



SWISSOTEL RESORT СОЧИ КАМЕЛИЯ

31 | 12 | 2025

Новогодняя ночь в Swissotel - это яркий и роскошный праздник, который запомнится надолго. Элегантные интерьеры, безупречный сервис и удобное расположение в самом сердце Сочи создадут неповторимую атмосферу уюта и настоящего семейного праздника.

Погрузитесь в удивительную ночь, полную роскоши, музыки и изысканных гастрономических удовольствий в Swissotel Resort Сочи Камелия.

БАЛЬНЫЙ ЗАЛ в программе

Ведущий ДМИТРИЙ ГОЛУБЕВ

телеведущий и шоумен, ведущий топовых событий во всём мире. Ведущий «МУЗ-ТВ», «Серебряный дождь», «Россия», «НТВ», «Первый канал».



Шоу-балет ФЕНИКС

впечатляющая хореография
и яркие костюмы



БАЛЬНЫЙ ЗАЛ в программе

КАВЕР-ГРУППА FIVERS

профессионально поставленное музыкальное шоу
с обилием театральных, интерактивных
и хореографических элементов



Барабанное шоу TOP BEAT

вау-номер со световыми
барабанами, водой,
светорежиссурой и холодными
фонтанами



БАЛЬНЫЙ ЗАЛ

м е н ю

ЗАКУСКИ В СТОЛ

Ассорти морских деликатесов: слабосоленый лосось, форель в свекольном маринаде, малосольный морской гребешок, карпаччо из осьминога и угорь в соусе унаги — подаются с каперсами и нежным лимонным кремом

Антипаста по-европейски: подборка изысканных сыров, вяленое мясо оленя с можжевельными ягодами, утка в пряных травах, ароматный хамон и говядина брезаола

Икорное трио: лосось, чёрная икра, икра морского ежа, мини-оладушки, бородинский хлеб со сливочным маслом, перепелиное яйцо и сметана

Сливочное масло с вялеными томатами, сыром, грецким орехом и зеленью

Ассорти свежих фруктов и лесных ягод

Хлебная корзина с домашним хлебом и хрустящими гриссини

САЛАТЫ В СТОЛ

Мурманский лосось под шубой с красной и чёрной икрой

Салат с копчёной перепёлкой, сыром бри с красной плесенью, печёной свёклой, вяленой хурмой под ароматной заправкой из манго и мандаринов

Салат из свежих овощей с маслинами и фермерским сыром

Салат «Оливье по-дальневосточному» с осьминогом и мясом камчатского краба

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Томлёный говяжий язык с соусом дюбонне и добавлением синаписа

Кулебяка с лососем, креветкой и крабом, подаётся индивидуально, с фирменным икорным соусом

Сливочный картофельный гратен с золотистой корочкой

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИНДИВИДУАЛЬНО

Стейк Хэнгер с соусом демиглас с гарниром из спаржи и вяленых томатов черри

Стейк из мурманского лосося, фаршированный тигровой креветкой и крабом с соусом биск, подается со спаржей и вялеными томатами черри

ДЕСЕРТЫ

Авторские мини-пирожные

Изысканное ассорти десертов от шеф-кондитера

РЕСТОРАН «KAMELIA CAFÉ» в программе

Ведущий
РОМАН ЗОЛОТНИКОВ

добрый, открытый,
искренний, с легкой
подачей и отличным
чувством юмора



Кавер-группа
НОВЫЙ КВАРТАЛ

стильные и зажигательные,
их выступления наполнены драйвом, эмоциями
и яркими музыкальными аранжировками



РЕСТОРАН «KAMELIA CAFÉ» в программе

Шоу-балет ФЕНИКС

впечатляющая хореография
и яркие костюмы



Барабанное шоу TOPBEAT

вау-номер со световыми
барабанами, водой,
светорежиссурой и холодными
фонтанами

РЕСТОРАН «KAMELIA CAFÉ»

меню шведский стол

МОРЕПРОДУКТЫ НА ЛЬДУ

Рыбное ассорти: малосольный лосось, эсколар домашнего посола, тунец в азиатском стиле, копчёная морская форель и тигровые креветки в пряном соусе

Лососёвая и щучья икра

Тёплые блинчики с топлёным сливочным маслом

Лимон, лайм, соус коктейльный, соус мэри роуз, табаско

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Студень из говядины и свинины с хреном и горчицей

