

З А С Т О Л Ь Е Ш В Е Й К А В П Р А Г Е

Встреча Нового года 31.12.2017, начало в 19.00

Уважаемые гости и партнеры!

Новогодним праздником в гостинице Adria в нынешнем году заправляет сам ШВЕЙК. Особенности характера сделали Йозефа Швейка символом чешской культуры, по праву причислив его к наиболее выдающимся чехам. История Швейка, сопровождаемая рисунками выдающегося чешского художника Йозефа Лады, вышла в пятидесяти восьми странах мира. Швейк никогда ничего не боялся. Он был настолько добродушным, что его добродушие доходило до слабоумия. Эти свойства позволяли ему производить впечатление смелого, отважного и неустрашимого человека. Он любил поесть, а когда не ел, то по меньшей мере пел о еде. А как известно, после большого застолья наступает сильная жажда ... Мы приготовили для вас весёлое чешское развлечение в историческом стиле с поистине изрядной дозой гастрономии и лакомств – просто такое пиршество, какого Швейк ещё не видал :о)

...развлечение прямо в центре Праги, веселье и новогодний ГАЛА-БАНКЕТ...

ПРОГРАММА Новогоднего вечера 2017 в гостинице Adria

Гала-вечер открывается приветственным напитком в 19:00 в зале регистрации гостиницы с участием танцовщиц в национальных костюмах. В ходе вечера посетители услышат весёлое музыкальное выступление и куплеты, смогут поучаствовать в пивном соревновании и перенестись во времена Йозефа Швейка. Эти времена чехам столь же хорошо известны, как и **непременный девиз Швейка: «Вкусно поесть, хорошо попить – в этом основа всей жизни».** Посетителей увеселят пением зажигательные танцовщицы канкана, а также сам Швейк, **ведущий программу вечера на русском, английском и немецком языках.** Тематическое оформление помещений гостиницы, персонал в исторических костюмах, весёлая живая музыка в ходе вечера, танцпол в зале регистрации гостиницы, первоклассная гастрономия **** гостиницы, всё это – залог весёлой новогодней вечеринки, о которой ваши посетители будут с радостью вспоминать.

ПУНКТЫ ПРОГРАММЫ В ХОДЕ ВЕЧЕРА

- Приветственный тост, закуски, музыканты в вестибюле, размещение гостей в ресторане
- Фанфары, Швейк расскажет гостям о программе вечера + конкурс (призы от Швейка)
- Выступление танцовщиц – канкан
- Музыкальное выступление с песнями + конкурс - бросание венков на костыль (призы от Швейка)
- Дискотека в вестибюле гостиницы
- Деревенский танец в разноцветных народных костюмах, прощание Швейка с гостями
- Живая музыка в ресторанах, обслуживающий персонал в костюмах

NEPTUN Banquet room

(богатый буфет без лимита) 200 евро /человек

Цена включает:

- Новогодний приветственный напиток
- Приветственные закуски в гостиничном вестибюле
- Отличная гастрономия на протяжении всего вечера
- Развлекательную программу на протяжении всего вечера
- Полуночный тост
- Подарок для каждого гостя

Надеемся, что прощание с 2017 годом и встречу Нового 2018 года Вы отпразднуете именно у нас!

Желаем Вам всего наилучшего в новом 2018 году!



З А С Т О Л Ь Е Ш В Е Й К А В П Р А Г Е

Встреча Нового года 31.12.2017
начало в 19.00

NEPTUN RESTAURANT

Новогодний WELCOME DRINK

Закуски в вестибюле гостиницы

- Кусок маринованного лосося с красной свёклой • Паста из шкварок с жареным луком на чёрном хлебе
- Ломтик говяжьего антрекота на грибном муссе, ореховое масло • Утиное конфи с черносливом и миндалевой
- Ваза с фруктами – яблоки, груши, сливы, грецкие орехи, красный виноград, белый виноград, чернослив, сушёные груши, курага, сушёные яблоки

УГОЩЕНИЕ В ФОРМЕ БУФЕТА

Ассортимент старочешских и австрийско-венгерских холодных блюд и салатов

Печёные бублики & хлеб, выпечка

Говяжий ростбиф, жаренный со сливочницей и розмарином

Свежий творожный сыр со шнитт-луком и чесноком

Овощной рулет из грибов и чеснока

Маринованный пивной сыр с тостами

Рыбный салат с солёным огурцом

Копчёная куриная грудка с соусом из хрена

Паптет из дичи с брусникой и миндалём

Пражская ветчина с традиционными добавками

Паста из шкварок с блинами из шкварок

Светлый зельц с уксусом и луком

Маринованные сардельки с острым перцем и лавровым листом

Капустный салат с хреном

Фасолевый салат с колбасой

Свежие овощи с добавками: томаты, огурцы, болгарский перец, редька, кабачок, салат-латук, салат айсберг, лолло rosso, лолло бьянко, руккола, лук-порей, лук, сельдерей, морковь, каперсы, маслины, перчики, сметана, варёное яйцо, чесночные гренки, оливковое масло, сыр, йогуртовый и травяной дрессинг

