

ПОЧЕМ НЫНЧЕ ПРАЗДНИК

ВО СКОЛЬКО ОБОЙДЕТСЯ НОВОГОДНИЙ УЖИН



В начале декабря Роспотребнадзор рекомендовал россиянам для профилактики ограничения распространения COVID-19 провести новогодние праздники дома, в кругу семьи, если есть возможность — на свежем воздухе, например на даче. В службе выступили не только против поездок за границу, но и рекомендовали не посещать мероприятия в закрытых помещениях.

Запрет на работу ресторанов после 23:00 в этом году оставил россиянам немного вариантов для встречи Нового года. По данным опросов, более 60% планируют провести каникулы дома. Организация новогоднего ужина в домашних условиях может обойтись в 3–5 тыс. руб., а доставка готовых блюд из ресторанов — раза в два больше. «Деньги» выяснили, как в этом году организовать новогодний стол и сколько это будет стоить.

Если не брать в расчет зарубежные поездки, и без рекомендаций Роспотребнадзора возможностей по организации новогоднего праздника у россиян в этом году не очень много. В Москве и еще ряде регионов обслуживание посетителей в кафе и ресторанах запрещено с 23:00, а в Санкт-Петербурге все заведения общепита должны быть закрыты на весь период с 30 декабря по 3 января. Таким образом, большей части людей, видимо, придется выбирать между полностью самостоятельной организацией новогоднего стола в домашних условиях и заказом блюд из ресторанов или сервисов доставки. Опрос «Ромира» это подтверждает. По данным аналитиков, 61% россиян планируют провести новогодние каникулы дома, а 25% собираются в гости к друзьям или родственникам. По опросам Superjob, бюджет праздника и новогодних каникул уже составили больше трети россиян. В среднем по стране расходы (без учета подарков) на все десять дней каникул планируются на уровне 18,3 тыс. руб. на человека. В Москве средние планируемые траты год к году выросли с 21 тыс. руб. до 22,6 тыс. руб.

Ресторан на дому

В «Росинтер Ресторантс» говорят, что в качестве новогоднего предложения на доставку сети «IL Патио» и TGI Fridays предложат комбо-наборы стоимостью от 900 до 2,05 тыс. руб. Можно заказать полноценный ланч или ужин на одного или нескольких человек, состоящий из наиболее популярных блюд из основного меню, а также наборы на компанию до шести человек (разные виды пиццы, бургеры, мясные закуски плюс напитки).

Кроме того, в «Росинтере» вводят специальное предложение по завтракам в новогодний период: омлет, клуб-сэндвич и напиток. В холдинге обещают, что выгода для гостей по таким предложениям составит до 30% от их стоимости по основному меню. Заказы на комбо-наборы и специальные предложения принимаются в обычном режиме. В «Росинтере» также разрабатывают фуршетное меню для новогоднего стола, которое нужно заказывать за 24 часа, и вводят специальные новогодние предложения в ресторанах.

В ГК «Шоколадница» рассказали, что на новогодние праздники в ресторанах будет действовать специальное зимнее меню, которое доступно и в доставке. Так, закуски (брускетты и паштет) обойдутся по 330 руб. за порцию 130–180 г, салаты («Мимоза», с индейкой или голубым сыром) — по 370–390 руб. за 100–190 г, борщ — 270 руб. за 240 г. Горячие блюда (бефстроганов или мясо утки с гарниром) стоят по 430–650 руб. за 200–330 г, десерты (оладьи, ромовая баба, шоколадный фондан, панна-котта) — 190–390 руб. в зависимости от вида. На компанию предлагается ассорти из мяса, сыров и персиковый крушон (830 руб. и 1,99 тыс. руб. соответственно). В качестве алкоголя — игристое вино «Абрау-Дюрсо» «Виктор Дравиньи» по 1,45 тыс. руб. за бутылку. Таким образом, стоимость заказа с одним блюдом из каждого раздела этого меню с вином можно оценить до 3,5 тыс. руб. на человека.

В московском ресторане холдинга Ginza Project Butler в этом году планируют пять вариантов новогоднего стола. Помимо готовых сетов для гостей предусмотрена воз-



GETTY IMAGES

можность собрать собственный сет из позиций, представленных в меню. Кроме того, можно заказать полное обслуживание ужина с поваром, официантом, метрдотелем и клинингом. Также есть возможность выезда шеф-повара Джузеппе Дави. Стоимость услуги в Ginza Project не раскрыли. В меню Butler, к примеру, есть равиоли с сибасом и соусом из морепродуктов по 1,4 тыс. руб., филе дорадо с цуккини и соусом из омаров по 1,35 тыс. руб., ассорти из 12 видов итальянских сыров — по 2,8 тыс. руб., салат Butler с крабом и авокадо — по 2,65 тыс. руб. за порцию. Банкетное предложение для празднования Нового года дома есть в Jamie's Italian (также входит в Ginza Project). На выбор предлагается три набора блюд, заказы принимаются до 29 декабря. В наборе — итальянские закуски, салаты, горячие блюда и десерты. Средний чек в ресторане в обычные дни — 1,5 тыс. руб.

Альтернативные сервисы

Специальные предложения по доставке готовых блюд планируют не только сами рестораторы. В Perfomance Group (сервисы доставки наборов питания Level Kitchen, Performance Food, My Food и пр.) разработали четыре набора для приготовления праздничного