

Гвидон

Новогодняя ночь

в ресторане Гвидон



ВСТРЕЧАЕМ 2024 ГОД В СКАЗКЕ У КНЯЗЯ ГВИДОНА

*Под голубыми небесами,
Великолепными коврами,
Блестя на солнце снег лежит...
Великий князь народ созывает
И пар в Гвидоне накрывает
Он ждёт особенных гостей
Спешащих вдоль ночных огней*



План вечера

22:00 - 23:00

Начало праздничной программы

23:00 - 00:00

Ужин, подведение итогов года

23:45 - 00:00

Бой курантов, встречаем Новый год

00:05 - 00:45

Выступление хедлайнера

00:45 - 01:15

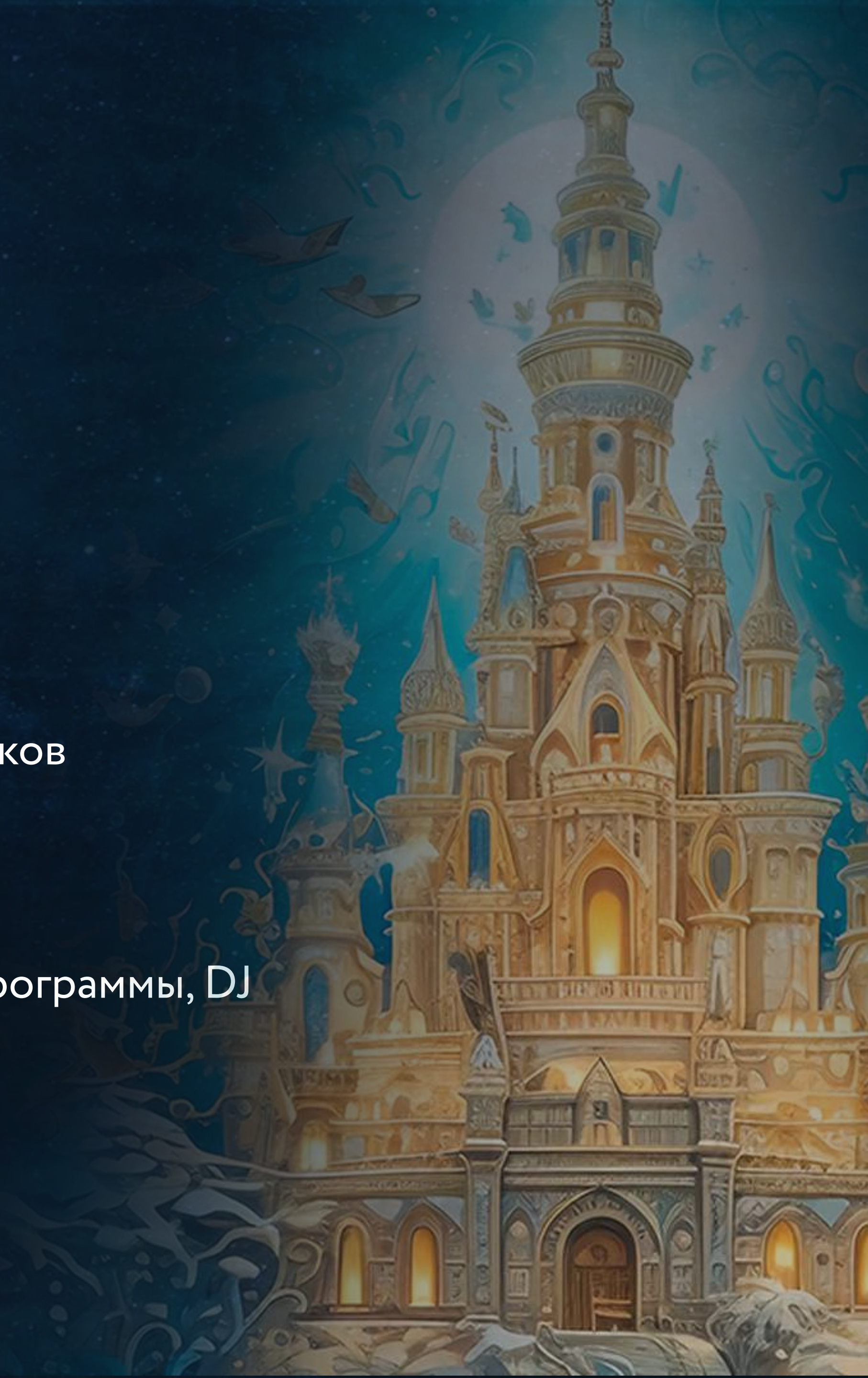
Выступление DJ

01:15 - 01:30

Розыгрыш подарков

01:30 - 03:30

Продолжение программы, DJ



Хедлайнер – группа Винтаж

На новогоднем вечере в ресторане Гвидон выступит группа Винтаж, с рядом хитовых песен, таких как «Плохая девочка», «Знак водолея», «Роман» и многие другие.

32 сингла, 7 из которых заняли вершины радиочартов, 9 успешных коммерческих композиций, так звучит их пройденный путь, а главное любовь и поддержка многочисленных слушателей.

И в эту новогоднюю ночь, в ресторане Гвидон, Они подарят зрителям незабываемое звуковое шоу, полное счастья и волшебства.



Ведущий

Дмитрий Бабаев

Входит в единственное профессиональное сообщество лучших ведущих Москвы — #top15 moscow. За плечами как камерные семейные события, так и корпоративы крупных российских компаний. Его голос звучит на радиостанции «Megapolis FM 89,5» в рамках программы «Еда Без ип» и в «Утреннем ШОУ Тридцатилетних».



Меню вечера

**Меню вечера создал шеф Анатолий Казаков
(Звезда MICHELIN 2022)**