Мясное ассорти: сыровяленая говядина, салями в ассортименте и свиной окорок парма

Запечённая в перце буженина / отварной говяжий язык / куриный рулет с черносливом и курагой

Французский паштет из куриной печени

САЛАТЫ

Мимоза с мурманским лососем

Салат Оливье с отварным языком

Сельдь под шубой

Салат с креветками и кальмаром со свежими овощами и кунжутным соусом

Классический салат Цезарь с курицей

Свежие овощи: помидоры, огурец, болгарский перец, фенхель и сельдерей, свежая зелень, листья салата

Кондименты солёные и маринованные:

хрен со свёклой, огурцы солёные, капуста квашеная, грибы маринованные, лучок маринованный, солёные помидоры, патиссоны

СЫР И ХЛЕБ

Сыр в ассортименте: Дорблю, сыр дома «Абрау», Камамбер, Сулугуни, Адыгейский, Чечил, Чеддер

Кондименты к сыру: домашние джемы, мёд, виноград, сухофрукты, орехи

ХЛЕБ

Гриссини с сыром и морской солью с чесноком / пряными травами

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Стерлядь со сливочным соусом

Жареные тигровые креветки с соусом терияки

Рыба эсколар, приготовленная на углях в цитрусовом соусе

Филе форели на гриле с винным соусом и икрой

Овощи на гриле

Говяжий язык в сливочном соусе

Утка, фаршированная апельсинами

Мини-цыплята тапака, маринованные в пряных травах

Гратен из картофеля

Стейк мясника на мангале с соусом дюбонне

Баранья рулька с соусом демиглас, медом и горчицей

Свинные ребра, тушеные в пивном соусе

Запечённая цветная капуста в ореховом соусе

ДЕСЕРТЫ

Торты и пирожные в ассортименте

Свежие фрукты

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Овощные крудите:

морковь, свежий огурец, помидоры черри, сладкий перец

Сэндвич с сыром и ветчиной

Цезарь ролл с курицей

Шпажки с сыром и виноградом (подаются с пюре манго)

Мини-тарталетки с салатом оливье

Пицца Пепперони / 4 сыра / Маргарита

Филе лосося, приготовленное на пару

Биточки из индейки со сливочным маслом

Картофель фри с томатным соусом

Детские десерты от шеф-кондитера в ассортименте

ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ГОСТЕЙ

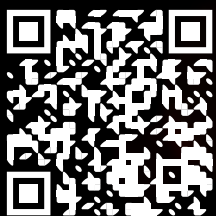
Особенная праздничная программа
для детей в Бальном зале
и ресторане «Kamelia Café» в течение
всей Новогодней ночи, чтобы родители
могли спокойно наслаждаться праздником
весь вечер.



НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ В «БАО»



- Атмосферный вечер в кругу самых близких
- Лучшие блюда паназиатской кухни, русская рыба и морепродукты из разных частей света
- Легкий DJ-сет
- Приятные сюрпризы от ресторана



[смотреть меню](#)



НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ В «БАО»

