



В программе вечера:

·Номинация «За лучшую хореографию» Блистательный шоу-балет! Эффектный номер, достойный Бродвея, который задаст ритм всему вечеру.

·Специальные гости церемонии прямо со страниц зимних сказок — Дед Мороз и Снегурочка! Они поздравляют всех номинантов и зрителей с наступающим праздником.

·LIVE-перформанс. Номинация «Лучшее барное искусство» Бармен-шоу «Новогодний Оскар». Это не просто приготовление коктейлей, а настоящее театральное представление с элементами файер-шоу. Лучший получает свой «золотой напиток».

·Главная роль года (прямое включение) Трансляция новогоднего обращения Президента Российской Федерации. Минута торжественного ожидания вместе со всей страной.

·Кульминация. Объявление «Года 2027»
Под звон бокалов мы встречаем **НОВЫЙ ГОД 2027!** Салют из конфетти, объятия и первые танцы нового года.

·Вручение главной премии Розыгрыш суперприза от сети отелей «АМАКС Золотое кольцо». Награда в номинации «Путешествие мечты»: сертификат на романтический уикенд для двоих на одном из курортов сети «АМАКС»!

·Afterparty. Танцы до рассвета Шоу-группа NeFormat33, праздничный DJ-сет и свободное продолжение банкета.

Праздничное меню

Хрустящее ассорти из отборных овощей: сочные томаты, свежие огурцы, сладкий перец и салатный микс. Подается с классическими маслинами и ароматным букетом из укропа, петрушки, базилика и зеленого лука.	20/20/20/10/5/4
Домашнее ассорти из бочковых разносолов: хрустящие огурчики, нежные патиссоны, пикантная квашеная капуста, чеснок и острый перчик. Дополнено сладкими томатами черри. Подается со свежей зеленью (укроп, петрушка) и листьями салата.	20/20/20/20/20/10/2
Ассорти из четырех видов мяса: испанский «Сальчичон», домашняя буженина, карбонад в/к и нежный говяжий язык. Подается с листьями салата, свежими томатами черри, оливками, хреном и зеленью (базилик, розмарин)	25/25/25/25/10/10/10/5/2
Ассорти из благородных рыб: слабосоленая семга, масляная рыбка х/к и угорь в соусе. Подается с красной икрой, лимоном, маслинами и свежей зеленью (укроп, базилик).	30/30/30/15/3/5/2
Ассорти из четырех видов сыра: нежный Маасдам, пикантный Камамбер в специях, сыр с голубой плесенью ДорБлю и мини-перец с мягкой сырной начинкой. Подается с солеными кренделями, медом, виноградом, мандарином и розмарином.	25/25/25/25/10/10/15/15/2
Холодная закуска из тонких ломтиков баклажана с пряной начинкой. Подаются со свежим салатом руккола, томатами черри и семенами кунжута.	30/15/5/1
Шарики из творожного сыра с целой ягодой винограда внутри, в панировке из грецкого ореха. Подаются с бальзамическим соусом и свежим базиликом.	45/5/1
Салат «Гармония вкуса» Запеченное куриное бедро, свежий микс салатов, сочный ананас и томаты черри. Заправлен пряной горчичной заправкой и посыпан хрустящими кедровыми орехами и кунжутом.	1/200
Семга в сливочном соусе с брокколи. Подается в ржаной корзиночке	1/130
Пряное куриное филе с картофелем, запеченным по-деревенски. Подается с густым соусом из брусники и клюквы.	210/100/30/2
Классический десерт: два слоя влажного красного бисквита с ароматом ванили и какао, прослоенные воздушным сливочно-сырным кремом.	1/150
Тарелка со свежими фруктами: ананас, виноград, груша, мандарин	1/400
Хлеб ржаной/пшеничный	1/70
Морс клюквенный/облепиховый	1/500
Вода с лимоном	1/500

Детское праздничное меню

Хрустящее ассорти из отборных овощей: сочные томаты, свежие огурцы, сладкий перец и салатный микс. Подаётся с классическими маслинами и ароматным букетом из укропа, петрушки, базилика и зелёного лука.	10/10/10/10/10/2
Ассорти из четырёх видов мяса: испанский «Сальчичон», домашняя буженина, карбонад в/к и нежный говяжий язык. Подаётся с листьями салата, свежими томатами черри, оливками, хреном и зеленью (базилик, розмарин)	10/10/10/10/10/2
Ассорти из четырёх видов сыра: нежный Маасдам, пикантный Камамбер в специях, сыр с голубой плесенью ДорБлю и мини-перец с мягкой сырной начинкой. Подаётся с солёными кренделями, мёдом, виноградом, мандарином и розмарином.	10/10/10/10/10/10/3
Салат «Гармония вкуса» Запечённое куриное бедро, свежий микс салатов, сочный ананас и томаты черри. Заправлен пряной горчичной заправкой и посыпан хрустящими кедровыми орехами и кунжутом.	1/200
Мини-пицца с колбасой и сыром На тонком хрустящем тесте: томатный соус, пикантная колбаса, спелые помидоры и много тягучей Моцареллы.	1/200
Пряное куриное филе с картофелем, запечённым по-деревенски. Подается с густым соусом из брусники и клюквы.	1/200
Классический десерт: два слоя влажного красного бисквита с ароматом ванили и какао, прослоенные воздушным сливочно-сырным кремом.	1/150
Тарелка со свежими фруктами: ананас, виноград, груша, мандарин	1/400
Хлеб ржаной/пшеничный	1/70
Морс клюквенный/облепиховый	1/500
Вода с лимоном	1/500