



*Новый год
& Pullman Sochi Centre!*



pullman
HOTELS AND RESORTS



Новый год в стиле Pullman!

Дорогие гости!

Наверняка, многие из вас мечтали когда-то красиво писать картины, а мы в новогоднюю ночь исполняем желания.

Приглашаем Вас встретить Новый год в стенах одного из ведущих art-пространств Сочи – отеле Pullman Sochi Centre.

Вас ожидают гастрономические изыски от команды шеф-повара Оксаны Нагорской в сопровождении мировых музыкальных хитов в исполнении вокально-инструментального дуэта. Специально для праздничного ужина подобраны французские игристые и тихие вина от ведущих производителей из коллекции Vinoteka by Pullman.

Импрессионизм - это свобода в выражении эмоций и легкость в творческом исполнении. Каждый, кто в эту волшебную ночь возьмет в руки кисти, внесет свой вклад в написание архитектурного пейзажа, главным героем которого станет отель Pullman Sochi Centre.

Создавать настроение и помогать вам творить будет Андрей Шихов – яркий современный художник, черпающий вдохновение в атмосфере Черноморского побережья.

Готовое произведение украсит лобби отеля, войдя в состав экспозиции наряду с работами Романа Ляпина, Ольги Тороповой и Андрея Елецкого, являющимися неотъемлемой частью нашего art-пространства на протяжении нескольких лет.



Программа вечера

ЮРИЙ БЕДРАК



ЕВГЕНИЯ БАШЛАЕВА



21:00-21:30

Приветственный коктейль от команды ресторана и памятная фотография

21:30 – 23:30

Предновогодний ужин в сопровождении вокально-инструментальных композиций от Евгении Башлаевой и Юрия Бедрак

21:30 – 01:00

Создание архитектурного пейзажа под руководством Андрея Шихова

23:30 – 23:55

DJ-set и новогодние коктейли от команды барменов «O'Bar»

00:05 – 01:00

Продолжение вечера в ресторане «Sel Marin»

00:30 – 03:00

DJ-set в «O'Bar»

«*Spirit of Pullman*»



В Новогоднюю ночь Андрей Шихов откроет гостям отеля Pullman тайны живописи. В процессе арт-перформанса он поможет всем вместе создать полотно на тему "Spirit of Pullman".

Андрей Шихов - художник, продюсер, декоратор, коллекционер, соучредитель арт-фонда Momartfoundation и компании Momartproduction, работающий в различных жанрах и техниках, чьи работы находятся в коллекциях государственных музеев, частных коллекциях России и Европы.

Свой творческий путь профессионального художника Андрей начал в IED (Институт Европейского Дизайна) Рим – Милан, затем стажировался у великих фотографов Оливьеро Тоскани, Роджера Баллена.

А. Шихов единственный, кто получил официальное разрешение от секретариата Папы Римского Бенедикта XVI писать частные сады Ватикана.

Меню

Холодные закуски и салаты

Икра форелевая и щучья с гречневыми блинами, сметаной и сливочным маслом

Рыбное плато: копченый лосось, масляная рыба и угорь с каперсами

Сырное плато: качотто с трюфелем, пармезан, монтазио, козий мягкий сыр, подаются с виноградом, клубникой и орехами

Прожутто ди Парма, сыр моцарелла с вялеными томатами, соусом песто с хрустящей фоккачо

Запеченный ростбиф и говяжий язык с горчицей Дижон, копченая утиная грудка с брусничным кремом

Холодец из телятины с муссом из свекольного хрена, малосолевыми огурцами и горчицей

Фруктово-ягодное ассорти

Салат "Сельдь под шубой"

Салат с гравлаксом из лосося с крем-сыром, авокадо и соусом сальса-верде

Салат Оливье с пастромами из индейки

Салат с телятиной, маринованным сыром и овощами

Теплая закуска

Тигровые креветки с кремом из подкопченного лука порей с кунжутно-соевым соусом и чипсами тапиоки

Основные блюда

подаются на выбор гостя

Чилийский сибас

подается с кремом из печеного корня сельдерея, зеленой спаржей и цитрусовым бьер-блан

