



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

2023

Дорогие друзья!

Предлагаем вашему вниманию меню и условия проведения предновогодних корпоративов в гостинично-ресторанном комплексе «Фрегат».

Дни проведения предновогодних корпоративов 23, 28, 29 декабря.

Стоимость за одного гостя:

23 и 29 декабря – 4500 рублей

28 декабря – 4200 рублей

В стоимость входят новогодняя развлекательная программа, фотограф, праздничные блюда и безалкогольные напитки.

Алкогольные напитки вы можете заказать в нашем ресторане или же привезти на мероприятие свои напитки в согласованном количестве.

Программа вечера:

- **Время проведения** – с 18:00 до 23:00
- **Место** – модульный зал гостинично-ресторанного комплекса «Фрегат»
- **Гости праздника** – сотрудники разных компаний и организаций.
- **Ведущий** – Сергей Голдашов (Санкт-Петербург)

Бронирование столов и оплата:

Бронирование осуществляется по **тел. 50-11-11** и по электронной почте **banket@fregatfamily.com**

После бронирования подходящей вам даты, в течение **двух недель** необходимо внести предоплату в размере **30%** от стоимости мероприятия, **полную оплату** – за **три недели** до мероприятия. Оплата возможна любым удобным для вас способом.

Меню:

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ростбиф тоннато (телятина Jospet, приправленная крем-соусом из копчёной горбуши)
- Буженина, запечённая с чесноком и травами, с сыром на шпажке
- Тигровые креветки жареные в панировке
- Ассорти рыбных деликатесов (североморская треска слабосолёная с чесноком и травами, слайсы мурманского палтуса из собственной коптильни, филе форели нежного посола)
- Онежский сигпряного посола
- Тигровая креветка на пряном ананасе
- Волованы с икрой из белых грибов
- Капрезе
- Баклажаны на гриле с сыром фета
- Композиция сезонных фруктов

САЛАТЫ

- Салат из печёной свёклы с сыром фета, салатом айсберг, медовой заправкой и кедровым орехом
- Слоёный салат из слабосоленой форели, картофеля, сыра и сливок
- Салат из ростбифа с сыром, авокадо, мочёным перцем, томатами и красным луком
- Салат из тигровых креветок с ананасом, луком порей и легким майонезом в сырных корзинках

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Шашлычки из беломорской зубатки

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор

- Филе трески со спаржей и соусом из беломорских мидий
- Томлёные телячьи щёчки со спаржей и соусом из запечённых баклажанов

ВЫПЕЧКА

- Свежевыпеченный хлеб
- Калитки с картофелем
- Калитки с пшеном

НАПИТКИ

- Морс клюквенно-брусничный
- Вода минеральная негазированная