

БАНКЕТНАЯ КАРТА

DOMINA
ST. PETERSBURG

Ваши яркие события
в Domina





Итальянский бутик-отель с харизматичным дизайном на набережной

Domina St. Petersburg встречает в самом центре Петербурга, вблизи Исаакиевской площади, при этом в тихом месте – на берегу реки Мойки. Искреннее гостеприимство и персонализированный сервис, домашний уют и современный дизайн – мы создали этот концепт, чтобы погрузить вас в атмосферу новых ярких впечатлений.

- ✓ *Отель входит в ТОП-100 площадок России и был отмечен в рейтинге Top15Moscow как одна из лучших камерных площадок для свадеб в Петербурге, является многократным лауреатом и финалистом международных и национальных профессиональных премий в номинациях «Лучший дизайн-отель», «Лучший люксовый отель»*

МЕРОПРИЯТИЯ НА ПАМЯТЬ



Мы позаботимся о безупречном проведении вашего мероприятия. Наша команда поможет с организацией и поиском подрядчиков, подберет меню и обеспечит нужную атмосферу.

Площадки и возможности отеля позволяют отмечать здесь **события разнообразного формата и характера**: от камерных праздников в близком кругу до корпоративных мероприятий.

Расскажите нам о своих задумках и мы сделаем всё возможное, чтобы их реализовать и оставить яркие эмоции на память!



РЕСТОРАН ONDE

Элегантный ресторан средиземноморской кухни на первом этаже отеля

Концепция ресторана гармонично сочетает в себе статус и камерную уютную атмосферу.

Обновленный в 2024 году интерьер ресторана адаптируется под стиль вашего мероприятия, будь то день рождения, свадьба или годовщина, деловой обед или корпоратив.

У ресторана отдельный вход с Большой Морской улицы.

Вместимость:

- Банкетная рассадка – до **60** человек
- Фуршет – до **80** человек





БАР NOVE

Итальянский аперитивный бар с особой атмосферой на первом этаже отеля 5* Domina St. Petersburg

Отдельный вход с набережной, вид на реку, причал напротив, фотогеничный интерьер с концептуальными арт-объектами, широкая карта напитков и удивительные авторские коктейли – бар станет отличным местом для ваших ярких камерных мероприятий!

Современная аппаратура, собственное фортепиано и отдельный зал для private events до 20 гостей с каноническим петербургским видом.

Вместимость:

- Банкетная рассадка – до 40 человек
- Фуршет – до 70 человек
- Дальний зал – до 20 человек





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



Мы подготовили идеальные решения для вашего вкусного праздника. Три варианта, три стиля и композиции банкетного меню на ваш выбор – каждый сможет найти подходящее для себя:

1. ПАНАЗИАТСКИЙ СТИЛЬ

4900 ₽ / 1200 гр. на 1 человека

Пряность, острота вкуса, морепродукты и специи – всё, как принято в азиатской кухне

2. РУССКИЙ СТИЛЬ

5500 ₽ / 1200 гр. на 1 человека

Подборка любимых блюд в лучших традициях русской кухни

3. СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СТИЛЬ

6000 ₽ / 1200 гр. на 1 человека

Акцент на морскую тематику и блюда из рыбы, настроение и вкус Средиземноморья



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 1: ПАНАЗИАТСКИЙ СТИЛЬ

ЗАКУСКИ В СТОЛ (810 гр.)

- Куриная грудка запеченная с розмарином и медом под ореховым соусом | 100 гр.
- Рулет из баклажана со сливочным сыром | 40 гр.
- Теплый салат с говядиной и печеными овощами | 100 гр.
- Салат из свежих овощей с травами и авокадо | 100 гр.
- Салат кайсо с фунчозой и свежим огурцом | 100 гр.
- Салат из морских водорослей с тунцом на гриле | 100 гр.
- Спринг ролл с овощами и куриным филе | 50 гр.
- Мясное ассорти с горчицей и хреном (домашняя буженина запеченная в травах, ростбиф) | 70 гр.
- Рыбное ассорти (форель слабой соли, масляная рыба) | 70 гр.
- Ассорти маринадов (шиитаке, соевая спаржа, морковь по-корейски) | 80 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Утка конфи в хрустящем тесте с жульеном из овощей | 120 гр.

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- Свиной бок в соусе хойсин с соте из овощей | 280 гр.
или
- Форель с кунжутной заправкой и рисом басмати | 260 гр.

Напитки включены: чай, кофе, минеральная вода
(без ограничений)

Стоимость на человека: 4900 ₹

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2: РУССКИЙ СТИЛЬ

ЗАКУСКИ В СТОЛ (800 гр.)

