



НОВОГОДНИЕ ВЕЧЕРА

В Мангале

2026





СТОИМОСТЬ КОРПОРАТИВА

18 декабря — 6 000₽ / 6 500₽

19 декабря — 7 000₽ / 7 500₽

20 декабря — 7 000₽ / 7 500₽

21 декабря — 6 000₽ / 6 500₽

22 декабря — 6 000₽ / 6 500₽

23 декабря — 6 000₽ / 6 500₽

24 декабря — 6 000₽ / 6 500₽

25 декабря — 6 000₽ / 6 500₽

26 декабря — 7 000₽ / 7 500₽

27 декабря — 7 000₽ / 7 500₽

28 декабря — 6 000₽ / 6 500₽

29 декабря — 6 000₽ / 6 500₽

30 декабря — 6 000₽ / 6 500₽

6 000₽ — без алкоголя

6 500₽ — с алкоголем на выбор

7 000₽ — без алкоголя

7 500₽ — с алкоголем на выбор



Дорогие гости!



Ресторан «Мангал» приглашает
вас на незабываемый новогодний корпоратив,
который станет настоящим событием!

Погрузитесь в уютную атмосферу
наших VIP-залов на 18 и 35 человек, а также
в просторном основном зале на 120 человек.
Вас ждёт интерактив от ведущего Игоря
Бялоуса и яркое световое шоу «Люмос».

Ожидайте волшебную программу «Новогодние
вечера в Мангале» и множество особых
сюрпризов.



**НЕ УПУСТИТЕ ШАНС СОЗДАТЬ
УНИКАЛЬНЫЕ МОМЕНТЫ
БРОНИРУЙТЕ ВАШ ВЕЧЕР ПО ТЕЛЕФОНУ:**

95-95-80

ул. Безбокова 1, строение 1



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Рыбное плато

(форель малой соли, форель холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, лимон, маслины, фермерский хлеб, сливочное масло с травами)

Мясное плато

(язык говяжий отварной, копчёная куриная грудка, сыровяленая свиная шейка, буженина из свиной шеи, горчица русская, азиатский соус, малосольный огурец, помидоры черри, зелень)

Сырное ассорти

(пармезан, дор блю, чеддер, алтайский мед, виноград, грецкий орех)

Ассорти домашних солений

(капуста квашеная с клюквой, капуста красная по-грузински, огурец малосольный, помидоры солёные, зелень)

**Тарталетка с копчёной форелью
и творожным кремом 2 шт.**

**Рулетики из цукини с сырным кремом
и шпинатом 3 шт.**

САЛАТЫ:

Цезарь с куриной грудкой гриль

(куриная грудка гриль, лист салата, чесночные сухарики, помидор черри, соус цезарь, пармезан)

Оливье с копчёной форелью

(картофель запечённый, морковь запечённая, зелёный горошек, свежий огурец, яйцо, форель холодного копчения, домашний майонез, чипсы из тонкого хрустящего теста)

Тайский салат с копчёным цыплёнком под азиатским соусом

(копчёный цыплёнок, огурец, перец болгарский, помидор черри, пекинская капуста, кунжут, азиатский соус, зелень)

Баварский салат с охотничьими колбасками

(лист салата, маринованный огурец, помидор черри, колбаски охотничьи, картофельные дольки, соус цезарь, лук фри, зелень)



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Нежный сыр в панировке с гелем из черной смородины

Рулет в хрустящей панировке с курицей и грибами

ГОРЯЧЕЕ:

Масляная рыба на гриле со шпинатом и азиатским соусом

Люля-кебаб из говядины

Шашлык из куриной грудки

Шашлык из свиной шейки

ГАРНИРЫ:

Овощи на гриле с соусом песто
(цуккини, картофель молодой, перец болгарский, кукуруза початок, помидор черри)

Картофель по-деревенски с шампиньонами и сметаной

Мини булочка из печи 1 шт.

БАР:

1 бутылка алкоголя на человека
(игристое вино / тихое вино / водка)

Морс 0,5 л

Вода б/газа 0,5 л

