

Новогодний Бал Тьмы

Самый мистический Новый Год

В новогоднюю ночь мы приглашаем 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 званый ужин в прекрасных локациях Дома Ночи;
- Интерактивная игра за звание «Королей Ночи»;
- Награждение авторов лучших костюмов и самых активных участников игры;
- Умелые и интерактивные подачи блюд и коктейлей;
- Приветственные напитки и комплименты от алхимиков и чутных 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;
- Придумайте имя и титул/звание, если костюм и легенда располагают;

Важно!

- На пиру предполагается общая рассадка. По старинной средневековой традиции за большие столы мы рассаживаем 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 /

- Лангустины с черностороговым айоли

/ 122 г / лангустины, айоли из черной сторогины, сок лайма, специи, чесночный краш /

- Башенки из цуккини

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

- Мясные деликатесы и соленья

/ 140 г / карбонад, балык, карпаччо из кур, черри маринованные, огурец слабой соли, капуста цветная, черешша соленая /

- Рүлетики с масляной рыбой

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

- Рүлетики с кижучем слабой соли

/ 86 г / кижуч слабой соли, 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 тарталетках

/ 70 г / говядина, яблоки, перец болгарский, ворчестер, горчица, яйцо перепелиное, тарталетка, 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 тарированный, лук красный тарированный, микс салатов, грейпфрут, мандарины, кактус тарированный /

- **Заклятие норгов**

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 туши, масло растительное, специи, ворчестер, чесночный краш, перечный соус /

- **Утка теговая с булгуром**

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

Напитки:

- **Мандариновая настойка**

- **Бокал игристого**

- **Морс**

- **Вода**

Стоимость:

от 8000