- Тарталетки с красной икрой | 30 гр.
- Панна котта из сметаны с щучьей икрой на бородинском хлебе | 30 гр.
- Винегрет с балтийской килькой на ржаном хлебе | 60 гр.
- Ассорти русских солений и грибов | 80 гр.
- Оливье с говядиной и перепелиным яйцом | 100 гр.
- Студень телячий с муссом из хрена и горчицы | 60 гр.
- Салат из овощей гриль с адыгейским сыром | 100 гр.
- Салат с угрем, вялеными томатами и бурым рисом | 100 гр.
- Мясное ассорти с горчицей и хреном (домашняя буженина запеченная в травах, ростбиф) | 70 гр.
- Рыбное ассорти (форель слабой соли, масляная рыба) | 70 гр.
- Свежие томаты, огурцы, паприка и зелень | 100 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Кулебяка из форели со сливочно-икорным соусом | 120 гр.

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- Филе ягненка с теплым картофельным салатом с вешенками и голубым сыром | 280 гр.
или
- Филе судака в калёном масле с картофельным кремом и малосольным огурцом | 280 гр.

Напитки включены: чай, кофе, минеральная вода
(без ограничений)

Стоимость на человека: 5500 ₹

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 3: СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СТИЛЬ

ЗАКУСКИ В СТОЛ (815 гр.)

- Гужер с копченым сибасом и каперсами | 45 гр.
- Бриошь с пармской ветчиной и трюфельным сыром | 50 гр.
- Средиземноморские сыры: пармезан, бри, дор блю, пекарينو с медом и орехом пекан | 80 гр.
- Греческий салат с домашней брынзой и жареными грецкими орехами | 100 гр.
- Вителло тоннато с крем-соусом на основе тунца | 100 гр.
- Салат Цезарь с куриным филе | 100 гр.
- Салат Нисуаз с тунцом на гриле | 100 гр.
- Мясное ассорти с горчицей и хреном (домашняя буженина запеченная в травах, ростбиф) | 70 гр.
- Рыбное ассорти (форель слабой соли, масляная рыба) | 70 гр.
- Антипасти: цуккини, баклажан, паприка на гриле | 100 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Пармиджана с томатным соусом и рукколой | 120 гр.

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- Филе миньон с картофельным муслином и трюфельным маслом | 280 гр.
или
- Лосось гриль с угольными ньокками и соусом качо | 250 гр.

Напитки включены: чай, кофе, минеральная вода
(без ограничений)

Стоимость на человека: 6000 ₺

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Копченая утиная грудка с карамелизированной грушей и сливовым соусом – *45 гр. / 220 ₺*
- Гужер с копченым сибасом и каперсами – *45 гр. / 200 ₺*
- Тарталетка с красной икрой – *30 гр. / 220 ₺*
- Брускетта с авокадо и вялеными томатами черри – *40 гр. / 160 ₺*
- Бриошь с сыром тет де муан – *35 гр. / 190 ₺*
- Тартар из фермерской говядины с персиковым соусом – *30 гр. / 270 ₺*
- Рулет из баклажана со сливочным сыром – *40 гр. / 150 ₺*
- Севиче – *30 гр. / 270 ₺*
- Брускетта из ржаного хлеба с лососем гравлакс – *40 гр. / 220 ₺*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Тигровые креветки в хрустящем тесте катаифу с эстрагоном – *50 гр. | 300 ₺*
- Мини-чизбургер с кунжутной булочкой – *60 гр. | 200 ₺*
- Спрингролл с острыми овощами – *60 гр. | 180 ₺*
- Шашлычок из говядины с брусничным соусом – *60 гр. | 290 ₺*
- Куриный шашлычок с ореховым соусом – *60 гр. | 180 ₺*
- Чуррос с утиным конфи – *80 гр. | 270 ₺*
- Аранчини с белыми грибами – *40 гр. | 170 ₺*
- Бенгальские пикантные самосы – *60 гр. | 120 ₺*
- Шашлычок из трех видов овощей – *60 гр. | 210 ₺*

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ОТКРЫТАЯ КУХНЯ (100 гр.)

- Утка по-пекински с рисовыми блинчиками и сливовым соусом – 300 ₽
- Домашний ростбиф с соусом из белых грибов, шпинатом и чурросом – 550 ₽
- Свиные ребрышки запеченные с имбирным соусом – 420 ₽
- Лосось запеченный в миндале с травами и сливочным соусом – 690 ₽

**Предложение действует при заказе от 15 порций*

ДЕСЕРТЫ

- Мини-тарталетки с кремом и свежей клубникой – 40 гр. | 160 ₽
- Профитроли с заварным кремом и лесным орехом – 30 гр. | 140 ₽
- Шоколадный трюфель с глазированным грецким орехом – 30 гр. | 190 ₽
- Пралине из лесного ореха и карамели – 30 гр. | 190 ₽
- Мини-эклер со свежими ягодами – 30 гр. | 170 ₽
- Хлебная корзина с маслом – 70 гр. | 50 ₽
- Кофе/чай – 50 ₽

