



ОТЕЛЬ

АСТЕРИЯ

НОВЫЙ ГОД В ОТЕЛЕ «АСТЕРИЯ»

2

31 Декабря
23:00

Наб. реки
Фонтанки, 71



Приглашаем Вас
отпраздновать
Новый Год 2025
в отеле «Астерия»

2

5



ЗАКАЗ БИЛЕТОВ:

Тел. +7 812 335 68 88, +7 812 335 68 68
hotel@asteria

www.asteria.ru

ПРОГРАММА НОВОГОДНЕЙ НОЧИ 2025

В РЕСТОРАНЕ «АСТЕРИЯ»

Ресторан «Астерия» расположен в историческом центре Санкт-Петербурга. Из его окон открывается вид на набережную реки Фонтанки, а интерьер в светлых тонах добавляет тепла и уюта. Ежегодно мы готовим Новогодний вечер с зажигательной программой и праздничным меню, чтобы эта ночь стала ярким событием для наших гостей.

Для яркого, вкусного и весёлого вечера мы готовим:

- ▶ Новогодний банкет в ресторане отеля праздничным меню!
- ▶ Сопровождение вечера зажигательным ведущим!
- ▶ Поздравление от Деда Мороза и Снегурочки!
- ▶ Праздничное украшение зала и нарядная ёлка!
- ▶ Новогодние лотереи и розыгрыши!
- ▶ Скидка 10% на проживание в отеле!
- ▶ Живая музыка, танцевальное и вокальное шоу!

Новогодний бонус: приносить свой
алкоголь на ужин — можно!
Пробковый сбор не взимается.

Стоимость билета на новогодний вечер — 10 990 руб. для взрослых и 6 990 руб. для детей 14 лет. Для детей до 6 лет билет бесплатный (если не требуется отдельное место за столиком). Для бронирования потребуется предоплата.

МЕНЮ НОВОГОДНЕЙ НОЧИ 2025

В РЕСТОРАНЕ
«АСТЕРИЯ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- ▶ Овощной букет: свежие томаты, болгарский перец, огурцы, редис, зелень
- ▶ Лосось шеф-посола с розовым перцем, оливками и лимоном
- ▶ Мясное ассорти: буженина, говяжья грудинка, куриный рулет, телячий язык, хрен и горчица
- ▶ Сырное ассорти: сыр Дорблю, Пармезан, Гауда, Камамбер, Моцарелла в сопровождении меда и винограда
- ▶ Рулетики из баклажана по-грузински с гранатом: обжаренные до золотистой корочки ломтики баклажана, фаршированные пастой из грецких орехов, чеснока, сыра, мелко нарезанного лука, зелени кинзы и петрушки, семена граната
- ▶ Домашний паштет из индейки с брускеттой и вялеными томатами
- ▶ Тихоокеанская сельдь с молодым картофелем, красным маринованным и зеленым луком

САЛАТЫ

- ▶ Оливье с телячьим языком и раковыми шейками
- ▶ Цезарь с курицей
- ▶ Сельдь под шубой с печёными яблоками
- ▶ Салат с ростбифом и вялеными томатами

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВАШ ВЫБОР

- ▶ Жюльен с курицей и лесными грибами в блине
- ▶ Мини шашлычки из лосося на спарже с брусничным соусом

МЕНЮ НОВОГОДНЕЙ НОЧИ 2025

В РЕСТОРАНЕ
«АСТЕРИЯ»

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР

- ▶ Филе атлантического лосося томленое в белом вине со шпинатным соусом
- ▶ Медальоны из свиной вырезки обернутые беконом с черничным соусом
- ▶ Утиная ножка Конфи с соусом Демиглас и жареным фенхелем

ГАРНИР НА ВАШ ВЫБОР

- ▶ Овощи гриль с соусом Песто (паприка, цукини, баклажан, помидор)
- ▶ Мини-картофель жареный на сливочном масле с зеленью
- ▶ Рис Басмати с кунжутом и кунжутным маслом

ДЕСЕРТ

- ▶ Ассорти из мини пирожных
- ▶ Сезонные фрукты

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- ▶ Чиабатта, солодовая, ржаная, злаковая булочка и сливочное масло

НАПИТКИ

- ▶ Чай или кофе 200 мл
- ▶ Морс 200 мл
- ▶ Игристое вино (полусладкое/брют) 150 мл
- ▶ Вино (красное/белое) 150 мл или Водка 50 мл

*Пробковый сбор за открытие своего
алкоголя не взимается*