

НОВЫЙ ГОД 2024

30 декабря

Торжественное заселение в отель
Приветственные напитки и закуски при заезде

31 декабря

Праздничный новогодний банкет с анимацией
в Трактире Сокольничий и Зале Купеческий (3 этаж) *

1 января

09:00–15:00 Новогодний праздничный банч
18:30 Новогодняя елка для детей.

МАСТЕР-КЛАССЫ

2 – 7 января с 18:00 до 19:30

2 января – мастер-класс «Дракон»

3 января – мастер-класс «Кофейное дерево»

4 января – мастер-класс «Домовой»

5 января – мастер-класс «Кофейные сердечки»

6 января – мастер-класс «Дракон»

7 января – мастер-класс «Ангел рождественский»

* За дополнительную плату. Бронирование по телефону
+7 (499) 290-10-71 и E-mail: reservation@hotel-sokol.ru

НОВОГОДНИЙ БРАНЧ 1 ЯНВАРЯ

Холодные закуски

- Мясная нарезка: язык отварной, рулет куриный, колбаса п/к
- Филе рыбы слабосоленое
- Сыры: российский, пармезан, маасдам
- Овощи: помидоры, огурцы, пекинская капуста, перец сладкий
- Разносолы: Огурчики маринованные, помидоры соленые, капуста квашенная
- Маслины, оливки
- Масло сливочное

Каши и молочные продукты

- Каша молочная 2 вида
- Хлопья кукурузные
- Шоколадные шарики
- Молоко
- Кефир
- Творог Суздальский
- Йогурт питьевой
- Сметана

Салаты

- Сельдь под шубой
- Мимоза с курицей
- Столичный
- Клязьма с дайконом и курицей

Супы

- Бульон куриный с сухариками
- Суп-пюре грибной с сухариками
- Борщ со свининой

Гарниры

- Рис отварной
- Картофель запеченный
- Капуста цветная в кляре

Горячие блюда

- Омлет воздушный запеченный
- Яйцо отварное
- Запеканка творожная
- Оладьи или блины
- Сосиски
- Котлета домашняя
- Говядина тушеная с черносливом
- Филе судака в кляре

Фрукты, десерты, выпечка

- Фрукты: мандарины, виноград
- Сухофрукты: финики, курага, чернослив
- Пицца
- Кекс йогуртовый
- Печенье курабье
- Профитроли
- Безе
- Тостовый хлеб
- Булочки: «Французская», «Баварская»

Напитки

- Вода питьевая
- Морс ягодный
- Чай черный/зеленый пакетированный
- Кофе натуральный: эспрессо, капучино, американо, латте.
- Шоколад горячий
- Шампанское брют
- Вино сухое белое/красное

НОВОГОДНИЙ БАНКЕТ С АНИМАЦИОННОЙ ПРОГРАММОЙ

Трактир Сокольничий и Зал Купеческий

31
ДЕК

Взрослые – 10 000 ₽
Дети до 14 лет – 7 000 ₽
Дети до 7 лет – 3 500 ₽

МЕНЮ

Закуски

гр

Овощное ассорти: помидоры, огурцы, перец сладкий, зелень
со сметано-чесночным соусом

35/35/35/4/20

Суздальские разносолы: огурцы, помидоры соленые, капуста квашенная, заправленная
душистым маслом, яблоки моченые

30/30/30/30/10

Морское ассорти: филе форели слабосоленое, царская рыба, креветки королевские,
мидии Киви, запеченные под соусом «Цезарь» с сыром Пармезан

35/35/20/10

Мясное ассорти: буженина, рулет из мяса птицы, язык говяжий отварной,
помидоры черри, горчица зернистая, хрен

