НОВЫЙ ГОД

2027

Приветственный фуршет

31 ДЕКАБРЯ 2026 • ХОЛЛ ОТЕЛЯ, ЭТАЖ 0

НАЧАЛО В 20:00

Тапас с томатами и оливками

Чизбол с фисташками,
лепестками миндаля и гранатом

Ассорти мини-пирожных

Сезонные фрукты

Игристое вино

Лимонад «Цитрус»

ЖЕМЧУЖИНА
ГРАНД ОТЕЛЬ
★ ★ ★ ★

НОВЫЙ ГОД

2027

Ресторан «Хрустальный»

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Холодные закуски

Новогодний сет холодных закусок

Тост с красной икрой и перепелиным яйцом, блинные рулетики с сёмгой и шпинатом, профитроли с паштетом из куриной печени

Тигровая креветка в соусе том-ям

Свежие овощи

Помидоры, огурцы, сладкий перец, красный редис, ялтинский лук, маслины, пряная зелень

Плато антипасти

Сыры: ле блю, маасдам, красный чеддер, сулугуни, копчёный чечил, сыр с базиликом; сырные шарики с клевером, сыровяленая говядина, сырокопчёная свиная шейка, сырокопчёная колбаса, оливки каламата с прованскими травами, ягоды, миндаль

Малосольные томаты черри, корнишоны и маринованные опята

С ароматным маслом и зеленью

Слабосолёный лосось собственного посола

Со сливочным маслом

Традиционный студень с говядиной и курицей

Подаётся с домашней горчицей

Салат «Оливье» с фермерским цыплёнком

НОВЫЙ ГОД

2027

Ресторан «Хрустальный»

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Основные горячие блюда

Лосось на гриле

С цуккини и шампиньонами под икорным соусом

Медальоны из говяжьей вырезки

С грибным соусом и картофельными крокетами

Корзинка булочек и гриссини

Из собственной пекарни

Открытая кухня

Мольберт с сырной палитрой
Итальянский пармезан с ароматными маслинами
Мясные деликатесы

Десертная станция

Ассорти праздничных тортов
Десерты ручной работы
Сезонные фрукты
Шоколадный фонтан

Детская станция

Цветные бургеры с куриной котлеткой
Сырные крокеты
Картофельные крокеты

Напитки

Минеральная вода	500 мл	Сок в ассортименте	500 мл
Чай в ассортименте	200 мл	Кофе американо / капучино	200 мл
Игристое вино	375 мл	Тихое вино	375 мл
Водка	250 мл		

* При необходимости возможна замена алкогольных напитков.