



PALACE BRIDGE

SOLO BY SOKOS HOTELS

2020

Happy New Year!



ЦИРК

DU SOKOS



PALACE BRIDGE

SOLO BY SOKOS HOTELS

ВСТРЕЧАЙТЕ НОВЫЙ ГОД В SOLO SOKOS HOTEL PALACE BRIDGE!

Увлекательная программа и авторские блюда от шеф-повара создадут неповторимую атмосферу праздника.

С 21:30 в Garden Cafe гостей ждет приветственный коктейль, а в 22:00 в зале Ballroom начнется новогоднее торжество.

Дед Мороз со Снегурочкой, выступления мимов, акробатов и эквилибристов, а также музыкальные номера и микромагия будут радовать вас весь вечер.

НОВОГОДНИЙ СТОЛ ФОРМАТА "БУФЕТ" С НАПИТКАМИ БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ:

игристое, красное и белое вина,
водка, виски, безалкогольные напитки

Детей ждет отдельный праздничный стол и развлечения в детской комнате с аниматором.

В 23:50 дети смогут присоединиться к родителям, чтобы встретить Новый год и поучаствовать в хороводе с Дедом Морозом.

Шоу-программа продлится до 01:00,
а дискотека с диджеем до 02:30.

Билет для взрослого – 13 500 ₽
Детский билет – 5 500 ₽, дети до 4 лет бесплатно

Билеты для двоих взрослых
с проживанием в Solo Sokos Hotel Palace Bridge
с 31.12.2019 по 01.01.2020 – от 39 500 ₽ (бранч включен)

Все цены указаны в рублях и включают НДС.
Solo Sokos Hotel Palace Bridge оставляет за собой право изменить цены без уведомления.

+7 921 579-34-83 | +7 812 335-22-00 (доб. 1406)

reservations.spb@sok.fi

Санкт-Петербург, Биржевой пер. 2-4



PALACE BRIDGE

SOLO BY SOKOS HOTELS

БУФЕТ "ШАПИТО"

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Игристое вино с фруктами
Сыр камамбер с оливками и медовой заправкой
Бим-бом пармы с дыней

ШОУ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Слабосоленый атлантический лосось,
маринованный с душистым перцем, бренди и прованскими травами

Палтус холодного копчения с карпаччо из огурца с белыми оливками и тимьяном

Попурри из разносолов: домашние малосольные огурчики,
томаты черри с тимьяном, розмарином и чесноком,
маринованные баклажаны с душистым перцем и кориандром

Арена со свежими овощами и листьями салатов

Нежное филе мраморной говядины с розмарином и оливковым маслом

Копченое филе утки, маринованное в апельсиновом соке

ГРОТЕСК ПРАЗДНИЧНЫХ САЛАТОВ

Оливье с сырокопченой грудинкой и маринованными огурчиками

Нежное филе атлантической сельди под «шубой» из запеченной свеклы

Салат из телячьего языка и корня сельдерея
с луком порей и тыквенным майонезом

ПА-ДЕ-ТРУА ОСНОВНЫХ БЛЮД

Запеченный бараний окорок с соусом Мадейра

Лосось собственного копчения со сливочным соусом эстрагон

Шашлык из свинины с пряным томатным соусом и свежим кориандром

Хлебная корзина со свежеспеченным хлебом

ГАРНИР

Овощи, обжаренные на гриле с душистым маслом

Картофель, запеченный в духовом шкафу, со сметаной и зеленью

Брокколи со сливочным соусом и орехами

ФЕЙЕРВЕРК ДЕСЕРТОВ

Праздничный торт, ассорти пирожных