

20^{ЛЕТ}
БОЛЬШЕ, ЧЕМ ОТЕЛЬ



RODINA
SOCHI

GRAND HOTEL & SPA



НОВЫЙ ГОД У МОРЯ

среди родных

2026



RODINA SOCHI

GRAND HOTEL & SPA

Главная ночь года в RODINA SOCHI —
это особое волшебство встречи новогодних праздников
с семьёй, в роскошном отеле на берегу Чёрного моря

В кругу самых близких, в изысканных интерьерах
ресторана «Чёрная Магнолия» и за праздничным ужином
от шеф-повара, под живую музыку кавер-бэнда,
Вы сможете вместе разделить радость и тепло этого особого вечера

Особая праздничная атмосфера, заботливый
сервис и волшебные моменты превратят
Новый год в незабываемое событие, которое навсегда
останется в сердце Вашей семьи





НОВЫЙ ГОД У МОРЯ

среди родных

КАВЕР-ГРУППА

«КУРОРТНЫЙ ПРОСПЕКТ»

Любимые хиты, танцы и праздничное настроение всю ночь

ДЕТСКАЯ АНИМАЦИОННАЯ ПРОГРАММА

Весёлые игры, творческие мастер-классы
и сюрпризы для маленьких Гостей все праздники

ПОЗДРАВЛЕНИЕ ОТ ДЕДА МОРОЗА

Трогательный и волшебный момент для всей семьи

ГАСТРОНОМИЯ ОТ ДМИТРИЯ АХМАДУЛЛИНА

Изысканные блюда и праздничные угощения,
приготовленные с особым вниманием к деталям

НЕЗАБЫВАЕМЫЙ ПРАЗДНИК

в Rodina Grand Hotel & Spa Sochi

21:00

ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ

Живая музыка, изысканная фотозона, игристое —
яркое начало вечера в праздничной атмосфере

21:30

РАССАДКА

Элегантные столы, украшенные с особым вкусом, и забота
о каждой детали создадут ощущение уюта и комфорта с первых минут

22:00 — 02:00

ПРАЗДНИЧНАЯ ПРОГРАММА

«Новый год у моря среди родных» —
вечер, наполненный особой атмосферой семейного праздника





МЕНЮ НОВОГОДНЕГО БАНКЕТА

в Rodina Grand Hotel & Spa Sochi



WELCOME DRINK

АССОРТИ МИНИ-ЗАКУСОК

Тарталетки с тартаром из говядины и авокадо
Блинчики из шпината с рикоттой и щучьей икрой
Картофельные тарталетки с томатами и хамоном
Брускетты с угрем

ПЕРСОНАЛЬНАЯ ПОДАЧА

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Студень из говядины с к
опченным цыпленком

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Гребешок с цветной капустой,
фенхелем и икорным соусом

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на Ваш выбор)

Судак с гречневыми варениками, белыми грибами,
картофелем, щучьей икрой и голландским соусом

ИЛИ

Стейк из говядины с картофельным gratin,
пармезаном, маринованной брусникой
и соусом красное вино

ДЕСЕРТ ОТ КОНДИТЕРСКОЙ
МАСТЕРСКОЙ RODINA «СНЕГОВИК»

НАПИТКИ НА ВЫБОР

АЛКОГОЛЬНЫЕ

Игристое вино

Grande Cuvee 1531 de Aimery Cremant de Limoux,
Aimery Sieur d'Arques

Вино белое La Perlaire Sauvignon, Marcel Martin

Вино красное El Picaro, Matsu

Виски Glenfiddich 12 Years Old

Водка Онегин

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс ягодный / Компот из фейхоа

Чай Ronnefeldt tea / Кофе в ассортименте

БЛЮДА НОВОГОДНЕГО СТОЛА

ИКРА

Красная икра с мини оладьями

Взбитая щучья икра с наполеоном
из бородинского хлеба и гренками

АССОРТИ МАЛОСОЛЬНЫХ И КОПЧЕНЫХ РЫБ

Форель, семга, тунец вяленый, клыкач холодного копчения

ГРИБЫ СИБИРСКИЕ

Грузди, белые, лисички, рыжики
с ароматным маслом, зеленью и деревенской сметаной

АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ

Горгонзола, Грана падано, Качотта с травами, Камамбер
с ассорти варенья и меда

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Салями Пиканте, Коппа, Брезола, Парма
подается с маринованными оливками, вялеными томатами,
гриссини, каперсами и артишоками

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И РАЗНОСОЛОВ

Мини огурцы / Разноцветные томаты
Маринованный перец / Черемша / Вяленые томаты
Патиссоны / Микс свежей зелени

САЛАТЫ

Винегрет из залечённых овощей с копченым свиным
окороком и солеными грибами

Оливье с камчатским крабом, копченой неркой и северной креветкой

Мимоза с креветкой, угрем и тунцом

АССОРТИ ФРУКТОВ И ЯГОД

Мандарины, клубника, виноград, ананас, голубика

СВЕЖИЙ ХЛЕБ ОТ ПЕКАРНИ RODINA

Пшеничный, ржаной, луковый со сливочным маслом,
мёдом и копченой солью

ПИРОЖКИ

с картофелем и грибами, с капустой, с говядиной и языком



ЧЕРНАЯ МАГНОЛИЯ

вечерний ресторан

СХЕМА РАССАДКИ ГОСТЕЙ





ЗАБРОНИРУЙТЕ ВОЛШЕБНЫЙ НОВЫЙ ГОД

в Rodina Grand Hotel & Spa Sochi

ТАРИФЫ	1 2 стол	3 4 5 стол	6 7 8 стол
«ВЗРОСЛЫЙ» 1 гость от 18 лет	50 000	60 000	75 000
«ДЕТСКИЙ» 1 гость с 7 до 17 лет	40 000	40 000	40 000
«ДЕТСКИЙ» 1 гость с 3 до 6 лет	30 000	30 000	30 000
ВЫКУП МЕСТА ЗА СТОЛОМ	50 000	60 000	75 000

В тарифе «Детский» указана стоимость за 1 ребенка, имеющего отдельное место за столом. Посещение новогоднего банкета для детей от 0 до 2 лет (включительно) комплиментарно в сопровождении родителей и без предоставления места за столом.

Ваше бронирование считается гарантированным при внесении полной оплаты в течение 3-х дней с момента его совершения.
Без внесения оплаты бронирование аннулируется.

Все цены указаны в российских рублях и включает НДС по действующей ставке.



8 800 200 77 93



ДЕТСКОЕ НОВОГОДНЕЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

в Rodina Grand Hotel & Spa Sochi

В ночь чудес и исполнения желаний юных Гостей
ждёт увлекательная программа в зале
«Москва» и особенные новогодние подарки

Сказочные герои погрузят детей
в атмосферу волшебства: весёлые игры,
тематические мастер-классы и яркое
анимационное шоу сделают праздник незабываемым



Продолжительность программы: с 21:00 до 00:00
Для детей от 3 до 11 лет



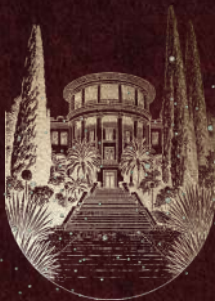
20^{ЛЕТ}
БОЛЬШЕ, ЧЕМ ОТЕЛЬ



*Счастливого
Нового года и Рождества!*

Ресторан «Черная Магнолия»
Rodina Grand Hotel & SPA Sochi
г. Сочи, ул. Виноградная, 33
8 800 200 77 93 | grandhotelrodina.ru

20^{ЛЕТ}
БОЛЬШЕ, ЧЕМ ОТЕЛЬ



НОВЫЙ ГОД У МОРЯ

среди родных

Кавер-группа «Курортный проспект»

Детская анимационная программа

Поздравление от Деда Мороза

Гастрономия от Дмитрия Ахмадуллина

Новогодняя ночь



БРОНИРОВАНИЕ СТОЛОВ: 8 800 200 77 93