

# Ассамблея

*ресторан*



Новогодняя ночь 2015-2016

# Новогодняя Буффонада



## **ПРИГЛАШАЕМ ПРОВЕСТИ ВОЛШЕБНУЮ И НЕЗАБЫВАЕМУЮ НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ В РЕСТОРАНЕ «АССАМБЛЕЯ».**

### **ТОЛЬКО У НАС:**

- Встреча Нового года в самом сердце Санкт-Петербурга
- Возможность ощутить новогоднюю атмосферу главных площадей и проспектов Северной Столицы
- Праздник в большой дружной компании
- Очень веселая, интересная программа для всех возрастов
- Специальное новогоднее меню от Бренд-шефа CITYTEL Group Дмитрия Щербакова.

### **В ЭТУ НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ:**

- Зажигательные танцы и искрометные шутки
- Участие в буффонаде
- Виртуозное исполнение хитов из всемирно известных мюзиклов
- Юмор и магия перевоплощений.

## **ЭТА НОЧЬ СТАНЕТ ВОЛШЕБНОЙ И НЕЗАБЫВАЕМОЙ.**

Присоединяйтесь к нам и станьте свидетелями настоящих новогодних чудес!





## **НОВОГОДНЯЯ БУФФОНАДА. ТАЙНА ТЕАТРАЛЬНОГО ЗАКУЛИСЬЯ.**

### **ДЛЯ ВАС:**

- Комические сценки и зарисовки
- Возможность проявить свои вокальные таланты
- Танцы до утра
- Викторины и конкурсы
- Юмор, шутки, смех и безудержное веселье всю ночь



### **ВСЁ САМОЕ ЛУЧШЕЕ:**

- Искрометный юмор от артистов Театра «Буфф»
- Фотограф и фотостудия
- Фокусы и магия
- Незабываемые кулинарные шедевры от Бренд-шефа CITYTEL Group Дмитрия Щербакова.

### **И ТРАДИЦИОННО НА САМЫХ ЛУЧШИХ УСЛОВИЯХ:**

стоимость входного билета - 6000 руб.



## НАШЕ ТЕАТРАЛЬНОЕ МЕНЮ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ростбиф из мраморной говядины с укропным майонезом и корнишонами, 1/40/20

Лосось шеф-посола с крестьянским маслом и ржаными тостами, 1/40/10/30

Тонкое слоёное тесто с прослойкой из томатов и сыра Мацарелла с кремом «Песто» и оливковым топинадом, 1/80

Ассорти солёных грибов, подаваемых в хлебном колодце с душистым маслом и красным салатным луком, 1/50/50

Два вида паштетов из телячьей и кроличьей печени, парижский багет, луковый конфитюр крестьянское масло, 1/50/50

Подкопченный сыр Сулугуни со свежими овощами и зеленью: базилик, кинза, петрушка, зелёный лук, редис, помидоры, огурцы, красный салатный лук с капелькой оливкового масла, 1/100

### САЛАТЫ

Салат с атлантической сельдью «под шубой» из домашних овощей, 1/100

Салат «Оливье» с мясом молодого цыплёнка и раковыми шейками, 1/100

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Кулебяка старорусская с сигом горячего копчения и шпинатом в сливках. Подаётся с соусом из петрушки, 1/150

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Цыпленок-гриль с молодым картофелем и брусничным соусом, 1/300/50/50

Филе зубатки, приготовленное на пару, на подушке из овощного жульена с соусом «Беарнез», 1/100/100/50

### ДЕСЕРТ

Малиново-йогуртовый мусс, 1/100

### НАПИТКИ

Шампанское, 1/150

Вино сухое, 1/300

Водка, 1/150

Морс клюквенный, 1/200

Чай/кофе, сливки, лимон, сахар

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка: томатная, кукурузная, зерновая, чиабата, 1/100



**ЖЕЛАЕМ ВАМ ОТЛИЧНОГО НАСТРОЕНИЯ, ЧУДЕСНОГО ПРАЗДНИКА, ВПЕЧАТЛЕНИЙ  
НА ВЕСЬ ГОД И, КОНЕЧНО, РЕАЛИЗАЦИИ ВСЕХ САМЫХ ЗАВЕТНЫХ ЖЕЛАНИЙ!**

**ДО ВСТРЕЧИ В РЕСТОРАНЕ «АССАМБЛЕЯ»**



Наши контакты:  
Адрес: Лиговский проспект, дом 10, Отель «Октябрьская»  
Тел.: 922-76-67, 578-18-90  
[www.oktober-hotel.spb.ru/rus/restaurants.asp?cid=4](http://www.oktober-hotel.spb.ru/rus/restaurants.asp?cid=4)  
[vk.com/place4event](https://vk.com/place4event)