

Время - 23.17. На комодѣ мерцает телевизор. Тетя Марина, подперев щеку кулаком, сонно смотрит новогоднюю передачу. Дядя Юра - уже изрядно навеселе - опять рассказывает тот же анекдот, что и в прошлом году. Мама не сдается и по-прежнему отчаянно предлагает всем свой салат "Оливье", фаршированные яйца и рулеты из ветчины. Но все уже наелись до отвала и апатичны. Дедушка спит с аккордеоном на шее. Хотел продержаться до гимна, но не смог. Дети в шубах нетерпеливо перебирают ногами в прихожей с ракетами в руках. Короче говоря, все как обычно на Новый год. Так, может, изменить что-то в этом году?

Новый год в Reval Hotel Olümpia

- ★ **Праздничный пакет: Ужин в ресторане Senso**
Изысканный «шведский стол», бутылка вина, бокал шампанского в полночь, билет в ночной клуб Bonnie&Clyde.
- ★ **Ресторан Senso (20.00 - 01.00)**
Модные ритмы и классические нотки будут смешивать в один футуфолк-коктейль ди-джей Роберт Петерсон и аккордеонист Яак Лутсо.
- ★ **У детей** будет своя игровая комната и дискотека (20.00 - 01.00). Увлекательные игры, мультфильмы и дискотечные танцы весело увлекут в новый год и маленьких участников праздника.
- ★ **В лобби-баре** - пианист Ристо Лаур.
- ★ **В ночном клубе Bonnie&Clyde** - новогоднее приветствие вместе с ансамблем Zetod (00.15 - 05.00).

Одним словом, мы покажем вам старое и новое в нескольких действиях, начало - в 20.00. Берите всех с собой - и на вечеринку!



Меню на новогодней вечеринке в отеле Reval Hotel Olümpia

Хлеб

Свежеиспеченный хлеб и булочки, чабатта и рождественский хлеб. Масло с травами.

Холодный буфет

Салат из морских даров с лимонным сорго
Салат «Цезарь» с филе курицы гриль
Селедка под шубой
Маринованная паприка с вялеными помидорами черри и кремом «Бонжур» с тмином
Террин из дичи с фисташками
Малосольное филе лосося с джином, можжевельновыми ягодами и лимонным крем-фреш
Красная икра с блинами
Панированная в сухарях с горчицей рождественская ветчина
Выбор суши

Горячий стол

Королевская паэлья

Рыба и картофель

Филе лосося в пивном тесте с картофелем-фри и острым томатным соусом
Каннелони с куриным филе, томатным песто и шпинатом
Выбор овощей
Жареный парижский картофель
Лапша пад-тай с говядиной, грибами шиитаке и устричным соусом

Мясо

Говяжий антрекот в горчичной глазури с Бернским соусом
Фаршированная индейка

Десерты

Большое сырное ассорти
Фруктовое ассорти
Пудинг «Senso» с белым шоколадом
Салат из свежих фруктов
Выпечка из слоеного теста с фруктами
Новогодний торт