

Ваши яркие события
в Domina

D
DOMINA
ST. PETERSBURG





Итальянский бутик-отель с необычным дизайном на берегу реки

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

МЕРОПРИЯТИЯ НА ПАМЯТЬ

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

Площадки и возможности отеля позволяют проводить здесь мероприятия разнообразного формата и характера: от закрытых деловых обедов до торжественных вечеров.

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



ARCOBALENO

Ресторан харизматичной кухни Петербурга

Концепция ресторана гармонично сочетает в себе статус с домашним теплом и уютом.

Сегодня фирменный почерк ресторана – виртуозная обработка локальных и сезонных продуктов, внимание к заправкам и специям, смелые сочетания вкусов. Даже блюда русской кухни – есть в меню и такой раздел – обретают новую интерпретацию.

Радость гастрономических открытий гарантирует живописная подача, где каждая деталь имеет значение.

Пространство легко трансформируется в банкетный зал вместимостью до 60 гостей. *Arcobaleno* оправдывает свое название («радуга» в переводе с ит.): здесь роскошествуют свет и цвет.

У ресторана отдельный вход с Большой Морской улицы.

Вместимость:

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

NOVE

НЕОБЫЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ-БАР

Концептуальный дизайн, широкая карта напитков, авторские коктейли и креативные арт-объекты – бар станет отличным местом как для романтических свиданий, так и для неформальных мероприятий.

Нуарный интерьер с яркими акцентами поддержит концептуальный характер события и станет отличным фоном для стильных фотографий.

Современная аппаратура, собственное фортепиано и даже тайная комната для закрытых встреч с каноническим петербургским river view.

Вместимость:

- Банкетная рассадка – до **40** человек
- Фуршет – до **70** человек
- Дальний зал – до **25** человек

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ БАНКЕТОВ И ФУРШЕТОВ

- ✓ Минимальная стоимость заказа на одного человека по банкетному меню – 3000₽
По фуршетному меню – 1500₽
- ✓ Пробковый сбор 400₽ с человека (вы сможете 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
- ✓ Изменения по меню и количеству гостей принимаются за неделю до даты мероприятия
- ✓ В ресторане время окончания мероприятия 24:00, громкая музыка до 23:00
- ✓ В баре время окончания мероприятия 02:00, 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 и микроавтобусы для ваших гостей)
- ✓ Услуги ведущего
- ✓ Живая музыка
- ✓ Услуги кондитера (стоимость торта за 1 кг от 2500 рублей, в зависимости от сложности оформления)
- ✓ Музыкальное и световое сопровождение
- ✓ Разработка дизайна и изготовление аксессуаров: план и карточки рассадки
- ✓ Услуги фотографа и видео-оператора



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ (100 гр.)

- Греческий салат с домашней брынзой и жареными грецкими орехами – **300₽**
- Салат из свежих овощей с травами и авокадо – **330₽**
- Салат "Оливье" с мясом птицы – **280₽**
- Салат с бараньей вырезкой, молодым картофелем и горчиной заправкой – **360₽**
- Салат Цезарь с куриным филе – **300₽**
- Салат из печеных овощей с мраморной говядиной – **300₽**
- Классический салат "Сельдь под шубой" – **260₽**
- Салат нисуаз с тунцом на гриле – **370₽**
- Салат с рукколой, креветками, томатами черри и медово-лимонным соусом – **380₽**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Домашняя буженина запеченная в травах, ростбиф, салями сальчичон с горчицей и хреном – **110 гр. | 360₽**
- Куриная грудка, запеченная с розмарином и медом под ореховым соусом – **100 гр. | 270₽**
- Вителло тоннато с крем-соусом на основе тунца – **100 гр. | 380₽**
- Лосось гравлакс с горчиным соусом – **60 гр. | 425₽**
- Форель домашнего копчения, муксун, масляная рыба – **90 гр. | 430₽**
- Средиземноморские сыры: пармезан, бри, дор блю, пекарينو с медом и орехом пекан – **80 гр. | 580₽**
- Маринованные томаты черри, черемша и чеснок, малосольные огурцы – **100 гр. | 270₽**
- Цуккини, баклажан, паприка на гриле – **100 гр. | 300₽**
- Свежие томаты, огурцы, паприка и зелень – **100 гр. | 250₽**

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (120 гр.)

- Тарт с сыром горгонзола и соусом из перца пикильо – 370₽
- Пармиджана с томатным соусом и рукколой – 380₽
- Утка конфи в хрустящем тесте с рататуем – 400₽
- Французский пирог с цесаркой. Подается с соусом бер блан – 390₽
- Домашние драники с лососем и крем-сыром – 500₽

ГАРНИРЫ (100 гр.)

