

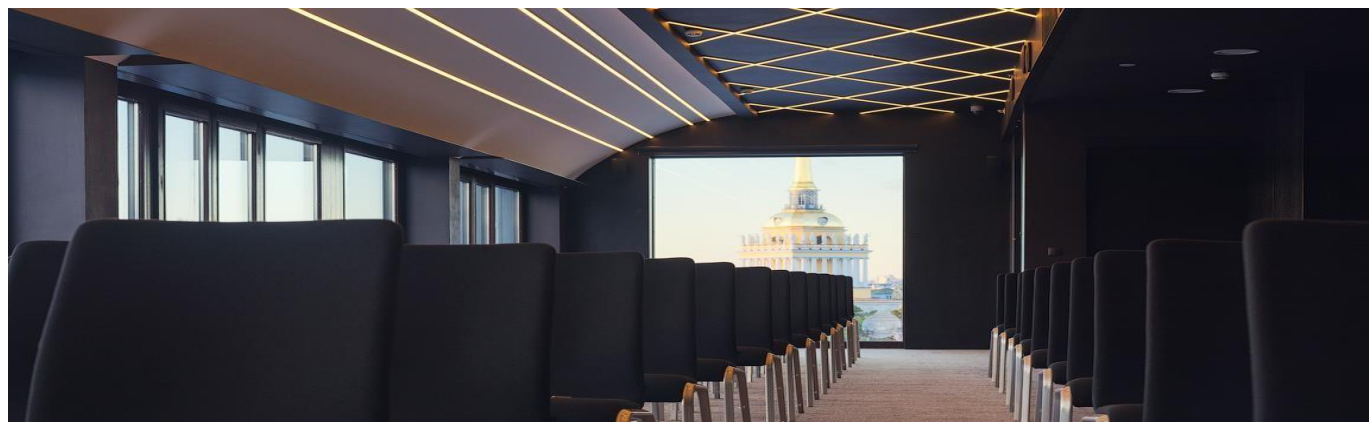
SO/ ST. PETERSBURG

**St. Petersburg
Meetings & Events**

SO/ СОДЕРЖАНИЕ

ЗАЛЫ	3
МЕНЮ УТРЕННИХ И ОБЕДЕННЫХ КОФЕ – БРЕЙКОВ	4
ДОБАВИТЬ ЧТО-НИБУДЬ К ВАШЕМУ КОФЕ – БРЕЙКУ?	5
МЕНЮ КАНАПЕ	6
БАНКЕТНОЕ МЕНЮ В РУССКОМ СТИЛЕ	7
БУФЕТНОЕ МЕНЮ	8
SO SIMPLE (ОБЕД)	10
ОБОРУДОВАНИЕ	11

Мы будем очень рады провести Ваше мероприятие в наших интерьерах!



ЗАЛЫ:

ЗАЛ	РАЗМЕР				ВМЕСТИМОСТЬ					
	КВ.М.	ДЛИНА (М)	ШИРИНА (М)	ВЫСОТА (М)	ТЕАТР	КЛАСС	ОДНИМ СТОЛОМ	БУКВОЙ П	БАНКЕТ	КОКТЕЙЛЬ
SO LOUNGE	100	18	6	2.85	90	60	32	40	60	100
SPACE I	63	10	6	2.9	50	30	24	26	32	40
SPACE II	48	8.1	6	2.9	40	20	16	22	30	40
SPACE III	14	4.6	3.1	2.9	-	-	8	-	10	-

Стоимость конференц-зала включает в себя:

- проектор и экран
- флипчарт
- письменные принадлежности
- 1 бутылка воды на человека

Дополнительное оборудование предоставляется платно.

МЕНЮ УТРЕННИХ И ОБЕДЕННЫХ КОФЕ – БРЕЙКОВ

МЕНЮ КОФЕ-БРЕЙКОВ ВКЛЮЧАЕТ:

свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители, лимон, мед

Цены указаны за человека.

Отель дополнительно взимает 5% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.

