

Новогодний Бал Тьмы

Самый мистический Новый Год

В новогоднюю ночь ты приглашаешь всех темных на новую вечеринку в стиле славных вечеринок средних веков.

Вновь ведьмы, вампиры, средневековые жители и рыцари бокала сойдутся в схватке за звание «Королей Ночи».

Что будет?

- Костюмированный званный ужин в прекрасных локациях Дома Ночи;
- Интерактивная игра за звание «Королей Ночи»;
- Награждение авторов лучших костюмов и самых активных участников игры;
- Интерсивные и интерактивные подачи блюд и коктейлей;
- Приветственные напитки и комплименты от алхимиков и чумных докторов;
- Бал будет запечатлен в вечности фотографами;
- Душевная атмосфера как на лучших вечеринках средних веков;
- Праздничное отречение от ереси всех желающих.

Новогодний Бал Тьмы

Самый мистический Новый Год

Как попасть?

- Заколдуйте место и внесите злато;
- Определитесь за какую фракцию будете играть (игра по желанию);
- Подготовьте костюмы, согласно выбранной фракции;
- Придуйтесь имя и титул/звание, если костюм и легенда располагают;

Важно!

- На пиру предполагается общая рассадка. По старинной средневековой традиции за большие столы ты рассаживаешь разные компании гостей, чтобы никто не сидел в этот день один.

Если вы желаете сидеть отдельно, проговорите это с ведьмами, когда будете заколдовывать столик.

Меню Новогоднего пира

Закуски: / общая подача. вес указан справочно из расчета на 1 человека /

- **Буженина с трюфельным соусом**

/ 85 г / свиная шея, масло оливковое трюфельное, горчица, майонез, специи, грибной соус /

- **Жюльен из утки**

/ 155 г / утка, лук репчатый, сливки, чеддер, масло растительное, шампиньоны, специи /

- **Лангустини с черностородиновым айоли**

/ 122 г / лангустини, айоли из черной стородини, сок лайма, специи, чесночный краш /

- **Башенки из цукини**

/ 115 г / кабачок, фарш бараний, соус дорблю, лук репчатый, специи /

- **Мясные деликатесы и соления**

/ 140 г / карбонар, балык, карпаччо из курицы, черри маринованные, огурец слабойсоли, капуста цветная, черемша соленая /

- **Рулетики с масляной рыбой**

/ 95 г / масляная рыба, свекла, сыр тоцарелла, майонез, грецкий орех, чесночный краш /

- **Рулетики с кижучем слабойсоли**

/ 86 г / кижуч слабойсоли, сливочный тусс, каперсы, базилик /

- **Сырные деликатесы и вяленые овощи**

/ 140 г / чеддер, сыр с голубой плесенью, сыр косичка, пармезан, вяленые томаты, ассорти маслин и оливок, артишоки /

- **Тартар в таралетках**

/ 70 г / говядина, яблочки, перец болгарский, борчестер, горчица, яйцо перепелиное, таралетка, специи /

Меню Новогоднего пира

Салат: / общая подача. вес указан справочно из расчета на 1 человека /

- **Волшебство Чилоэ**

легкий, свежий, цитрусовый экзотический салат из Чили. отлично подойдет к шампанскому.
/ 185 г / помидоры черри, креветка в винном соусе, перец маринованный, лук красный маринованный,
тикс салатов, грейпфрут, мандарины, кактус маринованный /

- **Заклятие нордов**

французский салат с благородным сыром с голубой плесенью и запеченной свеклой
/ 135 г / свекла, свекольный лист, кинза, сыр с голубой плесенью, сыр фета, кедровые орехи,
соус винегрет /

Горячее: / блюдо на выбор /

- **Африканский сом с овощным гратеном**

/ 240 г / сом, корень сельдерея, картофель, лук репчатый, сливки, лимон, растительное масло,
специи /

- **Свинина на кости с картофелем**

/ 330 г / корейка свиная на кости, картофель тини, масло растительное, специи, ворчестер,
чесночный краш, перечный соус /

- **Утка медовая с болгаром**

/ 270 г / утка маринованная, спаржа, болгарский, перец болгарский, лук репчатый, соус соевый, мед /

Напитки:

- Мандариновая настойка
- Бокал игристого
- Морс
- Вода

**Стоимость:
от 8000**