

Шановні пані та панове!

Запрошуємо наших Великих і Малих Гостей
на зустріч Нового Року 2019 в готельно-ресторанний комплекс "Миргород"
на вечірку

« Новорічний стиль – в горошок»

Dress code:

Сукня , сорочка або будь-який аксесуар, забарвлений в горошок.

Початок новорічної вечірки — о 22:00.

Вас зустрічатиме галантний ведучий та спалахи фотокамери.

До смаку гостям стануть фуршетні аперитиви та барвисті тістечка.

В цю ніч на Вас чекають запальні танці шоу-балета «Flash» та чарівна співачка під акомпанемент тріо «Каданс». За традицією, прихід Нового року гості зустрінуть під зоряним морозним небом з келихом шампанського в оточенні казкового фаер-шоу «Дикий вогонь», коли фонтани полум'я розрізають морозну ніч і вражають уяву своєю величністю.

Для найвитриваліших — дискотека 2000-х.

Сніданок для проживаючих у готелі розпочнеться з 10:00 до 13:00 в залі ресторану.

1 січня — гідне продовження свята на свіжому повітрі в теплому одязі. В 13:00 в холі готелю український народний колектив піснями збирає всіх бажаючих і вирушаємо автобусом на галявину (15 хв пішки від готелю). Там будуть проводи Року Собаки зі спалюванням його чучела та зустріч Року Свині , а колектив "Миргородські парубки" будуть розважати гостей піснями та іграми.

Як комплімент від закладу, Ви отримаєте пам'ятний диск з фотографіями про Ваш дводенний відпочинок.

**Як комплімент від готелю , за умови проживання , Ви отримаєте безкоштовні ранній заїзд (з 09:00) та пізній виїзд (до 23:00)
31.12.18-02.01.19**

**Вартість Новорічної ночі в нашому ресторані - 1650 грн з однієї персони.
Вартість Новорічної ночі для дітей до 12 років -350 грн .**

Розміщення гостей в готелі за тел./факс:

(05355) 5-25-97 ;

Life: (093) 664-95-20 ;

Kievstar: (067) 134-54-68 ;

МТС: (066) 602-46-05 .

Детальна інформація безпосередньо про меню ресторану, розміщення столів, концертну програму — менеджер Людмила/Анастасія (063) 602-87-46 або (099) 512-77-05, restoranmirgorod@gmail.com .

Подоробиці на сайті: www.hotelmirgorod.com.ua

2019 Сервірування столу на 1 дитину до 12 років:

Піца маленька : сир, помідор, філе куряче, салямі , ожинове суфле та 0,5 л компота

2019 Сервірування столу на 1 дорослу персону:

Фуршетна стійка з аперитивами та тістечками

Холодні закуски

Фруктовий мікс з ананаса, ківі, малини ,ожини – 120 г

Мариновані гриби – 50 г

Мозаїка ролів з лосося та тунця , сирного канапе – 140 г

Рулети свиний домашній – 50 г

Заливне з півника - 80 г

Слива пікантна з часником -80 г

Палички листкові з кунжутом – 6 шт

Салати

Салат «Столичний» - 120 г

Салат з запечених овочів, фети у медово-гірчичній заправці – 200 г

Гарячі закуски

Теляча печінка з карамелізованим яблуком – 100/100

Гарячі страви

Курячі шашлички по-східному з гострим соусом – 100/50

Свині медальйони в компанії з манго та картопляним безе –150/50

Десерти

Дзеркальне малиново-ожинове суфле з гілочкою червоної смородини - 120 г

Бар на 2 персони

Шампанське «Французький бульвар» червоне напівсолодке – 1 шт

Компот з базиліком 1 л

Вода «Миргородська» 1,5 л – 1 шт

СВЯТКУЄМО РАЗОМ !!!