



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
ПО ПРОВЕДЕНИЮ НОВОГОДНЕЙ НОЧИ
В ГОРНОМ ПАРКЕ "РУСКЕАЛА"

ВСТРЕЧА НОВОГО 2021 ГОДА

«МАГИЯ ПЕРВОГО ДНЯ»

www.ruskeala.ru

[@ruskealapark](https://www.instagram.com/ruskealapark)



[#ruskeala](https://www.instagram.com/ruskeala) [#рускеала](https://www.instagram.com/ruskeala)

Зимний праздничный период у вепсов и карелов назывался - "сюндума". большое внимание уделялось "магии первого дня" Нового года и Рождества. Все события, которые происходят в этот день, автоматически переносили на весь год.

Предлагаем и нашим гостям окунуться в магическую атмосферу новогодней ночи и наполниться правильной энергией на 2021 год!

В ПРОГРАММЕ НОВОГОДНЕЙ НОЧИ:

21:00

Начало банкета, приветствие ведущего

21:20

Открытие программы - Танцевальное шоу

21:25

Знакомство с гостями

21:35

Шоу фланкировки

21:45

"Свет мой зеркальце, скажи" - прощание с зеркальным годом. Вспоминаем лучшее, что случилось в 2020 году.

21:55

Карельские народные новогодние традиции

22:10

Танцевальное шоу

22:15

Музыкально-танцевальная пауза

22:35

"Развернись душа!" - Новогодние народные забавы

22:55

Контактное жонглирование

23:00

"Ночные зимние хороводы" - Народные танцевальные игры

23:15

Интерактивное экстрим шоу

23:55

Обращение президента

00:00

Встреча нового 2021 года

00:10

Поздравление Деда Мороза и Снегурочки

00:30

"Магия первого дня" - Зеркально-световое шоу

00:40

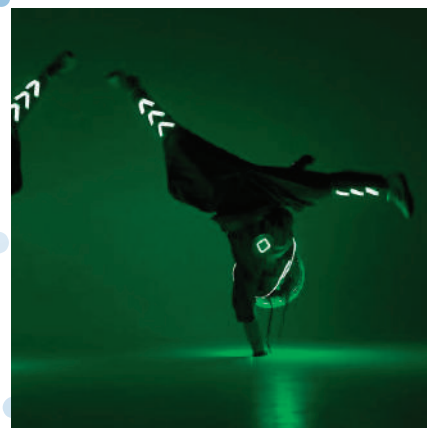
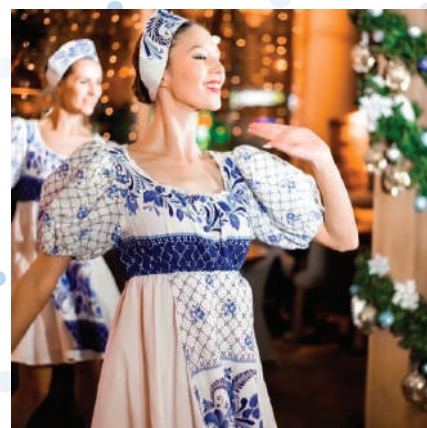
Дисотека

01:20

"Магия огня" - огненное шоу

01:30 - 03:00

Дисотека



МЕНЮ НОВОГОДНЕЕ 2021

Закуски

СУДАК ПОД МАРИНАДОМ

Филе Ладожского судака запеченное с овощами.

БУТИКИ С ФОРЕЛЬЮ С/С

Ржаная краюшка с форелью собственного посола.

«ДОМАШНИЙ ПОГРЕБОК»

Ассорти из марин. овощей и грибов

МЯСНОЕ ПЛАТО

(буженина, язык, пряная грудка, сало домашнее, оливки)

ХОЛОДЕЦ

Традиционный холодец из трех сортов мяса

Салаты

«НОВОГОДНЕЕ ОЛИВЬЕ»

с-языком, ветчиной и домашним майонезом

САЛАТ «ДЕРЕВЕНСКИЙ»

из запеч.картофеля, куриного филе, жар.шампиньонов ,с салатом айсберг, болгарским перцем, зеленым луком и сливочной заправкой.

САЛАТ ИЗ ФОРЕЛИ

нежного посола с томатами, авокадо, салат айсберг, лимонным соком и соевым соусом

ВИНЕГРЕТ «КАРЕЛЫЧ»

по оригинальному рецепту с запеченным яблоком и сельдью с/с

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

из свежих овощей с добавлением сливочного сыра, оливок и оригинальной заправкой.

Горячее

«ЛОХИКЕЙТТО»

наваристая уха из трех сортов рыбы с нежнейшими сливками

СТЕЙК ФОРЕЛИ

Карельская форель запеченная с Жюльеном из лесных грибов.

ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

в овощном соусе с пряностями.

Гарниры

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН

с мускатным орехом, сыром и сливками

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ «ПО ДОМАШНЕМУ»

с чесноком и зеленью

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ЖАР.ВО ФРИТЮРЕ.

Десерт

МИНИ-ПИРОЖНОЕ

в ассортименте с новогодним декором

«КАРЕЛЬСКИЕ СЛАДОСТИ»

от местных Карельских производителей

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

МАНДАРИНЫ И ВИНОГРАД

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

булочки, калитки с различными начинками

Напитки

МОРС ЯГОДНЫЙ

ГЛИНТВЕЙН

НАСТОЙКИ, НАЛИВКИ

ШАМПАНСКОЕ

ВОДКА

ВИНО КРАСНОЕ И БЕЛОЕ