

HELEN HOTEL

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, БОЛЬШАЯ МОРСКАЯ 28/13

ОРГАНИЗАЦИЯ БАНКЕТНЫХ
И ЧАСТНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ



HELEN HOTEL

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
БОЛЬШАЯ МОРСКАЯ УЛИЦА, 28/13

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОТЕЛЕ



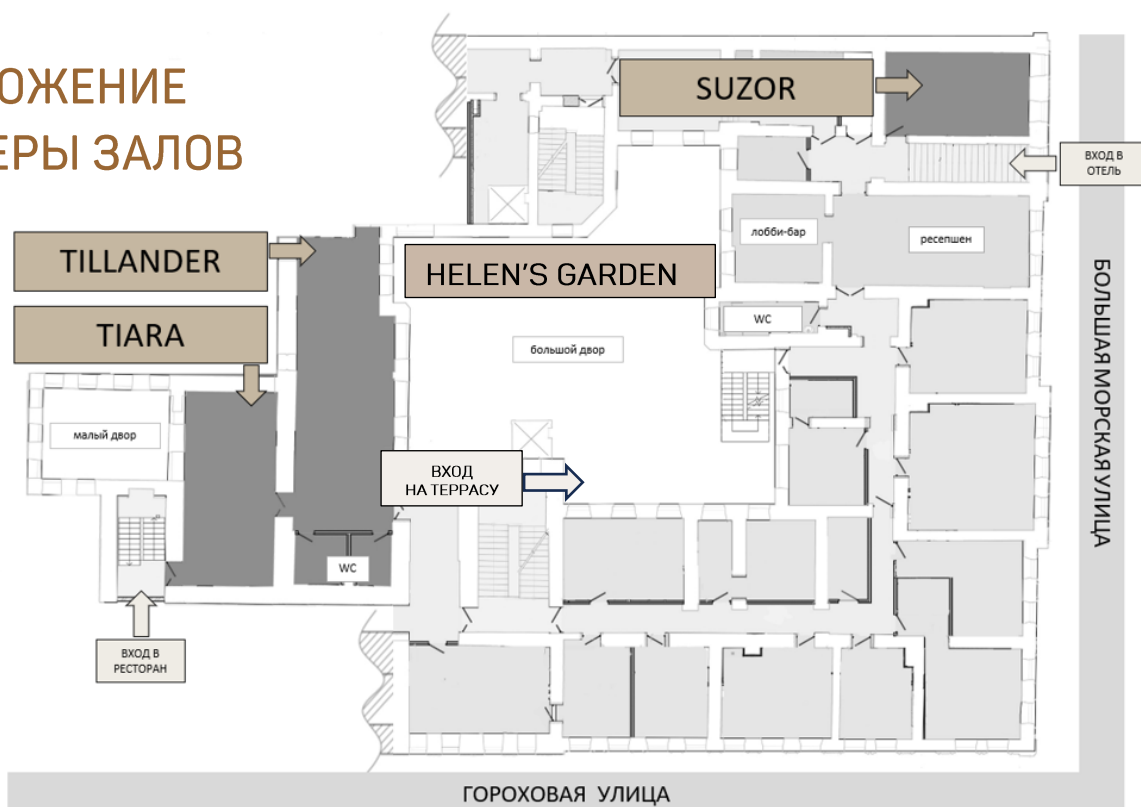
- ✓ Новый отель – открытие лето 2023
- ✓ Топовая локация в центре С-Петербурга
угол Большой Морской и Гороховой улиц,
5 минут ходьбы до Невского проспекта,
Исаакиевской площади и Эрмитажа
- ✓ Меню подушек
- ✓ Услуги прачечной
- ✓ Вечерний сервис
- ✓ Камера хранения
- ✓ 108 номеров в неоклассическом стиле
- ✓ Лобби-бар
- ✓ Конференц-зал Suzor
- ✓ Ресторан Tillander
- ✓ Банкетный зал Tiara
- ✓ Завтрак «шведский стол» всегда входит в стоимость
- ✓ Разрешено размещение с животными
- ✓ Дети до 12 лет размещаются бесплатно
- ✓ Зона платной парковки