УСЛОВИЯ И ВОЗМОЖНОСТИ

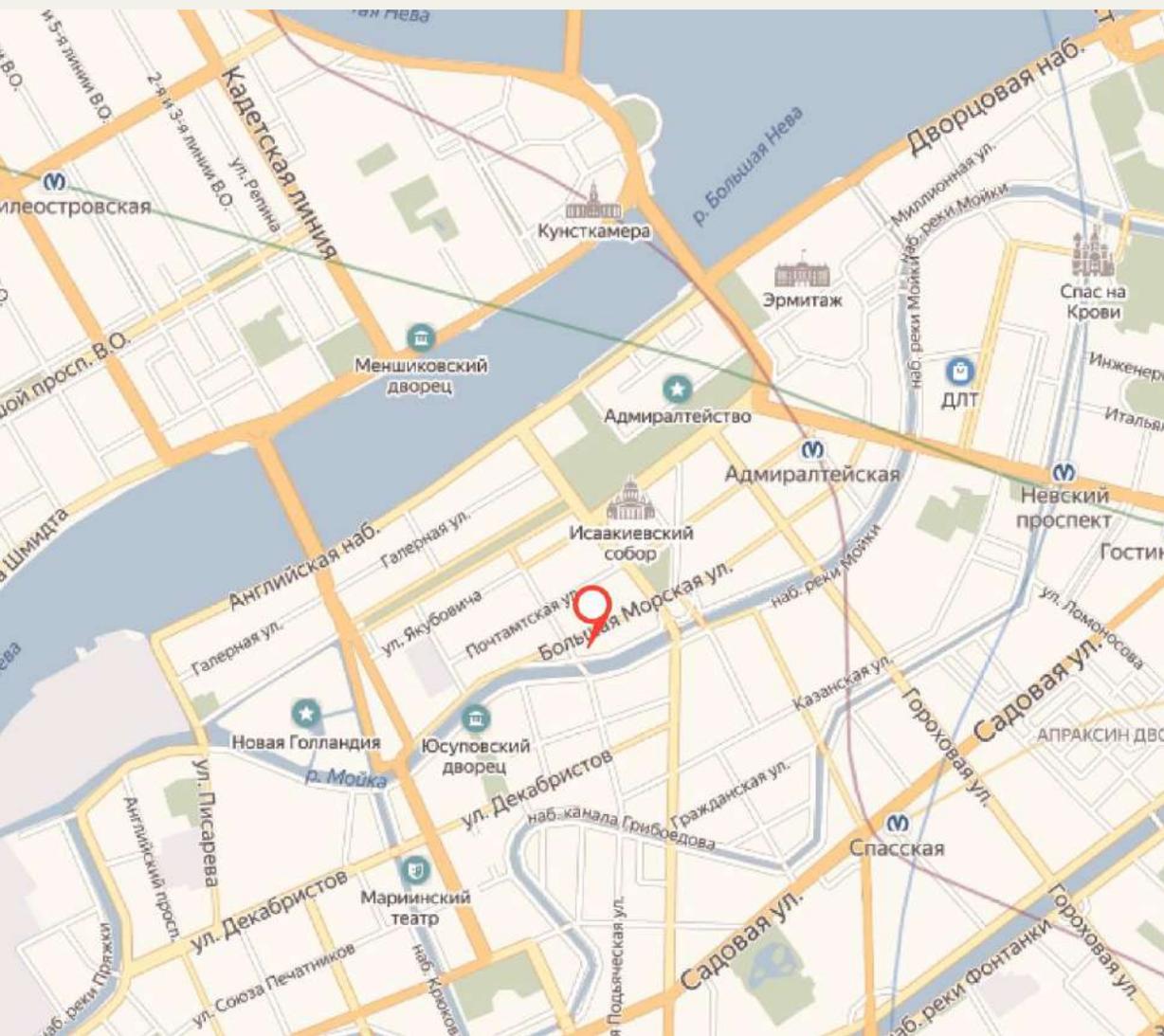
- Пробковый сбор – 600 ₰ с человека
(Вы можете принести любое количество алкогольных и безалкогольных напитков)
- При заказе алкогольных напитков в ресторане – скидка 25%
- Сервисный сбор 10%
- Предоплата в размере 10% в день бронирования зала, оставшаяся сумма – за 2 недели до мероприятия
- Продление мероприятия после 24.00 – 10 000 ₰/час
- Время окончания мероприятия 24.00, громкая музыка до 23.00

Мы готовы предложить нашим гостям полный спектр услуг по организации мероприятий:

- Услуги флориста-дизайнера
- Транспорт (лимузины, представительские автомобили, ретро автомобили, кабриолеты, кареты, автобусы для ваших гостей)
- Услуги ведущего
- Живая музыка
- Музыкальное и световое сопровождение
- Услуги кондитера (стоимость торта за 1 кг от 2500 ₰, в зависимости от сложности оформления) – собственная кондитерская в Отеле
- Разработка дизайна и изготовление аксессуаров: план и карточки рассадки
- Услуги фотографа и видео-оператора



КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



Domina St. Petersburg

190000, Россия,
Санкт-Петербург,
Набережная реки Мойки, д. 99

GPS: 59°55'52" N, 30°18'14" E

БРОНИРОВАНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ
v.kuzin@dominarussia.com
sales@dominarussia.com

+7 (967) 535-05-04
+7 (812) 385-12-97

spb.dominarussia.com