La Vue
ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ВАШ ИДЕАЛЬНЫЙ
новогодний корпоратив
В ЛУЧШЕМ ПАНОРАМНОМ РЕСТОРАНЕ
ЖИВАЯ МУЗЫКА · DJ-СЕТ · ПРАЗДНИЧНЫЙ УЖИН · ПАНОРАМНЫЙ ВИД
26.12.2026 | 19:00 | +7 (812) 633 04 80

СБОРНЫЙ КОРПОРАТИВ ПОД КЛЮЧ

Событие, продуманное до мелочей. Ваш праздник без забот.

НЕЗАБЫВАЕМЫЙ ВИД
уникальная панорама на Неву
и исторический центр

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ
от шеф-повара ресторана

ЖИВАЯ МУЗЫКА И DJ-СЕТ
любимые хиты и танцевальная энергия

ДЕД МОРОЗ И СНЕГУРОЧКА
поздравления и новогоднее настроение

СТИЛЬНАЯ ПРОГРАММА
без навязчивых конкурсов

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

БУЛОЧКА ШУ С КРАСНОЙ ИКРОЙ
Воздушное заварное тесто, нежный сливочный крем и красная икра.

АССОРТИ ОЛИВОК
Оливки каламата, изумрудные и жёлтые оливки.

ПАШТЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ
Нежный паштет с инжирным вареньем и карамелизированной бриошью.

РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
Тонкие слайсы мраморной говядины с кремом из печёного сельдерея, солёными белыми грибами, маринованным перцем, рукколой и трюфельным соусом.

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ ШЕФ-ПОСОЛА
Лосось гравлакс, вяленый тунец и палтус холодного копчения с мочёной брусникой, кремом из хрена и бородинскими тостами.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
Воскресенский хлеб, тартин, чёрный заварной, картофельный и мультизлаковый хлеб

САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И КРАБОМ
Печёный картофель, свежие и маринованные огурцы, зелёный горошек, перепелиное яйцо и крабовый айоли.

САЛАТ С ЛАНГУСТИНАМИ, ОСЬМИНОГОМ И МАНГОВОЙ ЗАПРАВКОЙ
Обжаренные морепродукты, маринованные томаты и пикантный соус «Нью-Йорк».

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

КРЕВЕТКИ КАТАИФИ С СОУСОМ МАНГО-ЧИЛИ
Сочные креветки в хрустящем тесте с пикантным фруктовым соусом.

НАПИТКИ

ИГРИСТОЕ ВИНО PROSECCO
125 мл

ВОДА BAIKAL
530 мл

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
на выбор

ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА С КРЕМОМ ИЗ ТОПИНАМБУРА
Томлёная грудинка, обжаренная на гриле, крем из топинамбура и насыщенный соус на основе вина Бордо.

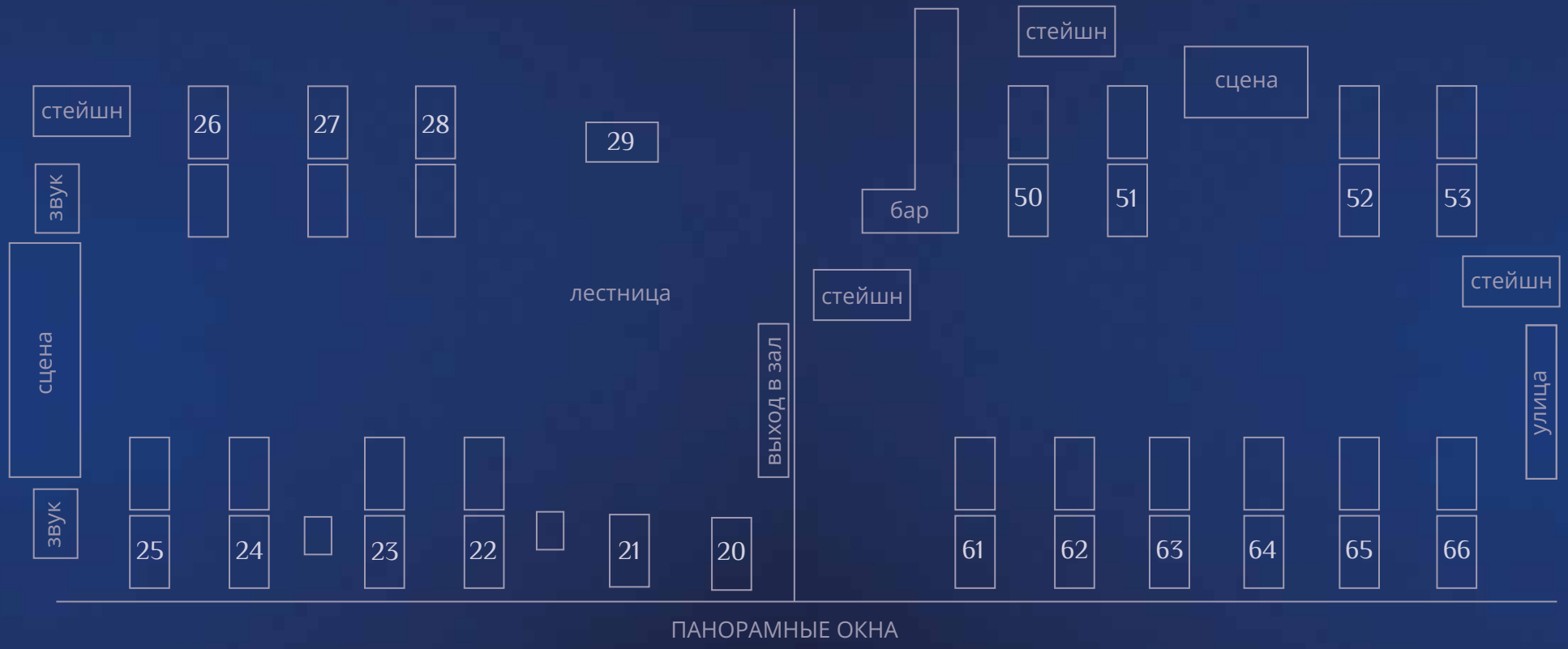
ФИЛЕ-МИНЬОН С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ
Нежная говяжья вырезка, гратен с Пармезаном и тимьяном, сливочно-трюфельный соус на основе вина.

УТИНАЯ ГРУДКА С ПРЯНОЙ ТОМЛЁНОЙ ГРУШЕЙ И МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА
Обжаренное на гриле филе с нежным сырным муссом, пряной грушей и насыщенным соусом Жу.

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ СО СПАРЖЕЙ
Запечённое филе с обжаренной спаржей, пюре из корня сельдерея и сливочным соусом «Шампань».

АССОРТИ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

СХЕМА РАССАДКИ И СТОИМОСТЬ



19 000 ₽
с гостя
(1-10 гостей)

17 000 ₽
с гостя
(от 11 гостей)

КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ В ЗАЛЕ ОГРАНИЧЕНО

для сохранения премиального формата вечера

La Vue
ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
26.12.2026 | 19:00
ВАШ ИДЕАЛЬНЫЙ
новогодний корпоратив
Крыша Отеля «Санкт-Петербург», 4*
Пироговская набережная, 5/2
www.la-vue.ru
banquet@la-vue.ru
lavuespb
+7 (812) 633 04 80