ВСЕ ЦЕНЫ НИЖЕ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ, УПРОЩЕННАЯ СИСТЕМА НАЛОГООБЛОЖЕНИЯ, НДС НЕ ПРИМЕНЯЕТСЯ

УСЛОВИЯ БРОНИРОВАНИЯ БАНКЕТОВ

- ✓ Минимальная стоимость заказа на 1 человека:
 По банкетному меню – 4100 Р
 По фуршетному меню – 1400 Р
- ✓ Пробковый сбор - 1000 Р с человека. Возможно принести любое количество алкогольных напитков.
- ✓ Стандартное время окончания мероприятия 23:00
- ✓ Стоимость дополнительного часа после 23:00 – 15 000 Р
- ✓ Развлекательная программа с громкой музыкой до 23:00
- ✓ Предоплата в размере 50% в день бронирования зала, оставшаяся сумма – не позднее чем за 7 рабочих дней до мероприятия
- ✓ Изменения по меню и количеству гостей - не позднее, чем 7 дней до даты мероприятия
- ✓ Сервисный сбор отсутствует

РАСПОЛОЖЕНИЕ И РАЗМЕРЫ ЗАЛОВ



ЗАЛ	ПЛОЩАДЬ М2	Длина (М)	Ширина (М)	Высота потолка (М)
TIARA	59	10,9	5,1	2,7
TILLANDER	85	16,1	5,2	2,5



HELEN HOTEL

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
БОЛЬШАЯ МОРСКАЯ УЛИЦА, 28/13

TIARA



- ✓ Идеально для банкета
- ✓ Время проведения с 13:00 до 23:00
- ✓ Максимальная банкетная вместимость 25 человек

- ✓ Вход с Гороховой улицы
- ✓ 2 окна
- ✓ Вид в малый двор
- ✓ Смежный с залом Tillander

TILLANDER



- ✓ Вид в большой двор
- ✓ Вход с Гороховой улицы
- ✓ Максимальная банкетная вместимость 40 человек

- ✓ 5 окон
- ✓ Время проведения с 13:00 до 23:00
- ✓ Смежный с залом Tiaga

HELEN'S GARGEN



- ✓ Идеально для выездной регистрации, фуршета
- ✓ Время проведения с 12:00 – 22:00
- ✓ Возможно музыкальное сопровождение
- ✓ Вход с Гороховой улицы
- ✓ Вход с главной лестницы отеля
- ✓ Работает в теплое время года
- ✓ Стоимость закрытия обсуждается индивидуально

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбное ассорти

Лосось холодного копчения, палтус холодного копчения, лосось слабосоленый, эсколар холодного копчения

Мясное ассорти

Пармская ветчина, ростбиф, колбаса Чоризо, говяжий язык, хрен/горчица

Ассорти рулетов

Баклажан с сыром, цуккини с сыром, паприка с сыром

Салат оливье с говяжьим языком

Салат Вальдорф с сельдереем, яблоком и куриным филе

Сельдь под шубой с зеленым яблоком

Хлебная корзина с маслом

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Куриная грудка су-вид на гриле с картофельным пюре, помидорами черри и соусом Жу

ДЕСЕРТ

Фруктовый салат с сорбетом

НАПИТКИ

Сок в ассортименте

Чай/Кофе

Стоимость меню для 1-го гостя – **4160 рублей**

В стоимость меню не включены алкогольные напитки

Выход меню 1120 гр на человека

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбное ассорти

Лосось холодного копчения, палтус холодного копчения, лосось слабой соли, эсколар холодного копчения

Мясное ассорти

Пармская ветчина, ростбиф, колбаса Чоризо, говяжий язык

Хрен и горчица

Брускетта с овощами гриль, песто, брынзой и вялеными томатами

Брускетта с пармской ветчиной и песто

Брускетта с лососем слабой соли

Ассорти свежих овощей с зеленью

Помидоры черри, огурцы, сладкий перец, редис, зелень, сельдерей, оливки

Хлебная корзина с маслом

САЛАТЫ

Салат с ростбифом и грибами

Салат Цезарь с куриной грудкой

Греческий салат

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Жареный судак с овощами гриль и сливочным соусом

