



Hi Holiday Inn

НОВОГОДНИЕ
КОРПОРАТИВЫ
в самом центре Калининграда

Встречайте
2027
с нами

БРОНИРОВАНИЕ & ИНФО:

8 4012 377 510

8 4012 313 413

sales@hi-kaliningrad.com

Приглашаем Вас отпраздновать Новый Год в Holiday Inn Калининград!

- ✦ Идеальное расположение в самом центре города с видом на набережную реки Преголя
- ✦ 3 зала от 15 до 80 гостей
- ✦ Яркая стилизованная фотозона
- ✦ Новогоднее меню от шеф-повара
- ✦ Вы не оплачиваете лишние сборы за принесённые алкогольные напитки
- ✦ Сервисный сбор включен в стоимость
- ✦ Вы можете пригласить своего ведущего и артистов или мы предложим проверенных специалистов
- ✦ Дополнительно предлагаем организацию welcome-зоны перед началом мероприятия
- ✦ Громкая музыка до 22:45, окончание 23:00


Holiday Inn

МЕНЮ СЕТ 1

5 500 Р / НА ПЕРСОНУ

Холодные закуски

Ассорти из маринованных овощей
собственного приготовления 90 г

огурцы, дайкон, помидоры, морковь, шампиньоны

Мясное ассорти 60 г

куриный рулет с сыром, куриный рулет с уткой,
язык говяжий, ростбиф

Тартар из тунца 60 г

с цитрусовой заправкой

Филе сельди с картофелем 180 г

Ростбиф Вителло тоннато 70 г

Горячие закуски

Шашлычок из кальмара 100 г

Салаты

Салат с жареной куриной грудкой 80 г

в сливочном соусе Унаги, томатами и картофелем пай

Салат из запеченных перцев с сыром страчателла 80 г

Салат с говядиной и свежими овощами 80 г

Горячие блюда

Филе свинины с картофельным gratin 205 г

и соусом пармезан

Филе судака с цветной капустой 170 г

с кремом из цветной капусты и соусом бер блан

Ассорти домашнего хлеба 240 г

Напитки

Морс 500 мл

Вода с лимоном 180 мл

Кофе американо / капучино 160 мл

Чай 160 мл

МЕНЮ СЕТ 2

6 600 Р / НА ПЕРСОНУ

Холодные закуски

Ассорти из маринованных овощей
собственного приготовления 90 г

огурцы, дайкон, помидоры, морковь, шампиньоны

Гравлакс из форели с крем-хреном 60 г

Рулет из скумбрии 65 г

Язык говяжий с гелем из яблок 80 г

с гелем из яблок, компрессионных яблок, брусникой
и соусом крем-хрен

Ростбиф с трюфельным кремом 75 г

Горячие закуски

Кулебяка из трех видов рыб с соусом шампань 175 г

Салаты

Салат из свежих овощей с муссом фета 80 г

Салат со слабосоленым тунцом и свежими овощами 80 г

Зеленый салат с морепродуктами 80 г

Оливье с говядиной 80 г

с икрой и перепелиным яйцом

Горячие блюда

Филе форели с брокколи-кейками и соусом шампань 145 г

Томленая говяжья щека с гратеном 205 г

из картофеля и сельдерея

Ассорти домашнего хлеба 240 г

Напитки

Морс 500 мл

Вода с лимоном 180 мл

Кофе американо / капучино 160 мл

Чай 160 мл