или

Филе-миньон

подается с нежным кремом из белых грибов, gratin из батата и коньячным соусом

Десерты

Ассорти конфет ручной работы

Фруктовый кекс в шоколадной глазури

Десерт "Яблоко" с ванильным муссом и кедровым орехом

Фисташковый шантильи с вишней

Шоколадный мусс с соленой карамелью и хрустящим пралине



*Ассортимент напитков**

*напитки из указанного ассортимента подаются в безлимитном формате

Алкогольные напитки

Игристое сухое вино Grande Cuvee 1531 de Aimery Cremant de Limoux, Франция

Белое сухое вино "Le Bordeaux de Citran" Blanc, Bordeaux AOC 2017, Франция

Красное сухое вино "Le Bordeaux de Citran" Rouge, Bordeaux AOC, 2016, Франция

Виски Chivas Regal 12 yo

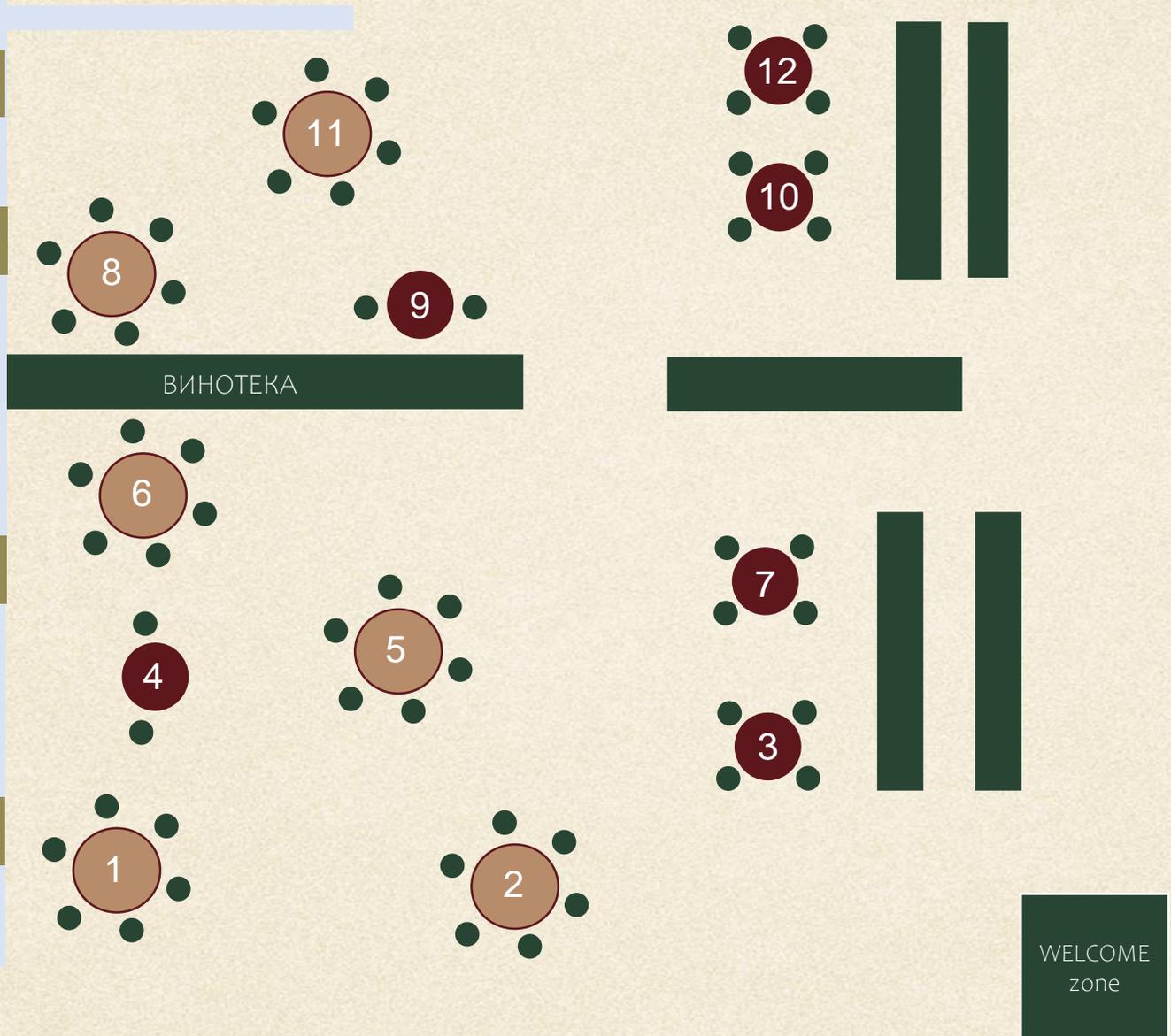
Водка Beluga Noble

Безалкогольные напитки

Газированные прохладительные напитки|Вода|Морс|Сок|Чай|Кофе



Схема рассадки



Стоимость билета

20 000 р. – Взрослый
(гости от 14 лет и старше)

10 000 р. – Детский
(гости от 6 лет до 13 лет включительно)

Дети до 5 лет включительно
бесплатно, без предоставления места





Детский Новый год

Три веселых аниматора в ярких костюмах подготовили для наших юных гостей конкурсы и викторины, командные соревнования.

Для детей, предпочитающих спокойные игры, работает воспитатель.

Прекрасным дополнением к новогодним развлечениям станет праздничный ужин с самыми любимыми детскими блюдами и шоколадным фонтаном.

Стоимость билета – 5 000 р.

Дети до трех лет включительно принимаются в клуб только в сопровождении взрослых.

Программа вечера

21:00 – 21:30

Встреча юных гостей

21:00 – 01:00

Праздничный ужин буфет с вкусными и полезными блюдами от команды поваров и невероятные сладости для самых важных гостей

21:30 – 01:00

Развлечения с аниматорами: занимательные игры, конкурсы

Холодные закуски и салаты

Овощные палочки крудите с соусом крем-чиз
Вафельные рожки с мини-моцареллой и помидорами черри
Салат Оливье с ветчиной из индейки

Горячие закуски

Сырные шарики
Пицца Маргарита
Пицца с ветчиной

Основные блюда

Куриные котлеты
Куриные нагетсы
Мини-чизбургер с говядиной
Картофель фри
Паста цветные бантики с сыром
Картофельное пюре

Десерты и фрукты

Шоколадный фонтан с фруктами, бeze и савоярди
Мороженое
Кейк-попсы
Пирожное с ягодным муссом и разноцветной глазурью
Новогодние макароны

Напитки

Газированные прохладительные напитки|Вода|Морс|Сок

