

Дары из «Европы»

Праздничный ужин в гранд-отеле «Европа» пройдет 31 декабря до 23 часов. В подарок гости получат возможность встретить Новый год уже в своем номере с шампанским и закусками.

К праздникам в отеле готовят подарочные гастрономические корзины, будет открыт и заказ блюд к новогоднему столу от шеф-повара Сергея Андреева. В меню целиком жаренный гусь или утка с тушеной бургундской капустой, картофелем рате и брусничным соусом; рождественская ветчина в медовой глазури с маринованными яблоками и подливкой из ананаса; кулебяка по-романовски с камчатским крабом и соусом шампань; фаршированная стерлядь с муссом из судака и лесных грибов; молочный поросенок и другие деликатесы.



ГРАНД-ОТЕЛЬ «ЕВРОПА»



HOTEL INDIGO ST. PETERSBURG

Indigo: гастрономические сеты и подарки

С 24 декабря по 7 января в отеле Hotel Indigo St. Petersburg — Tchaikovskogo будут действовать три рождественских сета из трех или четырех курсов с винным сопровождением. В меню «Ужина Блан де Блан» с игристым вином — паштет из куриной печени с вареньем из сосновых шишек, салат «Оливье» с красной икрой, филе осетра со стуженкой из пастернака, маринованным редисом и воздушной рыбной эспумой. На десерт — мильфей из айвы и яблок.

«Романтический ужин на двоих» — это легкий салат из свежей груши, крутите из сельдерея со слайсами пармезана, гребешок с пюре из зеленого горошка и соусом берблан с зеленым яблоком, орзотто с креветками и сальсичоном и малиновый мусс сыром «Дор Блю» в сопровождении просекко. Вечером 31 декабря отель устраивает праздничный предновогодний вечер: ужин в формате шведского стола в ресторане-атриуме «Вино и вода» и беспроигрышную лотерею с призами от отеля и ресторана. В первый день наступившего года пройдет бранч с живой музыкой.

Специально для домашних торжеств шеф-повар и шеф-кондитер отеля подготовили гастрономическое предложение. В праздничной доставке от ресторана «Вино и вода» — подкопченная запеченная радужная форель с соусом из каперсов, большой стейк-ростбиф, баранья лопатка с пряными травами и гвоздикой, подкопченная запеченная буженина, сельдь под шубой, фирменный медовик, чизкейк, нежный торт «Наполеон». Только сделать заказ нужно заранее. Для череды январских застолий в отеле предлагают небольшие подарочные наборы — угощения, новогодний декор и секретный рецепт счастливого Нового года.

Дом со львами превратится во дворец

Для встречи самого романтического праздника Four Seasons Hotel Lion Palace St. Petersburg впервые предлагает собраться семьей или с друзьями в дворцовых люксах отеля. Это впечатляющие пространства с видом на Петербург, специально украшенные к Новому году, с большим нарядным столом и меню от шеф-поваров Алессіо Скароты и Элэра Тухтаева.

Месяц праздников начинается с новой традиции — полуденных чайных церемоний каждую субботу и воскресенье. Для них Никола Ламбер, шеф-кондитер отеля, создал десерт «Щелкунчик» в честь самого новогоднего балета в постановке Мариинского театра. В декорировании отеля принимал участие российский дизайнер Петр Аксенов.

В первый день нового года в Доме со львами устраивают праздничный бранч с блюдами от шефов, десертами и французской выпечкой.



FOUR SEASONS HOTEL LION PALACE ST. PETERSBURG

ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА PERCORSO ОТЕЛЯ FOUR SEASONS HOTEL LION PALACE СДЕЛАН С ЭЛЕГАНТНЫМ ШИКОМ