ДЕСЕРТЫ

Штрудель с шариком мороженого

НАПИТКИ

Сок в ассортименте

Чай/Кофе

Стоимость меню для 1-го гостя – **4950 рублей**

В стоимость меню не включены алкогольные напитки

Выход меню 1225 гр на человека

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти

Лосось холодного копчения, палтус холодного копчения, лосось слабой соли, эсколар холодного копчения

Мясное ассорти

Пармская ветчина, ростбиф, колбаса Чоризо, говяжий язык, хрен и горчица

Ассорти рулетов

баклажан с сыром, цукини с сыром, паприка с сыром

Ассорти антипасты с овощами гриль

маринованные оливки, каперсы, вяленые томаты, сладкий перец, цукини, баклажан

Ассорти свежих овощей с зеленью

помидоры черри, огурцы, сладкий перец, редис, зелень, сельдерей, оливки

Хлебная корзина с маслом

САЛАТЫ

Салат с авокадо и креветками

Салат Вальдорф с сельдереем, яблоком и куриным филе

Хрустящий баклажан с томатами, говядиной и тайским соусом

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Медальон из говядины с гратеном, рукколой и соусом Жу

ДЕСЕРТЫ

Базеликовая панна-котта с томатным мармеладом

НАПИТКИ

Вода «Аква Русса» негазированная

Сок в кувшине

Кофе / чай

Стоимость меню для 1-го гостя – **5905 рублей**

В стоимость меню не включены алкогольные напитки

Выход меню 1215 гр на человека



КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ¹

Холодные закуски	Грамм	Стоимость
Хлебная корзина со сливочным маслом	3 шт/45	290 Р
Рыбное ассорти, лосось холодного копчения, палтус холодного копчения, лосось слабой соли, эсколар холодного копчения	80/20	1200 Р
Мясное ассорти /пармская ветчина, ростбиф, колбаса Чоризо, говяжий язык/хрен и горчица	100 / 20	950 Р
Ассорти рулетов /баклажан с сыром, цукини с сыром, паприка с сыром	90 / 10	300 Р
Брускетта с овощами гриль, песто, брынзой и вялеными томатами	50	170 Р
Брускетта с пармской ветчиной и песто	50	300 Р
Брускетта с лососем слабой соли	50	300 Р
Ассорти антипасты с овощами гриль /маринованные оливки, каперсы, вяленые томаты, сладкий перец, цукини, баклажан	160	450 Р
Ассорти солений /маринованные грибы с зеленью, соленые огурцы, чеснок, черемша, квашенная капуста, маринованные помидоры черри	115	250 Р
Ассорти свежих овощей с зеленью /помидоры черри, огурцы, сладкий перец, редис, зелень, сельдерей, оливки	100	220 Р
Филе сельди с теплым картофелем стоун, луком и зеленью	90 / 10	250 Р
Салаты	Грамм	Стоимость
Салат с ростбифом и грибами	100	300 Р
Салат с авокадо и креветками	100	450 Р
Моцарелла с томатами, песто, базиликом и бальзамическим кремом	100	450 Р
Цезарь с куриной грудкой	100	300 Р
Цезарь с креветками	100	390 Р
Салат Нисуаз с консервированным тунцом	100	350 Р
Салат Вальдорф с сельдереем, яблоком и куриным филе	100	290 Р
Салат хрустящий баклажан с томатами, говядиной и тайским соусом	100	450 Р
Азиатский салат куриным филе и фунчозой	100	290 Р
Греческий салат	100	290 Р
Сельдь под шубой с зеленым яблоком	100	200 Р
Салат оливье с говяжьим языком	100 / 20	300 Р
Горячая закуска²	Грамм	Стоимость
Ризотто с белыми грибами	150	490 Р
Баклажан пармеджано	140	550 Р
Драники со сметаной и слабосоленым огурцом	150 / 100	450 Р
Куриный Жюльен, запеченный с грибами и сыром	160	450 Р
Креветки в кляре в азиатском стиле с овощами, кунжутным маслом и соусом свит чили	60 / 150	600 Р
Овощи гриль, запеченные в томатном соусе	150 / 80	500 Р
Основные блюда³	Грамм	Стоимость
Жареный судак с овощами гриль и сливочным соусом	120 / 180	900 Р
Лосось гриль с шафрановым ризотто	120 / 100	1500 Р
Жареное филе говядины с гратеном, рукколой и соусом Жу	100 / 120	1500 Р
Утиная грудка с пюре из тыквы и брусничным соусом	100 / 100	800 Р
Куриная грудка су-вид на гриле с картофельным пюре, помидорами черри и соусом Жу	140 / 170	900 Р
Десерты⁴	Грамм	Стоимость
Чизкейк с ягодами и джемом	180	550 Р
Базиликовая панна-котта с томатным мармеладом	130 / 50	500 Р
Штрудель с шариком ванильного мороженого	150 / 50	500 Р
Фруктовый салат с сорбетом	200 / 50	500 Р