схема залов и террасы / стоимость



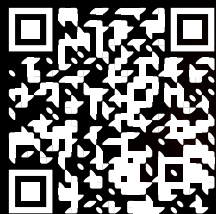
Взрослые - 15 000 Р *

Дети от 3 до 10 лет – 7 500 Р *

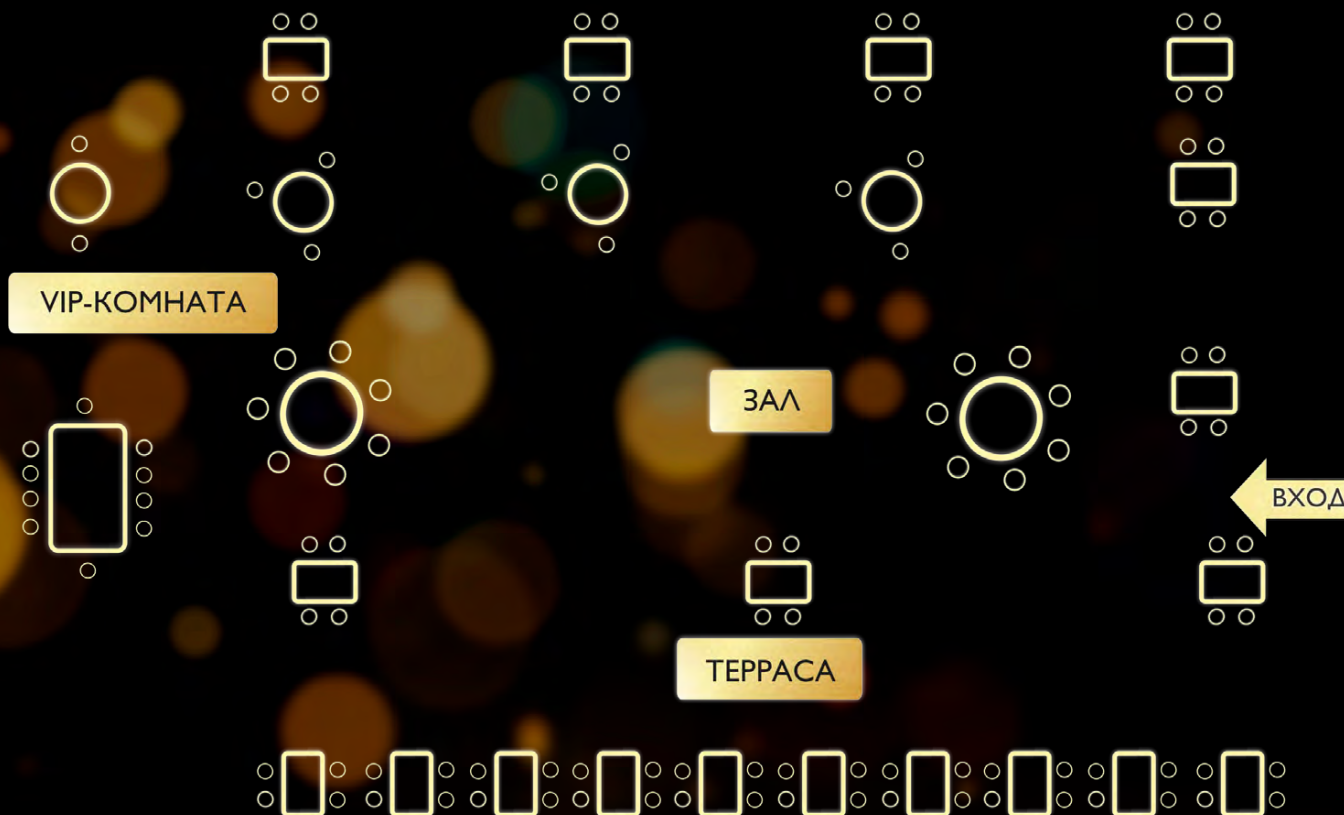
Дети до 3 лет - бесплатно

Начало в 20:00

*невозвратный депозит



[смотреть меню](#)

