

НОВЫЙ ГОД
MANTERA SUPREME

20



25

MANTERA

SUPREME SEASIDE



Праздничный ужин в сопровождении чарующего
вокала и волшебных звуков саксофона

Погрузитесь в мир волшебства и особенного
настроения, наслаждаясь уникальной атмосферой,
блюдами высокой кухни и качественной
живой музыкой

Новый год в Mantera Supreme — это теплый прием
с welcome-сетом, изысканный ужин в сопровождении
живой музыки и after-party под зажигательный
микс от диджея



ПРОГРАММА ВЕЧЕРА

31 ДЕКАБРЯ 2024

НОВОГОДНИЙ УЖИН В РЕСТОРАНЕ SOLIS

20:00 — 20:30 | Прием гостей в welcome-зоне с игристым и легкими закусками

20:30 — 00:30 | Праздничный сет от Бренд-шефа Mantera Supreme
в сопровождении дуэта талантливой джазовой вокалистки
Julia Soul и эстрадного саксофониста Михаила Ключикова

AFTER-PARTY В ЛОББИ-БАРЕ MANTERA

23:30 — 04:00 | Танцевальный сет после боя курантов от DJ Honeyfish

ОБ ИСПОЛНИТЕЛЯХ

JULIA SOUL | Вокалистка с европейским звучанием, лауреат и неоднократный обладатель Гран-при международных джазовых вокальных конкурсов

МИХАИЛ КЛЮЧИКОВ | Эстрадный саксофонист, лауреат международных конкурсов и участник международных фестивалей

DJ HONEYFISH | Более 10 лет работает в сфере музыки, танцев и поддержания хорошего настроения. Мультиформат: поп, рок, R&B, мэшап, инди, мелодик хаус, техно





МЕНЮ | Цена 40 000 руб. на одну персону

Приветственный фуршет

Тунец в соусе минтайко

Красная икра, крем из даши
в мини-эклере

Паштет с желе из игристого

Хамон с трюфельным кремом
и томатным безе

Малина в хрустальном игристом желе

Закуски на праздничный стол

Плато морепродуктов:
устрицы, морской еж (1 шт. / 1 шт.)

Антипасти с сырами и оливками

Рыбное ассорти: лосось, палтус, форель

Черная и красная икра на бриоше

Мясной террин с луковым мисо-джемом

Салат Оливье с крабом и красной икрой

Салат Сельдь под шубой

Салат Мимоза с копченым угрем

Хлебная корзина с маслом из водорослей

Фрукты и ягоды

Горячая закуска порционная

Утка в пекинском стиле
с грибами еринги и трюфелем

Горячее блюдо порционное

Фиш Веллингтон из палтуса и креветки

Рибай на кости Dry Age
с гратеном и соусом бригад

Десерт

Ассорти тортов:
Прага, Наполеон, Черный лес, Киевский





НАПИТКИ

Приветственный бокал игристого вина

Бокал игристого вина под бой курантов

В течение всего вечера
гости могут заказывать без дополнительной
оплаты безалкогольные напитки

Гостям вечера доступен ассортимент
алкогольных напитков по предзаказу





КОНТАКТЫ
ДЛЯ БРОНИРОВАНИЯ:

+7 (862) 445-52-01

reservations.aerms@manterahotels.ru

