



## *Silvesterabend im Hotel „Moskau - 2019“*

### *«Silvester-Ball 2019»*

*Pl. Alexandra Newskogo, 2*

Preis pro Person ab 115,-€

#### *Sehr geehrte Damen und Herren!*

*Wir freuen uns, mit Ihnen den Silvester-Ball zu feiern! Das Fest findet im aufgearbeiteten Großen Saal „Balmont“ des Hotels „Moskau“ statt.*

*Mit uns zusammen erleben Sie ein unvergessliches Neujahrsabenteuer mit den gastronomischen Spezialitäten und mit dem stimmungsvollen Showprogramm. Die Hauptbegebenheit des Maskenballs wird das Auftreten vom berühmten russischen Sänger und Komponisten Igor Korneljuk. Im Abendprogramm steht auch die Auslosung wertvoller Preise, ein Preis für das beste Kostüm und die beste Halbmaske. Feiern Sie Neujahr-2018 mit uns zusammen in der lustigen Atmosphäre von Tanzen, Liedern, Neujahrsgrüßen und Geschenken!*

Gästesammeln beginnt um **22:30** am 31. Dezember 2018.

Das Programm wird bis 4 Uhr morgens andauern.



#### **Kindereintrittskarten:**

Kinder zwischen 5 und 12 Jahren – 65,- Euro p. P.;  
Kinder ab 12 Jahre – Eintrittskarten für Erwachsenen.

#### **Bezahlung von den Super-VIP und VIP-Tischen**

erfolgt im Betrag von 100 % im Laufe von 3 Tagen ab Rechnungsstellung. Diese Bezahlung ist nicht rückerstattbar.

#### **Bezahlung von den Komfort- und Standard-Tischen**

erfolgt im Betrag von 50% im Laufe von 3 Tagen ab Rechnungsstellung.

#### **Rücktrittspauschalen für Komfort- und Standard-Tische:**

– nicht später als 20 Tagen bis 31.12.2018 – keine Stornogebühren; - von 19 bis 15 Tagen bei der Minderung der Teilnehmer mehr als 50% oder Stornierung – Stornogebühren im Betrag von 50%;  
– Stornierung weniger als 14 Tage vor dem Abendessen – Stornogebühren im Betrag von 100%.





## Menü des Neujahrsabendessens

### Kaltes Büffet

#### Fischvariation

- ❖ Zander in Gelee mit Sahne und rotem Kaviar;
- ❖ Tataki aus Forelle in zitrusmarinade;
- ❖ Geräucherte Makrele;

#### Fleischvariation

- ❖ Geräucherte Wachteln mit Praline aus zarter Leber;
- ❖ Truthahnrolle mit Ananas und süßem Chili;
- ❖ Rindfleisch Balyk mit Sauce;

#### Gemüsevariation

- ❖ Variation von Gemüsesorten;
- ❖ Eingelegte Kapern und Oliven im provenzalischen Stil;

### Salat

- ❖ Salat mit Kalbfleisch und Tigergarnelen;

### Warme Vorspeisen

- ❖ Rindfleisch-Mantas mit Kürbis;

### Hauptgerichte zur Auswahl

- ❖ Gegrillte Lamm Schinken gefüllt mit Tomaten mit Bulgur;  
oder
- ❖ Dorado Filets auf Spinat mit Pinienkernen;



### Nachspeise

- ❖ Französische Nachspeise „Ontrome“;

### Getränke

- ❖ Mineralwasser ;
- ❖ Mors (Getränk aus Moosbeeren);
- ❖ Tee; Kaffee;
- ❖ Brotkorb;

### Alkoholgetränke

- ❖ Sekt – 0,375 l.;
- ❖ Wodka – 0,25 l.