¹ При составлении банкетного меню из конструктора, минимальный расчет на гостя составляет 3500 рублей, без учета горячего.

² Горячая закуска выбирается единая для всех гостей.

³ Основное блюдо возможно сделать на выбор гостей в день мероприятия (выбор из двух блюд)

⁴ Десерт (если требуется) выбирается единый для всех гостей



ФУРШЕТ

ВАРИАНТ фуршет 1 - 1420 рублей на человека

- ✓ Хрустящий баклажан с кунжутом в соусе терияки
- ✓ Блинный ролл с лососем и чуккой
- ✓ Мини клуб с куриным филе, беконом и зеленым салатом
- ✓ Литовский хлеб с ростбифом, корнишоном и сливочным хреном
- ✓ Мини шашлык из овощей гриль и шампиньонов с соусом песто
- ✓ Пирожное медовик
- ✓ Сок / морс
- ✓ Чай/Кофе

ВАРИАНТ фуршет 2 - 2830 рублей на человека

- ✓ Сыр во фритюре с соусом тар-тар
- ✓ Креветка с муссом из авокадо и сегментом апельсина
- ✓ Литовский хлеб с ростбифом, корнишоном и сливочным хреном
- ✓ Мини шашлык из тигровых креветок и черри с соусом унаги
- ✓ Мини шашлык из куриного филе с соусом сладкий чили
- ✓ Пирожное Сметанник
- ✓ Пирожное «карамельно-ореховое»
- ✓ Сок / морс
- ✓ Высокий Берег, экстра брют / Россия, Кубань/ 250 мл
- ✓ Чай/Кофе

ВАРИАНТ фуршет 3 - 3420 рублей на человека

- ✓ Хрустящий баклажан с кунжутом в соусе терияки
- ✓ Тарталетка с крем-сыром и красной икрой
- ✓ Блинный ролл с лососем и чуккой
- ✓ Карпаччо из говядины с рукколой, пармезаном и бальзамическим кремом
- ✓ Пармская ветчина с дыней
- ✓ Литовский хлеб с ростбифом, корнишоном и сливочным хреном
- ✓ Фруктовое ассорти на шпажке
- ✓ Штрудель
- ✓ Сок/Морс
- ✓ Высокий Берег, экстра брют / Россия, Кубань/ 250 мл
- ✓ Нуволе Шардоне Шардоне, Россия, Кубань/ 125 мл
- ✓ Чай/Кофе



Дополните свой фуршет закусками

Холодные закуски	Грамм	Стоимость за единицу
Хрустящий баклажан с кунжутом в соусе терияки	35	100 Р
Сыр во фритюре с соусом тар-тар	35	100 Р
Сыр моцарелла с томатом черри и соусом песто	45	200 Р
Запеченная тыква с голубым сыром и брусничным вареньем	45	150 Р
Брускетта с сыром бри и клубничным вареньем	45	150 Р
Брускетта с моцареллой, тартаром из томатов, соусом песто и бальзамическим кремом	55	200 Р
Блинный ролл с лососем и чуккой	35	150 Р
Креветка с муссом из авокадо и сегментом апельсина	25	250 Р
Тарталетка с крем-сыром и красной икрой	23	550 Р
Мини клуб-сэндвич со слабосоленым лососем и зеленым салатом	30	200 Р
Круассан с лососем слабой соли, крем сыром и рукколой	120	450 Р
Мини клуб-сэндвич с куриным филе, беконом и зеленым салатом	45	150 Р
Пармская ветчина с дыней	30	250 Р
Литовский хлеб с ростбифом, корнишоном и сливочным хреном	35	250 Р
Карпаччо из говядины с рукколой, пармезаном и бальзамическим кремом	30	270 Р
Круассан с ветчиной, сыром, листьями салата и овощами	160	300 Р