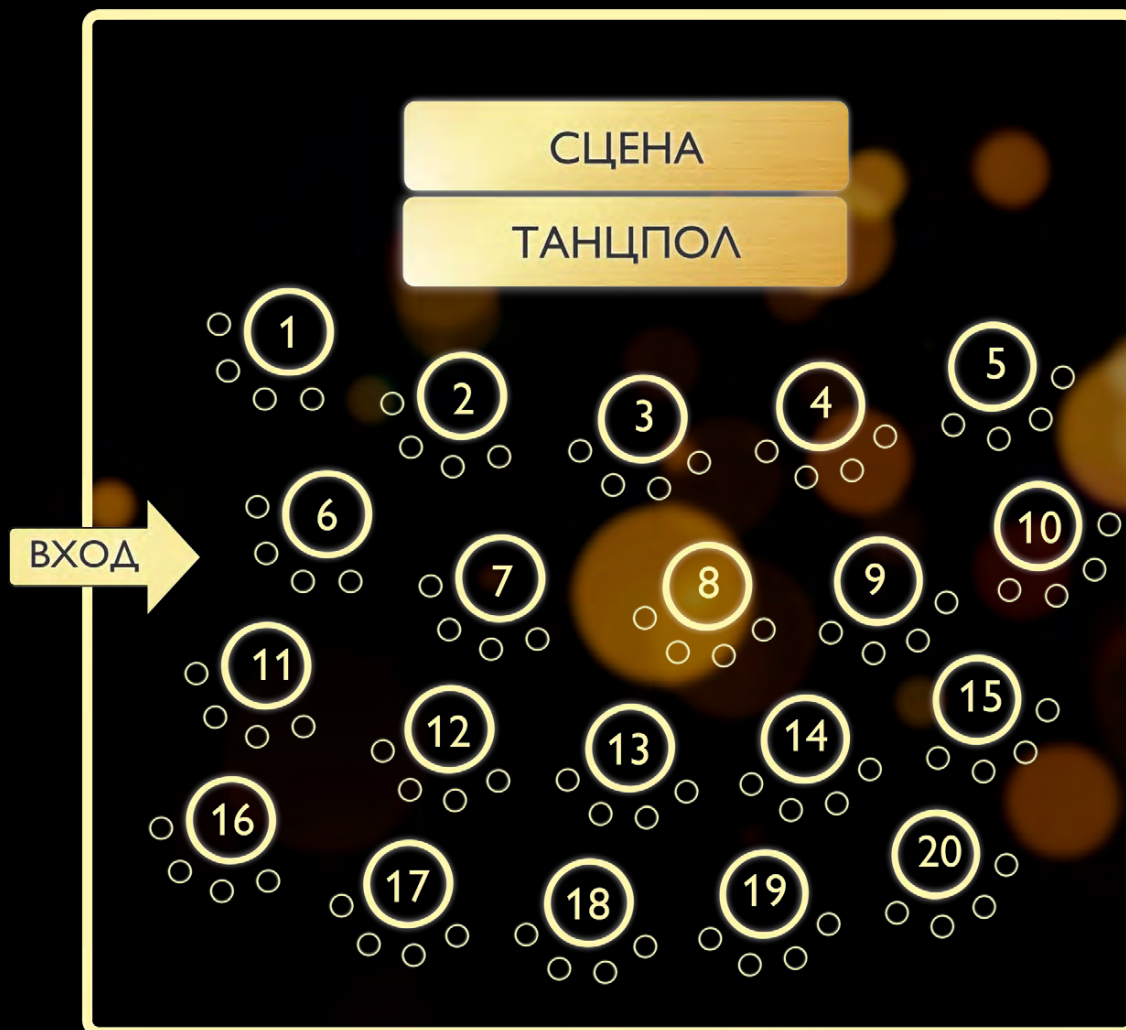


План зала изображен схематично и может отличаться от фактического.

ОТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ИЗМЕНИТЬ СТОИМОСТЬ ПРЕДЛОЖЕНИЯ И СКОРРЕКТИРОВАТЬ СХЕМУ.

БАЛЬНЫЙ ЗАЛ

схема и стоимость



Стоимость: 45 000 рублей / место

VIP-стол (№ 1-5) – 240 000 / 4 персоны
Дополнительное место за VIP-столом – 60 000 рублей

*Для детей: до 3 лет – бесплатно,
с 4 до 12 лет – 50% стоимости

В стоимость включен алкоголь безлимитно:
игристое, вино красное/белое, водка, бренди,
виски, чай, кофе, безалкогольные напитки

Сбор гостей в 20:30,
начало программы – в 21:00

План зала изображен схематично и может отличаться от фактического.
ОТЕЛЬ оставляет за собой право изменить стоимость предложения и скорректировать схему.

РЕСТОРАН «KAMELIA CAFÉ»

схема и стоимость

Стоимость:
33 000 рублей / место

*Для детей: до 3 лет – бесплатно,
с 4 до 12 лет – 50% стоимости

В стоимость включен алкоголь
безлимитно: игристое, вино
красное/белое, водка, бренди, кофе,
чай, безалкогольные напитки

Сбор гостей в 20:30,
начало программы – в 21:00



План зала изображен схематично и может отличаться от фактического.

Отель оставляет за собой право изменить стоимость предложения и скорректировать схему.

swissôtel RESORT
СОЧИ КАМЕЛИЯ

Телефон: +7 965 481 77 88



НАПИСАТЬ В WHATSAPP

[swissotelsochi.ru](https://www.swissotelsochi.ru)

[HA5C8-SL2@accor.ru](https://api.whatsapp.com/send?phone=79654817788)