

Belmond Grand Hotel Europe: праздник везде

В преддверии новогодней поры в гранд-отеле «Европа» идут приготовления к главной праздничной ночи года

Альбина Самойлова |



ШЕФ-ПОВАР Йен Миннис и директор ресторанной службы Салим Аль-Хаяти колдуют над рецептами торжества в честь наступающего 2019 года. Праздник охватит все рестораны отеля.

Предновогодняя пора

Особенная праздничная атмосфера ожидает гостей в кафе «Мезонин» в предпраздничные недели. Уже с начала декабря здесь красуется новогодняя елка. Витрина со знаменитыми тортами гранд-отеля «Европа» по волшебству шеф-кондитера Дмитрия Шибкова превращается в сказочный домик, украшенный имбирными пряниками, цветной и шоколадной глазурью, карамелью и другими самыми настоящими сладостями.

Ежедневно в кафе будут звучать рождественские гимны в живом исполнении вокального дуэта, а добрый сказочник будет собирать вокруг себя самых маленьких гостей и читать им волшебные истории. В детском меню появится «Чаепитие от Белоснежки и семи гномов».

16 декабря состоится детская елка — праздник в «Европе», на котором воспитано не одно поколение петербургских детей. В бальном зале «Крыша» маленьких гостей будут встречать ангелы. Вместе они поймают звезды волшебным сачком и разыграют спектакль в белоснежных декорациях. Для детей — фотозона с падающим вверх снегом, праздничный стол, шоколадный фонтан и подарки.

Знаменитые праздничные банчи в ресторане «Европа» пройдут 23, 30 декабря и 6 января. В предновогоднюю пору они становятся особенно оживленными благодаря атмосфере, созданной шеф-поваром Йеном Миннисом и метрдотелем Дмитрием Захарченко. Традиционные новогодние блюда, элегантно сервированные на красочно оформленных столах, икра, устрицы, бар без ограничений, знаменитые рождественские мелодии в исполнении джазового оркестра — прекрасный повод встретиться с друзьями и близкими.



В декабре в ресторанах отеля появятся рождественские подарочные наборы, собранные шеф-поваром, — с рождественским печеньем из собственной кондитерской отеля, апельсиновыми цукатами в шоколаде, шампанским и конфетами собственного производства из редкого сорта какао-бобов.

Новогодняя ночь

Вечером 31 декабря праздник начнется во всех ресторанах отеля. Самое яркое торжество пройдет в ресторане «Европа», где состоится гала-ужин с ярким музыкальным шоу по мотивам голливудских кинофильмов. Вечер откроется грандиозным 3D-шоу, а гости смогут почувствовать себя настоящими суперзвездами, поднимаясь по парадной лестнице с красной ковровой дорожкой под вспышки фотокамер. Киностудия «фабрики грез»

перенесет их на аллею звезд и погрузит в историю легендарных мюзиклов «Чикаго» и «Величайший шоумен», а также самых популярных шедевров кинематографа. Вечеринка под зажигательные ритмы перенесет гостей в мир голливудской роскоши. Меню из пяти блюд соответствует статусу мероприятия и включает закуску

с черной икрой и салат с камчатским крабом. Ресторан «Икорный бар» превратится в кабаре Cinema, а в бальном зале «Крыша» пройдет праздник в стиле Party like a Russian. Грандиозный буфет, изобилие закусок, безудержное веселье, песни и танцы, феерические наряды позволят почувствовать размах знаменитой на весь мир русской души.

Ресторан Azia предлагает оказаться в экзотическом мире, вдохновленном сказкой «Тысяча и одна ночь Шахерезады». В меню из пяти блюд входит ролл с хрустящим мягкопанцирным крабом, ягненок с марокканским сливовым и шафрановым соусами, креветки «Джамбо» с азиатскими семенами и травами.

В «Лобби-баре» будет организована новогодняя лаунж-зона с живым джазом в подлинных интерьерах в стиле модерн. Динамика вечера придаст шоу бартендеров, а шеф-повар предложит на выбор два варианта меню закусок.

Космическое торжество Indigo

В новогоднюю ночь в отеле «Индиго Санкт-Петербург — Чайковского» намечается праздник в стиле знаменитого боевика Люка Бессона. Земная орбита, пришельцы, герои и супермены — иными словами, «Пятый элемент» с новогодним креативом. Праздник пройдет в ресторане «Вино & вода» в атриуме отеля, который сам по себе выглядит фантастично, особенно в новогоднюю ночь. На протяжении всего действия будет вестись онлайн-трансляция с «поля битвы», а маленькие гости будут в это время проводить химические опыты с инопланетянином. Кроме того, детям нужно будет приготовить для взрослых десерт-сюрприз, а также стать вестниками добрых предсказаний 2019 года: с их помощью состоится «Большое новогоднее ночное гадание». Также в программе — лотерея от отеля и городской фейерверк, который можно будет наблюдать с закрытой панорамной террасы на крыше, сидя под пледом и потягивая глинтвейн. Меню шведского стола включает «четыре элемента успешной встречи Нового года». В холодном «элементе» — ассорти мясных делика-



тесов, галантин из индейки с клюквой и розмарином, заливное из телячьего языка, сочный домашний ростбиф с конфином из инжира и более десяти других закусок. В «горячем» — томленная с лимонником и зеленым перцем баранья голяшка, филе лосося в маринаде из sake и мисо, жульен из лесных грибов в хрустящей пшеничной булочке. В «сладком» элементе собраны десерты, ну а в «жидком» — напитки, без которых не обходится новогодний праздник.