



HOTEL

ASTERIA

[www.asteria.ru](http://www.asteria.ru)

• НОВЫЙ ГОД •

*В отеле Астерия*

2024

31 ДЕКАБРЯ

23:00

Санкт-Петербург

Наб. реки

Фонтанки, 71

Приглашаем Вас  
отпраздновать Новый  
Год 2024 в отеле  
"Астерия"

ЗАКАЗ БИЛЕТОВ

Тел. +7 812 335 68 88, +7 812 335 68 68

[hotel@asteria.ru](mailto:hotel@asteria.ru)

[www.asteria.ru](http://www.asteria.ru)

# ПРОГРАММА • НОВОГОДНЕЙ • НОЧИ 2024

В РЕСТОРАНЕ  
АСТЕРИЯ

Ресторан Астерия расположен в историческом центре Санкт-Петербурга. Из его окон открывается вид на набережную реки Фонтанки, а интерьер в светлых тонах добавляет тепла и уюта. Ежегодно мы готовим Новогодний вечер с зажигательной программой и праздничным меню, чтобы эта ночь стала ярким событием для наших гостей.

*Для яркого, вкусного и веселого вечера мы готовим:*

- ▶ Новогодний банкет в ресторане отеля с праздничным меню
- ▶ Сопровождение вечера зажигательным ведущим!
- ▶ Поздравление от Деда Мороза и Снегурочки!
- ▶ Праздничное украшение зала и нарядная елка!
- ▶ Новогодние лотереи и розыгрыши!
- ▶ Скидка 10% на проживание в отеле!
- ▶ Живая музыка, танцевальное и вокальное шоу!

Новогодний бонус: принести свой алкоголь на ужин – можно! Пробковый сбор не взимается.

Стоимость билета на новогодний вечер – 8800 руб. для взрослых и 6990 руб. для детей до 14 лет. Для детей до 6 лет билет бесплатный (если не требуется отдельное место за столиком). Для бронирования потребуется предоплата.

# МЕНЮ • НОВОГОДНЕЙ НОЧИ 2024 •

В РЕСТОРАНЕ  
АСТЕРИЯ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- ▶ Овощной букет: свежие томаты, болгарский перец, огурцы, редис, зелень
- ▶ Лосось шеф-посола с розовым перцем, оливками и лимоном
- ▶ Мясное ассорти буженина, говяжья грудинка, куриный рулет, телячий язык, хрени горчица
- ▶ Сырное ассорти: сыр Дорблю, Пармезан, Гауда, Камамбер, Моцарелла в сопровождении меда и винограда
- ▶ Рулетики из баклажана по - грузински с гранатом: обжаренные до золотистой корочки ломтики баклажана, фаршированные пастой из грецких орехов, чеснока, сыра, мелко нарезанного лука, зелени кинзы и петрушки, семена граната
- ▶ Домашний паштет из индейки с брускеттой и вялеными томатами
- ▶ Тихоокеанская сельдь с молодым картофелем, красным маринованным и зеленым луком

## САЛАТЫ

- ▶ Оливье с телячьим языком и раковыми шейками
- ▶ Цезарь с курицей
- ▶ Сельдь под шубой с печёными яблоками
- ▶ Салат с ростбифом и вялеными томатами

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВАШ ВЫБОР

- ▶ Жюльен с курицей и лесными грибами в блине
- ▶ Мини шашлычки из лосося на спарже с брусничным соусом

# МЕНЮ • НОВОГОДНЕЙ НОЧИ 2024 •

В РЕСТОРАНЕ  
АСТЕРИЯ

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР

- ▶ Филе атлантического лосося томленое в белом вине со шпинатным соусом
- ▶ Медальоны из свиной вырезки обернутые беконом с черничным соусом
- ▶ Утиная ножка Конфи с соусом Демиглас и жареным фенхелем

## ГАРНИР НА ВАШ ВЫБОР

- ▶ Овощи гриль с соусом Песто (паприка, цукини, баклажан, помидор)
- ▶ Мини-картофель жареный на сливочном масле с зеленью
- ▶ Рис Басмати с кунжутом и кунжутным маслом

## ДЕСЕРТ

- ▶ Ассорти из мини пирожных
- ▶ Сезонные фрукты

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- ▶ Чиабатта, солодовая, ржаная, злаковая булочка и сливочное масло

## НАПИТКИ

- ▶ Чай или кофе 200мл
- ▶ Морс 200мл
- ▶ Игристое вино (полусладкое/брют) 150 мл
- ▶ Вино (красное/белое) 150 мл или Водка 50мл

Пробковый сбор за открытие своего  
алкоголя не взимается!