

## Новогодний гала-ужин во Дворце Ferstel

Отпразднуйте Новый год во Дворце Ферстель, в самом сердце Вены. Насладитесь изысканным новогодним гала-ужином, оживленной развлекательной программой и живой музыкой до самого утра. **Счастливого 2025 года!**



Провожайте 2024 год так, как он того заслуживает, на новогоднем гала-ужине в Дворце Ферстель.

Красная дорожка дворца будет расстелена, чтобы приветствовать вас элегантно и приветственным коктейлем и различными канапе в Portico. В Большом зале будет подано изысканное меню из четырех блюд под названием «Лучшее из Австрии» в сопровождении прекрасного выбора австрийских вин. А живая фортепианная музыка будет сопровождать ваш ужин, создавая очаровательную атмосферу.



Гала официально начнется в 22:00 с захватывающего выступления венского вальса в исполнении танцевальной школы Elmauer, самой популярной танцевальной школы в Вене с 1919 года. После этого разнообразная развлекательная программа с классическим ансамблем и живой танцевальной музыкой будет поддерживать оживление праздника до 02:00.



В полночь Вы поднимете бокалы с шампанским и насладитесь живым исполнением традиционного вальса «Голубой Дунай» под бой курантов собора Святого Стефана, ознаменовав приход нового года. Чтобы удовлетворить ваши ночные пристрастия, будет подан традиционный венский полуночный перекус.



С 22:00 побалуйте себя сладким в «Café Central» со шведским столом с десертами и посетите бар в портике, где гости могут приобрести дополнительные напитки, чтобы продолжить празднование.

Приготовьтесь к незабываемой ночи и отпразднуйте приход 2025 года с размахом!

## **Программа**

19:00 Открытие дверей, приветственный коктейль и канапе в портике Дворца Ферстель.

20:00 Гала-ужин с меню из четырех блюд «Лучшее из Австрии» в главном зале в сопровождении изысканного выбора австрийских вин. Живая фортепианная музыка во время ужина.

22:00 Открытие гала-концерта венским вальсом от танцевальной школы Elmaier — самой популярной танцевальной школы в Вене с 1919 года. Разнообразная развлекательная программа с классическим ансамблем и живой танцевальной музыкой до 02:00.

00:00 Полночь: тост с шампанским, живое выступление «Голубого Дуная» и куранты собора Святого Стефана. Традиционная полуночная закуска.

С 22:00 откроется «Café Central» — шведский стол с десертами и бар в портике, где гости смогут приобрести дополнительные напитки.

02:00 Окончание Гала-вечера.

**Дресс-код:** вечернее платье, смокинг или костюм («Black Tie» или «Evening Attire»).

## Категории и цены

**Вы можете забронировать билеты на новогодний гала-концерт в Palais Ferstel 31 декабря 2024 года в трех разных категориях.**

**Все вышеописанные услуги включены во все категории. Основное отличие заключается в расположении столов, что обеспечивает разную степень близости к сцене и развлечениям в течение всего вечера.**

Категория VIP — **595 евро** + 20 евро service fee (в 1 ряду столов)

Категория А — **495 евро** + 20 евро service fee (во 2 ряду столов)

Категория В — **445 евро** + 20 евро service fee (в 3 ряду столов)

**Все цены включают все налоги и установленные законом сборы. Дополнительные сборы не взимаются.**

### **Место проведения**

Исторический дворец Ферстель в Вене — великолепное здание, воплощающее элегантность прошлых эпох и служащее значимым символом богатой культурной истории города. В его сердце находится знаменитое кафе Central, некогда место встреч писателей, интеллектуалов и художников. Сегодня в дворце Ферстель размещается множество ресторанов и предоставляется уникальная обстановка для эксклюзивных мероприятий и культурных впечатлений. Как архитектурный шедевр, он переносит посетителей в ушедшую эпоху, добавляя нотку роскоши и стиля настоящему.

### **Продолжительность**

Мероприятие начнется в 19:00 и продлится максимум до 02:00.



## Gala Dinner Menu\*

### WELCOME DRINK AND CANAPÉS

Roast pork with paprika cream cheese and caper berry  
Tartlets of smoked trout and caviar with garden cress  
Mozzarella with cherry tomatoes and basil  
Tramezzini with Tyrolean ham and cornichon

\*\*

### COVER

Assorted jour rolls, butter with red-beets salt

\*\*

### COLD APPETIZER

Tatar of seabass with tomato-chutney, marinated winter sprouts and yellow roots-cream

\*\*

### SOUP

Cream of water-chestnut with Brandy-cream and crispy Focaccia

\*\*

### MAIN COURSE

Fillet of beef on turnip-cinnamon foam with radish julienne and hibiscus glaze

\*\*

### DESSERT

Patisserie Sweet temptations from the in-house Café Central Pastry and Teared omelette  
"Kaiserschmarrn" with plum stew

\*\*

Coffee and tee variation

### LATE NIGHT SNACK

Goulash soup with rolls, Vegan/vegetarian cream of potatoes

\*Ask about vegetarian options and allergens.