

IT'S TIME 2022

swissôtel RESORT  
СОЧИ КАМЕЛИЯ

# IT'S TIME 2022

Сейчас - самое время!

Время наслаждаться жизнью.

Время быть рядом с любимыми.

Время загадывать желания под бой курантов!

Время для счастья – сейчас.

Место для счастья – Swissôtel Resort Сочи Камелия.

Встречайте Новый год в праздничной атмосфере роскошного отеля.

Любимые песни в исполнении топовых cover-групп, зажигательные ведущие, изысканное меню, незабываемая атмосфера, волшебный фейерверк над морем и особенная программа для самых маленьких гостей от «Детской творческой школы «Камелия»





# **NEW STAR. ЛЕГЕНДЫ НОВОГО ГОДА**

Особенная праздничная программа  
«Детской творческой школы  
«Камелия» для самых маленьких  
гостей в течение всей  
Новогодней ночи.



# ВЕДУЩИЙ В БАЛЬНОМ ЗАЛЕ

ДМИТРИЙ  
ГОЛУБЕВ

Телеведущий и шоумен, ведущий топовых событий во всём мире. Ведущий «МУЗ-ТВ», «Серебряный дождь», «Россия», «НТВ», «Первый канал».



# ВЕДУЩИЙ В РЕСТОРАНЕ "КАМЕЛИА САФЭ"

ДМИТРИЙ  
ШМАКОВ

Позитивный и находчивый ведущий с искрометным чувством юмора. Никаких заученных фраз и банальных конкурсов, только живые эмоции и праздничное настроение.



## БАЛЬНЫЙ ЗАЛ В ПРОГРАММЕ

Группа  
RADIATOR и  
Никита Васильев

Самая популярная cover-группа юга России с харизматичным солистом Никитой Васильевым - полуфиналистом шоу «Голос-3»



**РЕСТОРАН  
"КАМЕЛИА САФЭ"  
В ПРОГРАММЕ**

BOMBAY  
COVER

Любимые песни в исполнении  
взрывоопасных музыкантов и  
солистов группы Bombay

**В ПРОГРАММЕ**



ПАРАДОХХ

Эффектное светомузыкальное  
костюмированное шоу от команды  
артистичных барабанщиков



**В ПРОГРАММЕ**

## ШОУ-БАЛЕТ ФЕНИКС

Шикарные костюмы, феерические танцевальные номера, очаровательные танцовщицы. Восторг и праздничное настроение гарантированы

# МЕНЮ

## БАЛЬНЫЙ ЗАЛ

### WELCOME-КАНАПЕ

Хрустящие черные подушечки с красной икрой  
Черноморские устрицы  
Креветки Дальневосточные с гуакамолем на бриошь

### ЗАКУСКИ

Карпаччо из форели с мандарином, маринованным фенхелем и красной икрой  
Стерлядь горячего копчения, малосольный лосось, масляная рыба холодного копчения с щучьей икрой и сливочным маслом.  
Паштет из гусиной печени в сусальном золоте на бриоши с вареньем из еловых шишек и луковым конфитюром  
Карпаччо из оленины и сыровяленой утиной грудки с печеной свеклой и можжевельниковыми ягодами  
Фермерские сыры «Волино» с гриссини и оливками  
Ассорти сезонных фруктов

### САЛАТЫ

Салат оливье с подкопченной стерлядью и щучьей икрой  
Брискет из говядины с гранатовым соусом и фундуком  
Татаки из тунца с артишоками на гриле и вялеными томатами  
Салат из хурмы с козьим сыром, руколой и трюфельным маслом

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Утиная грудка с пюре из печеного картофеля и шпината с моченой брусникой

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе черного гренландского палтуса с печеной морковью и соусом биск  
Вырезка ягненка с кремом из печеного топинамбура и грибным соусом демиглас  
Стейк из цветной капусты в карри с кремом из корня сельдерея и груши

### ДЕСЕРТ

Карамельный мусс с пряной грушей и миндальным печеньем

# МЕНЮ

## “KAMELIA CAFÉ”

### WELCOME APPETIZERS

Щучья икра на гречневом чипсе  
Паштет из телячьей печени на бриоши с желе из шампанского

### ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ

Копченая масляная рыба  
Семга малосольная  
Карпаччо из осьминога  
Селедка «под шубой»  
Заливное из красной рыбы

### ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ

Отварной говяжий язык  
Сыровяленая Коппа  
Салями  
Мясной студень с горчицей и хреном  
Ассорти из паштетов (утка, оленина, говядина) с моченой брусникой

### АССОРТИ СЫРОВ

Сыр Маасдам  
Сыр Камамбер  
Ассорти фермерских сыров

### АССОРТИ СОЛЕНИЙ

### САЛАТЫ

Салат греческий с фетой  
Салат Оливье по-домашнему  
Салат Нисуаз  
Салат с копченой утиной грудкой, свежей грушей и сыром Камамбер  
Севиче из лосося с мандариновой сальсой и красной икрой  
Салат Цезарь с курицей  
Картофельный салат с чесноком и зеленью  
Салат из лосося, авокадо и грейпфрута  
Говядина в соусе Цахтон с томатами

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Блины пшеничные (с красной икрой, щучьей икрой, малосольной семгой, жареными грибами)  
Стерлядь запеченная на углях целиком  
Филе семги горячего копчения  
Vasaao - филе трески под овощным маринадом  
Черноморские мидии в сливочном соусе с голубым сыром  
Фаршированная индейка  
Куриные крылышки «Фри»  
Утиные ножки конфи с апельсиново-облепиховым соусом

Традиционная итальянская колбаса «cotichino» с чечевицей  
Томленые говяжьи щечки с морковью и тыквой  
Точитура из свинины с кукурузной кашей  
Болгарская мусака  
Козленок жаренный на вертеле (целиком)  
Картофель Фри  
Картофель с зеленью  
Рататуй  
Фалафель с йогуртовым соусом  
Тыквенный гратен с трюфельным маслом

### ДЕСЕРТЫ

Мусс Зеленый чай с малиновым желе  
Чизкейк шоколадный с соленой карамелью  
Торт Красный Бархат  
Сырно-шоколадный торт с брусничным кули на коньяке  
Облепиховый мусс с трюфельным кремом и орехами  
Пирожное чизкейк классический с кули черной смородины и свежими ягодами  
Шоколадный фонтан с фруктами, безе и печеньем

### АССОРТИ ФРУКТОВ

# СТОИМОСТЬ

**БАЛЬНЫЙ ЗАЛ** 29.000 рублей / место

VIP-стол 135.000 рублей / 4 персоны  
дополнительное место 31.000 рублей

\* Стоимость для детей: до 3 лет - бесплатно, до 12 лет - 50% стоимости

Детские тарифы действуют как на основное, так и на дополнительное место.

**РЕСТОРАН  
«KAMELIA CAFÉ»** 18.000 рублей / место

VIP-стол 20.000 рублей / место

\* Стоимость для детей: до 6 лет - бесплатно, до 12 лет - 50% стоимости

Детские тарифы действуют как на основное, так и на дополнительное место.

swissôtel RESORT  
СОЧИ КАМЕЛИЯ

@swissotelkamelia

Телефон: 8 800 600 88 01

swissotelsochi.ru

sochi@swissotel.com