



 **ВОЛНА**
LEGENDA HOTELS

90 лет

ВОЛНА ВРЕМЕНИ:

Новогодний Джаз

Декабрь 1936-го. За окнами метёт
позёмка, в радиоприёмнике трещит
джаз, а в воздухе пахнет мандаринами
и шампанским. В этот вечер время
остановится, и мы приглашаем вас
на бал, где каждый гость становится
частью большой истории...

«В роли проводника
во времени — Алена Плечева.
Её голос — как старая джазовая
пластинка: тёплый, глубокий, с искрой.
Она поведёт вас сквозь кулисы 1936-го:
от первых аккордов до полуночного
фейерверка.

Программа

 **ВОЛНА 90**
LEGENDA HOTELS

Добро пожаловать на волну времени!
В программе профессиональные танцоры и живая музыка!

Дресс-код в духе
голливудского гламура 1930-х годов

Меню вечера

Буршет

Бородинский наполеон

Креветка с кремом из авокадо

Балтийская килька на дранике

Лосось на бородинской подложке с икрой летучей рыбы

* Хрустящий огурец с тар-таром из форели

Копчёная утка с вяленой сливой и орехом пекан

Тар-тар из говядины на бородинской гренке

Холодные закуски

Оливки маринованные в апельсине с травами

Разносолы

Мясные специалитеты

утка вяленая / ростбиф / индейка вяленая / сало

Ростбиф с пряными томатами
и выдержанным сыром пармезан

Индейка с соусом тонато и печеным перцем

Рыбные специалитеты

форель / масляная рыба / угорь / масло взбитое

Риет из лосося

Коллекция фермерских сыров с трюфельным мёдом
скаморца / дор-блю / пармезан / камамбер / орех пекан
/ трюфельный мёд

Салаты

Салат с раковыми шейками и муссом из кукурузы

Сельдь под свекольной шубой

Оливье с мортаделлой

Горячее

Говядина "Веллингтон"

Судак по-волжски

Трюфельный цыпленок

Гарниры

Брокколи, обжаренные с чесноком и мятой
в кунжутном соусе

Цветная капуста в сливочном унаги, запеченная
с пармезаном

Картофель бейби, обжаренный на сливочном масле

соус мясной / соус трюфельный / соус на молочной сыворотке

Десерт

Чизкейк мандариновый

Напитки

Морс

Шампанское Советское

Чай пакетированный (лимон/сахар)

Вода без газа



Стоимость новогодней программы:

17 000 Р / одна персона

(до 01.12.2026)



volnahotel.ru