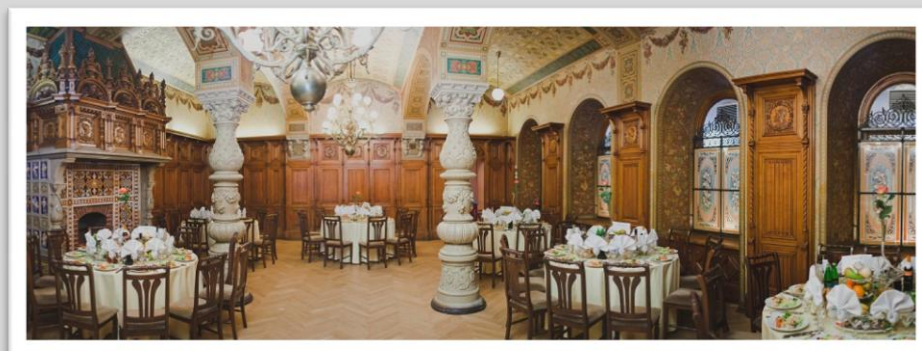


Dîner de réveillon au restaurant du Palais Vladimir (23.00-04.00)

26, Dvortsovaya nab.



Ce palais, situé sur le quai de la Neva, près du Palais d'Hiver était construit en 1864 pour le Grand Duc Vladimir, le 2-me fils d'Alexandre II. Sa façade ressemble le style Renaissance florentine et l'intérieur est un mélange de style mauresque, gothique et rococo. En 1920, ce palais devient le Club des Savants. Il a gardé son décor sans aucune modification.

Le programme aura lieu au rez-de-chaussé du Palais, dans l'ancienne salle à manger.

Chansons russes, ukrainiennes,
Jeux traditioneles,
Danses espagnoles et orientales (danceuse Dina Mid),
Romanses, chansons ,
Danses tziganes,
Concours, tirages, surprises
Musique contemporaine,
Le programme est en russe.





Menu (par personne)

Assiette de poisson (pour chaque personne)

Salade « Aisberg »

Avocats et mango aux crevettes a la sauce oregano

Brioche aux oeux du saumon et de crème fraiche

Truite

Lamproies au sauce a la moutarde

Hors-d'œuvre froids de poisson

Flétan fumè

Salade de crevettes dans une tartelette

Œufs de caille coiffés d'anchois

Hors-d'œuvres froide de la viande

Langue recouverte de gelée au raifort

Tartelettes a la viande « Carry »

Filet de poulet, farci aux poivrons et aux omelettes

Porc bouilli

Roulés d'aubergines, farcies aux noisettes

Légumes frais

Légumes salés (spécialité russe)

Cornichons, onion, tomates, champignons

Petits pâté au chou

Plat chaud

Filet de poulet farci aux champignons garni de légumes

Dessert

Glace a la sauce « Koumberland »

Fruits

Boissons

Eau minérale 25 cl

Mors (boisson aux aurels) 25 cl

Champagne russe 25 cl

Vin blanc ou rouge 15 cl

Vodka 15 cl