 лет – 50% стоимости

*Детские тарифы действуют как на основное, так и на дополнительное место.



swissotel

23:45 Новогодняя речь президента

00:05 Праздничный фейерверк в лучших традициях Swissôtel Resort Сочи Камелия

swissôtel RESORT

СОЧИ КАМЕЛИЯ

Сочи 354002, Курортный проспект, 89

Телефон: 8 800 600 88 01

www.swissotel.com/sochi

reservations.sochi@swissotel.com