50/50/50/20/20/20

Сырное плато: маасдам, мраморный, сливочный, орехи грецкие, мёд, виноград

30/30/30/20/20/5

Грузди соленые со сметаной

40/10

Рулетики из домашних блинчиков с семгой, творожным сыром и красной икрой

60/60/15

Салаты

гр

Салат «Цезарь» с курицей

100/20

Салат "Оливье" с говядиной, украшенный икрой лососевой

100/5

Горячая закуска

гр

Жульен с курицей и грибами, запеченный в хлебной булке

100/70

Горячее блюдо на выбор

гр

Медальоны из свиной вырезки в беконе
с клюквенным соусом и запеченным картофелем

150/50/100

Филе судака на пару под икорно-сливочным соусом
со сливочным пюре из цветной капусты с добавлением шафрана

100/10/100

Фрукты, десерты, выпечка

гр

Фрукты: мандарины, виноград

200/100

Торт от шеф-повара «Три шоколада»

150

Хлебная корзина:

50/40

багет пшеничный, багет ржаной

Напитки

мл

Вода минеральная

500

Морс клюквенный

400

Шампанское брют

375

Вино сухое белое или красное Италия

375

Водка «Суздальская»

250

НОВОГОДНИЙ БАНКЕТ С АНИМАЦИОННОЙ ПРОГРАММОЙ

Трактир Сокольничий и Зал Купеческий

31
ДЕК

Взрослые – 10 000 ₽
Дети до 14 лет – 7 000 ₽
Дети до 7 лет – 3 500 ₽

МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 14 ЛЕТ

Закуски

гр

Овощное ассорти: помидоры, огурцы, перец сладкий, зелень
со сметано-чесночным соусом

35/35/35/4/20

Морское ассорти: филе форели слабосоленое, царская рыба, креветки королевские,
мидии Киви, запеченные под соусом «Цезарь» с сыром Пармезан

35/35/20/10

Мясное ассорти: буженина, рулет из мяса птицы, язык говяжий отварной,
помидоры черри, горчица зернистая, хрен

50/50/50/20/20/20

Сырное плато: маасдам, мраморный, сливочный, орехи грецкие, мёд, виноград

30/30/30/20/20/5

Рулетики из домашних блинчиков с семгой, творожным сыром и красной икрой

60/60/15

Салаты

гр

Салат «Цезарь» с курицей

100/20

Салат "Оливье" с говядиной, украшенный икрой лососевой

100/5

Горячая закуска

гр

Жульен с курицей и грибами, запеченный в хлебной булке

100/70

Горячее блюдо на выбор

гр

Медальоны из свиной вырезки в беконе
с клюквенным соусом и запеченным картофелем

150/50/100

Филе судака на пару под икорно-сливочным соусом
со сливочным пюре из цветной капусты с добавлением шафрана

100/10/100

Фрукты, десерты, выпечка

гр

Фрукты: мандарины, виноград

200/100

Торт от шеф-повара «Три шоколада»

150

Хлебная корзина:
багет пшеничный, багет ржаной

50/40

Напитки

мл

Детское шампанское

150

Молочный коктейль

350

Сок Rich

200

Ворс клюквенный

250

НОВОГОДНИЙ БАНКЕТ С АНИМАЦИОННОЙ ПРОГРАММОЙ

Трактир Сокольничий и Зал Купеческий

31
ДЕК

Взрослые – 10 000 ₽
Дети до 14 лет – 7 000 ₽
Дети до 7 лет – 3 500 ₽

МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 7 ЛЕТ

Холодные закуски

гр

Нарезка овощная (огурцы, помидоры, перец сладкий, редис, зелень)

30/30/30/20/2

Салаты

гр

Салат «Оливье»

1/100

Горячее блюдо

гр

Шашлычок из куриного филе (филе куриное, перец сладкий)

1/75

Картофель фри с кетчупом

100/20

Фрукты, десерты, выпечка

гр

Фрукты: мандарины, виноград

1/300

Торт от шеф-повара «Три шоколада»

150

Мороженное с шоколадом и топингом

100/5/10

Хлебная корзина: багет пшеничный, багет ржаной

30/50

Напитки

мл

Коктейль молочный

350

Морс клюквенный

250

Сок Rich

200

Детское шампанское

150