Горячие закуски	Грамм	Стоимость за единицу
Мини шашлык из овощей гриль и шампиньонов с соусом песто	80	250 Р
Мини шашлык из тигровых креветок и черри с соусом унаги	65	490 Р
Мини шашлык из лосося и сладкого перца с соусом терияки	85	950 Р
Мини шашлык из куриного филе с соусом сладкий чили	70	250 Р
Мини шашлык из говяжьей вырезки в специях и винном маринаде	80	800 Р

Десерты	Грамм	Стоимость за единицу
Воздушный круассан	55	120 Р
Макарунс	1 шт	150 Р
Профитроли	1 шт	100 Р
Фруктовое ассорти на шпажке	50	150 Р
Пирожное Медовик	60	170 Р
Пирожное Сметанник	60	150 Р
Печенье	70	250 Р
Карамельно-ореховый торт	60	170 Р
Штрудель	1 шт	400 Р

Дополните свой банкет напитками

Безалкогольные напитки	мл	Стоимость
Вода «Аква Русса» негазированная /стекло/	500	300 Р
Вода «Аква Русса» негазированная /пластик/	500	150 Р
Вода «Аква Русса» газированная /стекло/	500	300 Р
Вода «Аква Русса», газированная пластик/	500	150 Р
Сок в кувшине: Апельсин	1000	500 Р
Сок в кувшине: Яблоко	1000	500 Р
Морс ягодный в кувшине	1000	500 Р
Кофе / чай	порция	200 Р
Игристое вино	мл	Стоимость
Высокий Берег, экстра брют / Шардоне, Алиготе, Пино Блан, Рислинг / Россия, Кубань	750	2 400 Р
Бруни Просекко DOC Брют, Глера, Италия, Венето	750	3 600 Р
Креман де Бургонь Тренель Экстра брют, Шардоне, Пино Нуар, Гамэ, Алиготе Алиготе Франция, Бургундия	750	6 900 Р
Санта Каролина, брют / Шардоне / Чили, Центральная долина	750	3 500 Р
Белое вино	мл	Стоимость
Нуволе Шардоне Шардоне, Россия, Кубань	750	2 400 Р
Лефкадия Совиньон Блан Россия, Кубань	750	3 900 Р
Ханс Баер Рислинг /Полусухое/ Рислинг, Германия, Рейнгессен	750	3 300 Р
Шардоне Марке Боккадигаббья Монтальперти Италия, Марке	750	6 900 Р
Лос Пасос / Шардоне / Семильон, Аргентина, Мендоса	750	2 900 Р
Красное Вино	мл	Стоимость
Амфитрион Лимитед / Сира, Мурведр / Россия, Кубань	750	2 700 Р
Нуволе Мерло-Каберне Совиньон, Мерло, Россия, Кубань	750	2 400 Р
Ханс Байер Пино Нуар /Полусухое/ Пино Нуар / Германия, Рейнгессен	750	3 300 Р
Герць Сикоры, Семигорье Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Красностоп Россия, Кубань	750	3 900 Р
Лос Пасос Ред Бленд Мальбек / Каберне Совиньон / Аргентина, Мендоса	750	2 900 Р