На новогоднем вечере в ресторане Гвидон вас ждет особенное событие, шеф-повар Анатолий Казаков создал уникальное гастрономическое меню. Такое разнообразие блюд на столе, позволят Вам окунуться в сказочный новогодний вечер.

Морское плато и свежие деликатесы, икра и оливье, все традиционно любимые блюда создадут впечатление тёплого праздника, в который захочется вернуться.

На вечере будет винное сопровождение: шампанское, красное и белое вино, а также крепкие напитки.



Меню вечера

Закуски в стол

- Плато Боярское
- 2 устрицы Фин де Клер, 2 морских ежа, 1 гребешок, 1 фаланга краба
- Краб, авокадо и фруктовый бальзамик.
- Паштет из утки с фуа-гра, каштановым медом и черным трюфелем
- Тартар из тунца с морской спаржей
- Оливье с камчатским крабом
- Сельдь под шубой с икрой форели
- Карпаччо из артишоков с фейхоа
- Карпаччо из лосося с щавелем и соусом из крапивы

Горячие закуски на выбор

- Рыбный пирог с треской и икорным соусом
- Эскалоп из фуа-гра с хурмой и соусом жю-лие
- Запеченный морской гребешок с соусом берблан и шпинатом

Горячее блюдо на выбор

- Филе миньон с картофельным гратеном и перигорским соусом
- осьминог с молодым картофелем и томатами по-сицилийски
- Черная треска с апельсиновым соусом, лесным орехом и кумкватом

Десерт на выбор

- Мильфей «Гвидон»
- Бланманже из миндаля с фейхоа
- Желе из шампанского с морошкой и взбитыми сливками
- Шу с облепихой и кремом Патисьер

Меню вечера

Шампанское и вино

- NV Champagne Marquise de Vauzelle
- 2022 Gruner Veltliner, Berg Konig/
Austria, Low Austria

