

ПРАЗДНИКИ В «ЕВРОПЕ»

В гранд-отеле «Европа» новогодние истории уже начались.

Альбина Самойлова |



ОТЕЛЬ «ЕВРОПА»

ПОПРОБОВАТЬ ТОРТ ПО СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ ЛЕГЕНДАРНОГО ТРЕНЕРА ПО ФИГУРНОМУ КАТАНИЮ ТАМАРЫ МОСКВИНОЙ МОЖНО В КАФЕ «МЕЗОНИН» В ДЕКАБРЕ И ЯНВАРЕ

31 ДЕКАБРЯ в одноименном ресторане отеля дают гала-ужин «Палитра сказок». Гости встретят Новый год под звуки камерного оркестра в грандиозном зале с витражами, где оживут картины в технике эбру от художника Ольги Кауровой по мотивам новогодних сказок «Морозко», «Щелкунчик» и «12 месяцев». В меню праздничного ужина — шесть перемени блюд с винным сопровождением.

В кафе «Мезонин» уже стоит главная елка отеля от дизайнера Alisa Boha, соосновательницы фэшн-бренда Monochrome. Философия марки отводит особое место оверсайз-изделиям в монохромных цветах. Эта идея нашла отражение в уникальных елочных украшениях и декорациях

в розовых тонах. А шеф-кондитер отеля Дмитрий Шибков создал новогодний десерт Monochrome — мусс со вкусом фундука с соленой карамелью в форме монохромного розового шара.

В праздничный сезон гранд-отель «Европа» представит уникальный новогодний торт, выполненный по семейному рецепту легендарного тренера по фигурному катанию Тамары Москвиной. Классическому рецепту торта «День и ночь» из двух видов бисквита с заварным кремом и грецким орехом уже более века. В семье Тамары Николаевны этот торт пекала ее свекровь — мать тоже известного тренера Игоря Москвина — один раз в год, только 30 декабря. У этого торта была одна любопытная особенность: он имел оригинальную форму. Дело в том, что он пользовался неизменной популярностью у гостей дома, поэтому делался большим, а его середина накрывалась блюдцем и вырезалась ножом по его контуру. Торт в виде кольца выставлялся на праздничный стол, а круглая часть отставлялась в холодильник — на утро для хозяев.

25 декабря и 1 января в историческом зале ресторана «Европа» пройдут рождественские бранчи с икрой, игристым, морепродуктами и мясными деликатесами, фирменными блюдами отеля, баром без ограничений и десертной станцией с миниатюрными шедеврами от шеф-кондитера.



ОТЕЛЬ «ЕВРОПА»



ОТЕЛЬ «ГЕЛЬВЕЦИЯ»

В «Гельвеции» — сеты и конструкторы

В ресторанах Cafe Claret и Marius при отеле «Гельвеция» бренд-шеф Александр Богданов подготовил новогоднее меню для гостей ресторанов и отеля, а также для доставки к домашнему новогоднему столу.

31 декабря с 23 часов в Cafe Claret будут подавать праздничный сет из 11 блюд. В стол сервируют фирменные новогодние специалитеты, основные курсы горячего, сет из десертов и рождественских угощений. В состав сета входят, например, оливье с языком, медовая ветчина, копченый лосось с креветками гриль и крем из топинамбура, карп с соусом вельюте и другие блюда.

Для вечеринок с друзьями и коллегами подготовили сет-наборы с мини-бургерами и пирожками с разными начинками. Есть и два полностью сформированных меню новогоднего стола из 12 позиций на 4–6 человек — ужин с уткой или ужин с цыпленком. Праздновать Новый год будут и в ресторане Marius, который традиционно принимает гостей в режиме 24/7. Для тех, кто планирует встречать праздник дома, Александр Богданов собрал в специальном меню праздничные блюда ресторана Marius и Лавки «Гельвеции». Новогоднее угощение можно собрать по принципу гастрономического конструктора.

Альбина Самойлова