"ВЗБОДРИТЬ" 250 РУБЛЕЙ

Свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители, лимон, мед

"ПЕРЕКУСИ" 500 РУБЛЕЙ

Французский сэндвич с лососем или с ветчиной (1 шт. на персону)

"НАСЛАДИТЬСЯ" 890 РУБЛЕЙ

Ассортимент домашнего печенья (печенье с шоколадной крошкой и овсяное печенье), ассортимент данишей (сладкие, круассан, шоколадная булочка), джем, масло и мед, лимон

"КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ КОФЕ-БРЕЙК" 1 450 РУБЛЕЙ

Ассортимент домашнего печенья (печенье с шоколадной крошкой и овсяное печенье), ассортимент данишей (сладкие, круассан, шоколадная булочка), джем, масло и мед, лимон.

Свежие нарезанные фрукты, два вида йогурта, актимель, ассортимент из трех соков. Местная ветчина, ассорти хлеба.

"ИТАЛЬЯНСКИЙ КОФЕ-БРЕЙК" 1 200 РУБЛЕЙ

Панини с овощами гриль, брускетта с томатами и моцареллой, брускетта с пармой и песто, панна котта, тирамису, ассортимент домашнего печенья (печенье с шоколадной крошкой и овсяное печенье).

"ФРАНЦУЗСКИЙ КОФЕ-БРЕЙК" 1 200 РУБЛЕЙ

Киш-лорен мини, французский сэндвич с лососем, французский сэндвич с ветчиной, ассортимент домашнего печенья (печенье с шоколадной крошкой и овсяное печенье), ассорти эклеров.

"ОСОВОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ" 1 200 РУБЛЕЙ

Багет с копченым лососем и сливочным сыром, ролл с курицей и беконом, ассортимент сэндвичей (ветчина и сыр, тунец и майонез, с лососем слабой соли).

"КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ БУФЕТ" 2 300 РУБЛЕЙ

(минимально 15 гостей)

Свежевыжатый апельсиновый сок, ассортимент домашнего печенья (печенье с шоколадной крошкой и овсяное печенье), свежие нарезанные фрукты, ассортимент выпечки и хлеба, фруктовый йогурт, натуральный йогурт. Ассорти сыров, ветчины, рыбы, свежие овощи, зеленый салат.

"БУФЕТ" 3 000 РУБЛЕЙ

(минимально 15 гостей)

Сок в ассортименте, ассорти домашнего печенья (печенье с шоколадной крошкой и овсяное печенье), свежие нарезанные фрукты, ассортимент выпечки и хлеба, фруктовый йогурт, натуральный йогурт. Ассорти сыров, ветчины, рыбы, свежие овощи, зеленый салат.

На выбор яичница с нюрнбергскими колбасками или сырники со сметаной и джемом или блины с ягодами.

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.

Отель взимает 10% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.

Все тарифы указаны в рублях.

ДОБАВИТЬ ЧТО-НИБУДЬ К ВАШЕМУ КОФЕ – БРЕЙКУ?

Цены указаны за человека.

ВЫПЕЙ МЕНЯ:

“ВЗВОДРИСЬ” 250 РУБЛЕЙ

Свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители

СОДОВАЯ ЗА БУТЫЛКУ 300 РУБЛЕЙ

Кока-кола, Фанта, Спрайт, Тоник, Аква Минерале газ.

СОКИ И МОРС ЗА СТАКАН 250 РУБЛЕЙ

Яблоко, Апельсин, Грейпфрут, Вишня, Морс

ВОДА ЗА БУТЫЛКУ 500 РУБЛЕЙ

San Pellegrino, Italy, газ. 0.25 МЛ

СЪЕШЬ МЕНЯ:

