

Яркие украшения и нарядные гирлянды в самом сердце города, праздничное настроение музыкальных композиций профессионального диджея, вкусный и разнообразный «шведский стол» – всё это ждёт Вас на встрече с Новым 2019 годом в центре Таллинна в отеле Tallink City Hotel****!

ВСТРЕЧА НОВОГО ГОДА в отеле TALLINK CITY HOTEL

В новогоднюю ночь праздничные огни сияют ярче звёзд, свежий зимний воздух приятно бодрит и отовсюду слышен радостный смех!

Новогодний ужин в ресторане SUME

Программа 31.12.2018

20:00 – 00:30 Праздничный шикарный ужин «шведский стол» в ресторане Sume.
Приветственный коктейль

20:15 Радостную атмосферу создаст DJ

22:50 Новогодняя речь Президента Российской Федерации.

23:00 С Новым годом, Россия! Бокал игристого вина.

23:50 Новогодняя речь Президента Эстонской Республики.

00:00 С Новым годом! Бокал игристого вина.

01.01.2019

08:00 - 12:00 Богатый завтрак – «шведский стол» и, конечно же, бесподобная солянка!

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ГОСТИНИЦУ TALLINK CITY!

Tallink Hotels оставляет за собой право на изменение времени программы.
Точную информацию можно узнать в отеле на стойке регистрации.

Новогодний ужин - шведский стол
31.12.2018

Меню

Закуски и салаты

Икра сига и икра форели с фермерской сметаной, луком и блинами

Слабосоленый лосось с аквавитом и укропом

Сельдь Matjes с перепелиными яйцами и луком-шалот

Жареная минога

Ростбиф с хреном и черным чесноком

Говяжий язык

Заливное из свинины

Паштет из гусяной печени

Антипасты: ветчина серрано, салями, вяленые на солнце томаты, артишоки, маслины

Винегрет со свеклой и капустой

Картофельно-яблочный салат с айоли

Немецкий картофельный салат с луком пореем

Салат «Ницца»

Салат из лесных грибов с луком

Тыквенный салат и брусничное варенье

Основные блюда

Равиоли с начинкой из рикотты под трюфельным соусом

Маленький киш лорен

Маленький киш с овощами и курицей

Тушеная зеленая чечевица в тимьянном бульоне

Приготовленный на пару лосось со сливочным маслом с пряными травами

Запеченная треска с соусом Беарнез

Утиная ножка конфи в соусе на красном вине

Свиной бок со шкуркой, запеченный при низкой температуре

Картофельный гратен Dauphinois

Овощи, запеченные со сливочным маслом

Морковь и топинамбур, тушеные с медом

Кисло-сладкая краснокочанная капуста с корицей и анисом

Десерт

Ассорти из эстонских сыров ручной работы, Бри

Ассорти из минипирожных

Пирог «Тоска»

Брауни

Фруктовое ассорти

Макарони

Шоколадный мусс с вишней

Домашнее мороженое

Крендель с изюмом

В меню включено: приветственный напиток, морс, 2 бокала игристого вина, хлеб, масло, вода со льдом, чашка кофе или чая.

Бронирование и дополнительная информация:
www.tallinkhotels.com/ru и у официальных агентов.