- Картофельное пюре с трюфельным маслом – 220₽
- Картофельный гратен – 220₽
- Паста фрегола со спаржей и томатами конкассе – 220₽
- Обжаренный картофель с прованскими травами – 220₽
- Сезонные овощи – 220₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Филе судака со сливочным соусом – 140 гр. / 680₽
- Лосось под соусом бер блан – 140 гр. / 950₽
- Куриная грудка на гриле с грибным соусом – 140 гр. / 540₽
- Утиное филе с медовым соусом – 120 гр. | 800₽
- Стейк из свиной вырезки с розмариновым соусом – 140 гр. | 600₽
- Филе миньон с соусом демиглас – 140 гр. / 1050₽
- Вегетарианская лазанья запеченная под соусом бешамель – 140 гр. / 560₽

ДЕСЕРТЫ

- Фруктовая тарелка – 100 гр. / 310₽
- Ассорти мини-пирожных – 60 гр. / 350₽
- Торт (1 кг) – 2500₽
- Хлебная корзина – 70 гр. | 50₽



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₽

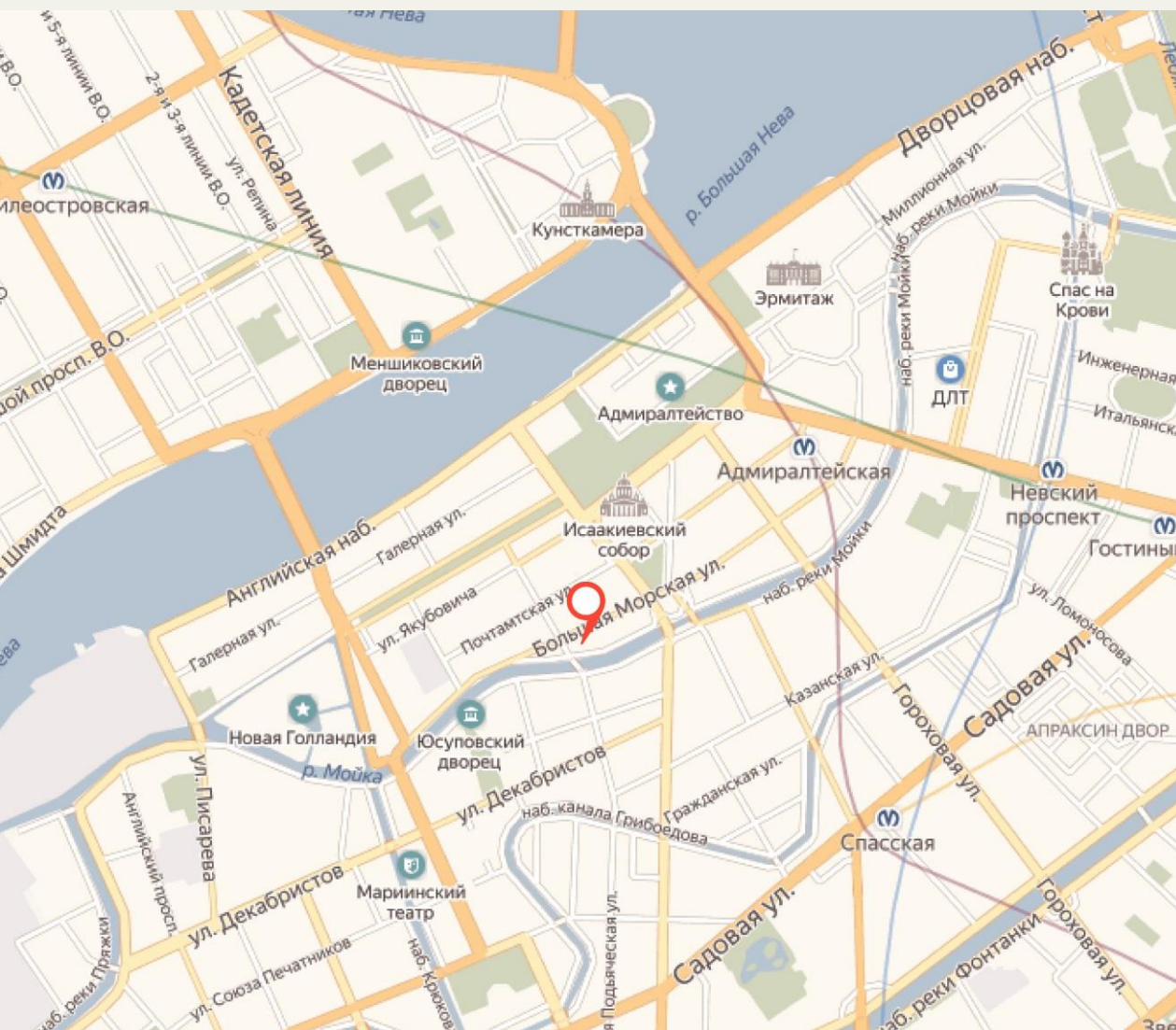
**Предложение действует при заказе от 15 порций*

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₽



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
cnb@dominarussia.com
sales@dominarussia.com

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

spb.dominarussia.com