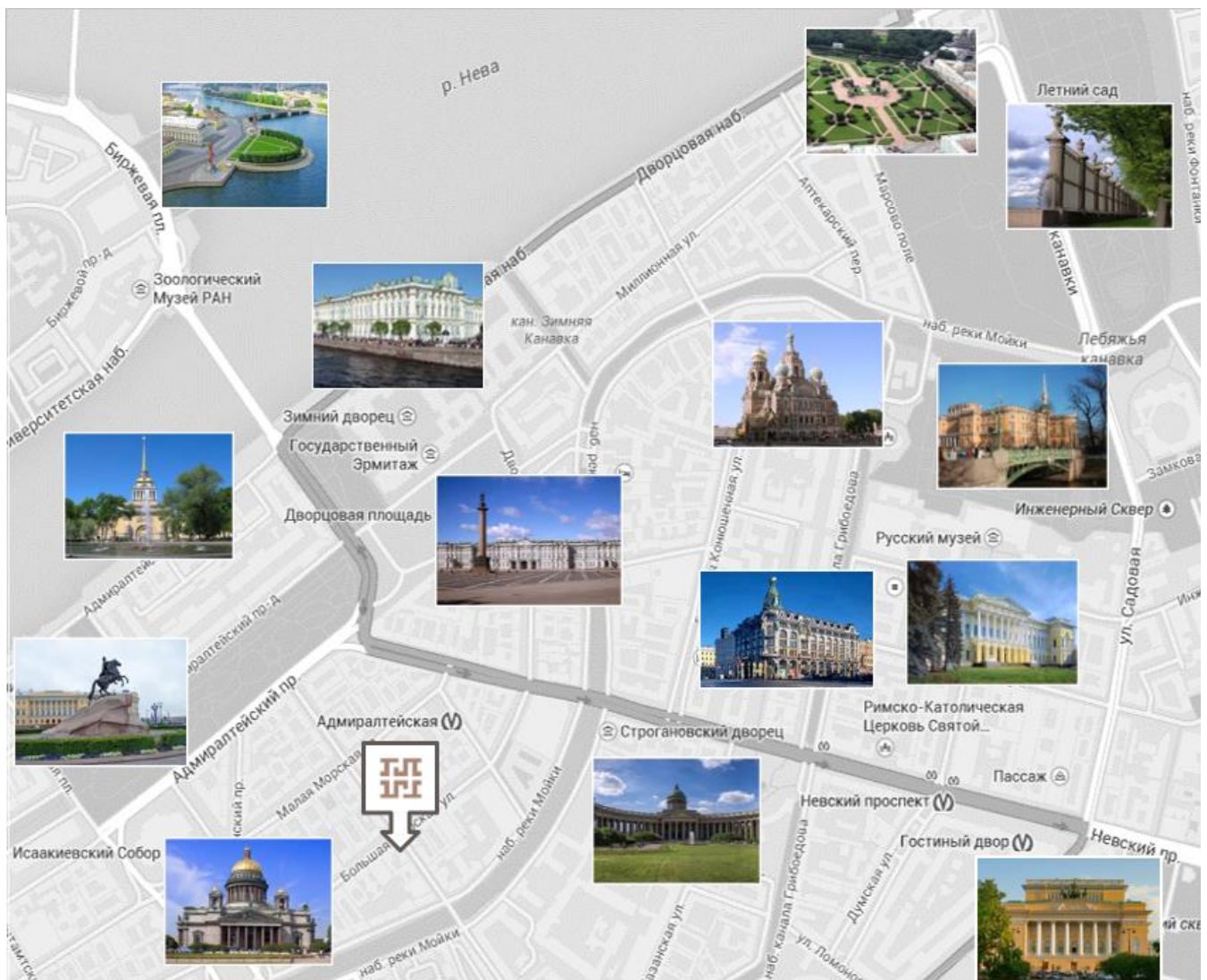
КОНТАКТЫ

МЕНЕДЖЕР ПО ОРГАНИЗАЦИИ МЕРОПРИЯТИЙ: АНАСТАСИЯ АНОХИНА

- ✓ +7 (812) 409-60-06
- ✓ +7 (921) 409-61-11
- ✓ event@helen-hotel.ru

РАСПОЛОЖЕНИЕ ОТЕЛЯ

190031, Санкт-Петербург, улица Большая Морская, д.28/13



ТРАНСПОРТ

- ✓ Адмиралтейская - 0,3 км / 4 мин пешком
- ✓ Наб. канала Грибоедова - 0,9 км / 12 мин пешком
- ✓ Невский проспект - 1,1 км / 15 мин пешком
- ✓ Сенная, Садовая, Спасская - 0,9 км / 12 мин пешком
- ✓ Гостиный двор - 1,3 км / 16 мин пешком
- ✓ Морской пассажирский вокзал – 6 км / 20 мин на такси
- ✓ Московский вокзал – 3,2 км / 30 мин пешком / 15 мин на такси
- ✓ Финляндский, Балтийский вокзал – до 4,2 км / 20 мин на такси
- ✓ Витебский вокзал – 2,3 км / 15 мин на такси
- ✓ Ладожский вокзал – 8,1 км / 30 минут на такси
- ✓ Аэропорт Пулково - 22 км / 40 мин на такси