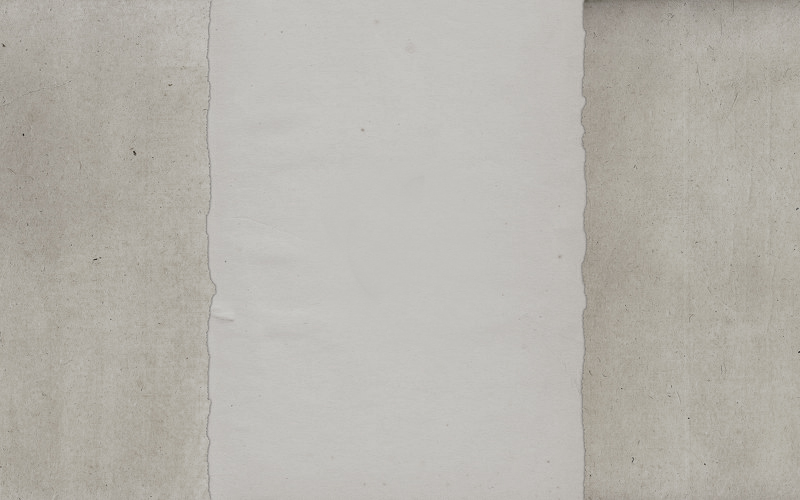
**Новогодняя Ночь в ресторане "Старая Таможня"**

****

**Новый год «Золотой век» Голливуда – это**

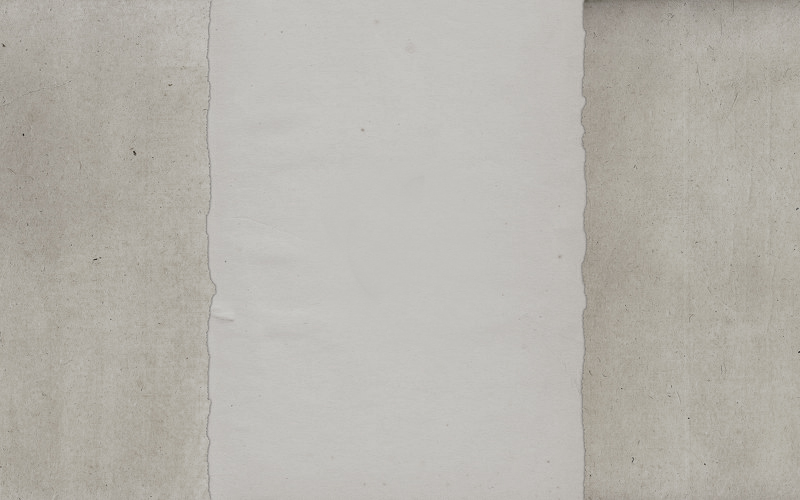
**роскошные туалеты дам и господ, помпезное**

**убранство ресторана, блистательные**

**постановки бродвейских мюзиклов, и воздух,**

**опьяняющий, ароматами дорогого шампанского и духов.**

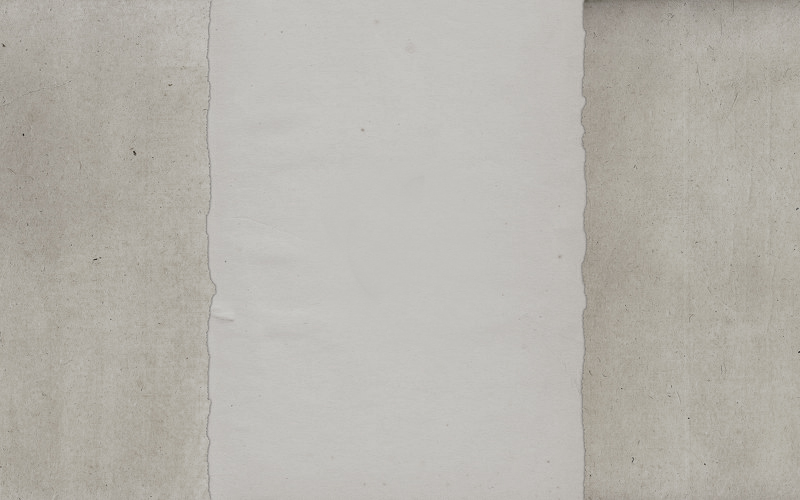
**Вы окунетесь в роскошь и блеск золотых 20ых, в эпоху джаза, бродвейских шоу, причесок «alla garconne» и эпатажных нарядов. Эпоху Марлен Дитрих и Скота Фицджеральда**

****

**В программе вечера:**

* **Выступление блистательного Чарли Чаплина**
* **Зажигательный степ**
* **Таинственная микромагия**
* **Фееричные бродвейские постановки**
* **Jazz band Calipso**
* **Искрометные шоу мюзиклов**
* **Антураж золотых двадцатых**
* **Стилистическая фотосессия**

**Весь вечер с вами неподражаемый ведущий Джонни Диллинджер**

****

**НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ:**

**1) Твистер (лосось с кремом из авокадо и хрена)**

**2) Морская галька (камень из сыра пармезан, ракушка из топинамбура)**

**3) Мандарин (парфе из утиной печени и мандарина)**

**4) Пуансеттия (пельмени из глухаря)**

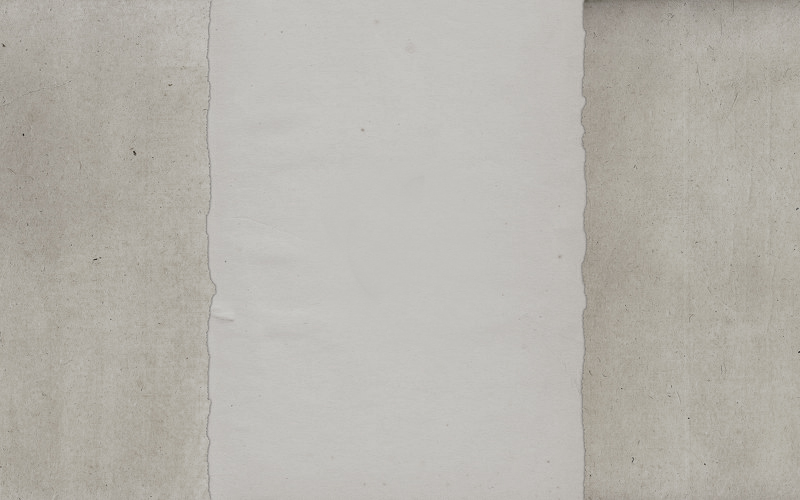
**5) Фиалки в снегу (морской черт, запеченный с мидиями под шубой из козьего молока)**

**6) Хурма (сорбе из хурмы в карамели)**

**7) Виниловая пластинка (филе оленя с белыми грибами и пюре из имбиря и тыквы)**

**8) Фруктовый сбор (сыр Mont D’or с теплой грушей и желе из яблок)**

**9) Гроздь винограда (карамельные шары с желе из сотерна из апельсинов и японских лимонов)**

****

**Время проведения: с 21.30 до 06.00 часов**

**Место проведения: Санкт-Петербург, Таможенный переулок д.1**

**Билеты по предварительной продаже, стоимость от 9 до 15 тысяч рублей.**

**Количество гостей ограничено**

**Dresscode: coctail с элементами шика Америки 1920-ых.**

**Количество мест ограничено**

**Звоните и бронируйте по телефону 951-20-20,327-89-80**