

# Банкет в «Бастіонъ»



## Программа

Новогодний пир у викингов

Место действия – парк «Бастіонъ» – музей живой истории эпохи викингов «Крепость чёрного медведя», г. Сортавала, респ. Карелия.

Новогодний пир у викингов – это уникальная возможность погрузиться в мир средневековых легенд и побывать на пиру в большом доме ярла Бьёрна Старого. Бражный зал украшен оружием и доспехами, на стенах висят щиты лучших воинов, мягкие шкуры на лавках и треск восковых свечей окунут Вас в атмосферу эпохи викингов.

Распорядитель праздника встретит гостей, на столы подадут яства и напитки, скальды развлекут присутствующих средневековой поэзией. В эту ночь перед Вами будет приоткрыто таинство бражного застолья – тосты, традиции питья и даже возможность проявить себя в скальдической поэзии. Также вы познакомитесь с традициями «дружинной культуры» – поучаствуете в забавах, которым более тысячи лет, а при желании научитесь средневековым танцам. Самые активные участники не уйдут с пустыми руками, каждый получит достойный подарок. И, конечно, кульминация пира – встреча Нового года с огненным представлением, игристым вином и салютом! Мы рады пригласить всех на широкомасштабное театрализованное представление по мотивам северных легенд! Вы станете непосредственным участником традиционных забав и полностью погрузитесь в атмосферу средневекового застольного праздника.

- Аутентичная обстановка, так как Пир пройдет в настоящем скандинавском доме – Медовом Зале. Это – настоящий зал для собраний и пиров! На стенах висят щиты и оружие, на лавках расстелены теплые шкуры, на столбах горят восковые свечи и факела!
- Вкуснейшие яства и напитки с элементами северной кухни на широких деревянных столах!
- Специальные праздничные фотозоны!
- Живая музыка с заводной волынкой, ритмичными барабанами и задорными бубнами! Старинные танцы и музыкальные конкурсы!

- Средневековые игры!
- Дегустация Медовухи – одного из самых древних напитков не только на Руси, но и в Северной Европе, в варении которой наши предки достигли совершенства!
- Магический Секрет древнего скандинавского тоста – Скёль!
- Скальдическая поэзия – поэтический конкурс!
- Розыгрыш ценных призов от викингов и парка «БастіонЪ»!
- Огненное представление и праздничный салют!

## Меню

### ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

|                                                                                                     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Мясное ассорти (язык говяжий, буженина, сервелат + хрен, горчица)                                   | 150 гр. |
| Рыбное раздолье · (форель с/с, форель х/к)                                                          | 150 гр. |
| Соленья домашние – (капуста квашеная, огурцы маринованные, томаты маринованные, грибы маринованные) | 150 гр. |
| Овощная нарезка (огурец, помидор, болгарский перец, зелень)                                         | 150 гр. |

### САЛАТЫ

|                                                                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Салат «Скандинавский» (говядина, огурец свежий, перец болгарский, горошек консервированный, томаты, зелень, соевый соус, специи)                   | 150 гр. |
| Салат «Карельский » (картофель, огурец маринованный, горошек консервированный, форель горячего копчения, яйцо, масло подсолнечное, зелень, специи) | 150 гр. |

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

|                                                                                     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Закуска «Франкская» – (куриное филе, грибы шампиньоны, сливки, сыр, зелень, специи) | 150 гр. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|                                                                                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Верчёная свинина «По-варяжски» (свинина в фирменном соусе, лук)                                            | 200 гр. |
| Нежное куриное филе «По-царски» - (куриное филе, панировочная смесь, майонез, сыр, чеснок, зелень, специи) | 200 гр. |

### ГАРНИР

|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| Как репа» - Картофель по-домашнему (картофель, сливочное масло, зелень) | 150 гр. |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|

### НАПИТКИ

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Морс из карельских ягод | без ограничений |
|-------------------------|-----------------|

### ДОПОЛНИТЕЛЬНО

|                                               |                                          |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------|
| Хлеб домашний                                 | 100 гр.                                  |
| Выпечка (карельские калитки – пшено/брусника) | 70 гр.                                   |
| Шампанское                                    | 4 бут. по 0,75 л на 1 стол из 10 человек |

|          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| Медовуха | 4 бут. по 1 л на 1 стол из 10 человек |
|----------|---------------------------------------|

## Стоимость

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| Взрослые                           | <b>16 500 ₽</b> |
| Дети от 9 до 17 лет (включительно) | <b>14 500 ₽</b> |