Выбор горячих блюд из столовой «Швейковского батальона»

• Разделка жареного поросёнка – на глазах у посетителей

- Суп «Калдоун» с утиной • Филе форели с миндалём и яблоками, соус с хреном • Куриные отбивные в травяной панировке • Свиные рёбра, жаренные с чесноком, хрен, солёный огурец • Колбаски с луковым компотом • Сардельки, жаренные на чёрном пиве, печёный картофель • Галушки с капустой и жареным луком

Гурманский язычок Швейка – от Будейовиц к Австрии

- Шоколадный торт с кокосом • Старочешские пироги с творогом и повидлом • Сливочный торт с клубникой • Ореховый фламбер с лесными ягодами • Яблочный рулет с орехами и изюмом
- Апельсиновый мусс с мятой • Ассорти императорских мини-десертов
- Ваза с фруктами – яблоки, груши, сливы, красный виноград, белый виноград, чернослив, сушёные груши, курага, сушёные яблоки, орехи

ПОЛУНОЧНЫЙ ТОСТ: бутылка игристого вина Bohemia sekt / 0,20 л

Встряска после полуночи – Говяжий гуляш, подаваемый в поджаренном хлебе

ЖЕЛАЕМ ВАМ СЧАСТЬЯ В НОВОМ ГОДУ!

З А С Т О Л Ь Е Ш В Е Й К А В П Р А Г Е



«Без сообразительности человек может обойтись в какой-либо обычной работе и в жизни, но на кухне это заметно... :o)»

Если задуматься над персонажем чешского Швейка, героя книги Ярослав Гашека, которую знает каждый, но лишь некоторые ее читали, осознаешь, что этот персонаж чрезвычайно актуален. Роман Гашека «Положения бравого солдата Швейка во время мировой войны» в первую очередь является эпитафией XIX века. Характерные рисунки, автором которых является известный чешский художник Йозеф Лада, вместе с книгой были опубликованы в 58 странах мира и относятся к мировому культурному наследию.

К чешским символам, несомненно, относится панорама Праги, музыка Антонина Дворжака или Леопольда Яначка, а также литература – Франц Кафка или Ярослав Гашек, точнее, бравый солдат Швейк....

Из литературного персонажа возник символ чешского национального характера. Йозеф Швейк является типичным примером легитимной нелояльности, определенного способа боя и противостояния авторитетам, которых никто не признает, являющихся комично-гротескными. Швейк представляет собой обширное, отличное произведение чешской сатиры. Это тип резко отрицательный, опасный для австрийской монархии. Швейк – это любитель пива, родом из народа, не национальный герой, но часть улицы, которая правильно чувствует, что случится и как нужно подрывать все старое, чтобы пришло новое, причем чтобы новое пришло как можно скорее, и это новое было как можно более опасным. Швейк представляет собой тип маленького чешского человека, у которого отсутствует большой политический опыт и заводская школа сознания. Почин этого гениального олуха стал инструкцией, как сопротивляться абсурдной мощи. «Глупость – вещь универсальная...» :o)

Ярослав Гашек (* 30. 4. 1883, † 3. 1. 1923)

Чешский писатель, публицист и журналист, автор всемирно известного произведения «Положения бравого солдата Швейка».

ПРОГРАММА ВЕЧЕРА

NEPTUN	На протяжении всего вечера живая музыка в ресторанах, обслуживающий персонал в костюмах
19:00 – 19:30h	Приветственный тост, закуски, музыканты в вестибюле, размещение гостей в ресторане
20:00	Фанфары, Швейк расскажет гостям о программе вечера + конкурс (призы от Швейка)
21:10	Выступление танцовщиц – канкан
22:00	Музыкальное выступление с песнями + Состязание – бросание венков на костыль (призы от Швейка)
22:00	Открытие дискотеки в вестибюле гостиницы
23:15	Танец маркитанток – цыганские танцы в красочных костюмах, Прощание Швейка с клиентами

...к Швейку подходит «достаток еды, достаток питья, основа всего житья...»

ДЛЯ ГОСТЕЙ В ЦЕНЕ:

- Новогодний «welcome drink»
- Закуски в вестибюле гостиницы
- Отличная гастрономия на протяжении всего вечера
- Полуночный тост
- Подарок для каждого гостя
- Развлекательная программа на протяжении всего вечера

ЖЕЛАЕМ ВАМ СЧАСТЬЯ В НОВОМ ГОДУ!