Крепкие напитки

- Виски Tomintoul 12 y.o.
- Водка Tchaikovsky

LUDING
EST. 1993



Схема зала

sold out

sold out

70 000 ₺

70 000 ₺

70 000 ₺

60 000 ₺

2 зона

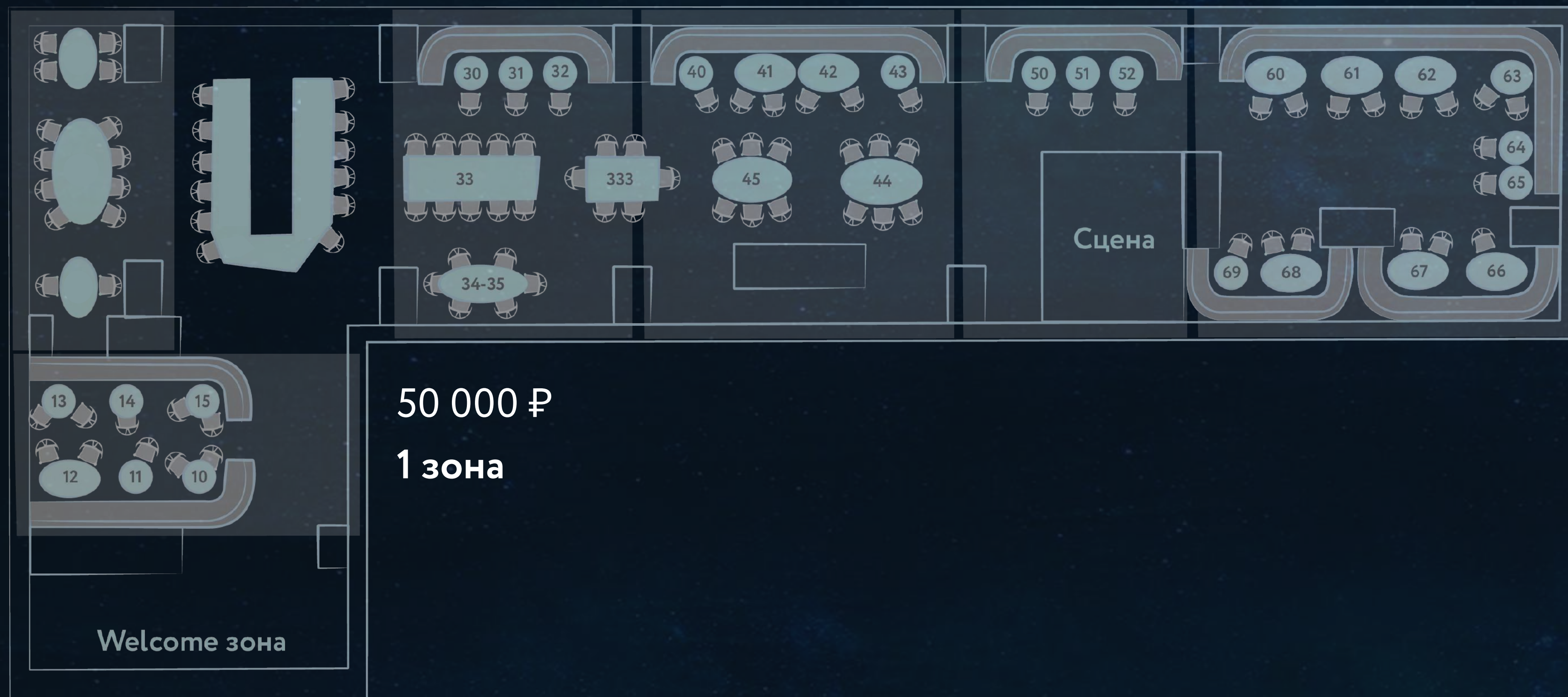
Бар

3 зона

4 зона

5 зона

6 зона



50 000 ₺

1 зона

Welcome зона

Сцена



Контакты

Резерв стола возможно
сделать по телефону
+7 (495) 258-08-88
или непосредственно в ресторане

Ресторан «Гвидон»
Москва, ул. Большая Никитская, 5
gvidon.wrf.su