МЕСТНАЯ ВЕТЧИНА (100 ГР) - 700 РУБЛЕЙ

соленья, ассортимент хлеба и масло

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА (200 ГР) - 1 200 РУБЛЕЙ

Ассортимент хлеба и масло

РЫБНОЕ АССОРТИ (100 ГР) - 1 000 РУБЛЕЙ

Копченый лосось, ассортимент хлеба и масло

МИНИ-СЭНДВИЧИ (6 ШТ.) - 700 РУБЛЕЙ

Курица / ветчина-сыр / лосось

СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ (1 ШТ.) - 190 РУБЛЕЙ

ОВОЩНЫЕ ПАНИНИ (3 ШТ.) - 700 РУБЛЕЙ

Песто и овощи гриль

РОЛЛЫ (6 ШТ.) - 800 РУБЛЕЙ

Курица / ветчина-сыр / лосось

ПЕЧЕНЬЕ (2 ШТ.) - 300 РУБЛЕЙ

Шоколадная крошка / овсяные хлопья

ФИНАНСЬЕ (2 ШТ.) - 190 РУБЛЕЙ

Миндаль и фундук

КЕКС (1 ШТ.) - 200 РУБЛЕЙ

АССОРТИ ФРУКТОВ - 250 РУБЛЕЙ

БРАУНИ (2 ШТ.) - 190 РУБЛЕЙ

ЭКЛЕР (1 ШТ.) - 300 РУБЛЕЙ

ПАННА КОТТА (1 ШТ.) - 250 РУБЛЕЙ

ТИРАМИСУ (1 ШТ.) - 250 РУБЛЕЙ

МАКАРУНЫ (3 ШТ.) - 400 РУБЛЕЙ

ПЕЧЕНЬЕ МАДЛЕН (1 ШТ. НА ПЕРСОНУ) - 200 РУБЛЕЙ

ЗЕФИР (2 ШТ.) - 200 РУБЛЕЙ

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.

ОТЕЛЬ ВЗИМАЕТ 10% СЕРВИСНОГО СБОРА ОТ ФИНАЛЬНОГО СЧЕТА ЗА МЕРОПРИЯТИЕ.

Все тарифы указаны в рублях.

МЕНЮ КАНАПЕ

Минимальный заказ канапе одного вида: 20 Цены указаны за человека.

Для сервировки продолжительностью в один час мы рекомендуем 7 канапе на человека.

Меню не включает напитки.

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ:

- Вителло тоннато **350**
- Рафаэло из сливочного сыра с фисташкой **300**
- Рулетки из баклажан с крем чизом **250**
- Гриссини с пармой **250**
- Брезаола с козьим сыром **350**
- Татаки из тунца с кунжутом **300**
- Карпаччо из говядины с рукколой и Пармезаном **250**
- Ролл Калифорния **350**
- Ролл Филадельфия с копченым лососем **300**
- Мини кляб-сэндвич с курицей **150**
- Мини кляб-сэндвич с лососем **150**
- Влины с лососем Гравлакс **200**
- Мусс из авокадо с креветкой и грейпфрутом **250**
- Тар-тар из томатов **250**
- Обжаренный тунец с кунжутом и кремом васаби **300**
- Влинный ролл с лососем и красной икрой **250**
- Бриошь с сыром Бри и клубничным мармеладом **250**
- Бриошь с сыром с голубой плесенью **250**
- Парма с дыней **250**
- Мини-шаверма с лососем **150**
- Мини-шаверма с курицей и чесночным соусом **150**
- Волован с красной икрой **350**
- Волован с паштетом из куриной печени **250**
- Мини-моцарелла с томатами **250**
- Ролл из рисовой бумаги с овощами и соусом “Сладкий чили” **200**
- Тар-тар из тунца **300**
- Севиче из гребешка **350**
- Ролл из рисовой бумаги с овощами и креветкой и соусом “Сладкий чили” **250**
- Мини кляб-сэндвич с крабом **250**
- Канапе с луковым мармеладом и уткой **250**
- Жареный гребешок с зеленым горошком и яблоком **400**

ГОРЯЧИЕ КАНАПЕ:

- Креветка в тесте катаифи **400**
- Аранчини с апельсиновым гелем **250**
- Мини-чизбургер из говядины **300**
- Киш лорен с беконом и луком **200**
- Шашлычок из говядины **700**
- Шашлычок из лосося **650**
- Волован со шпинатом и ветчиной **250**
- Жареный сыр с соусом Тартар **250**
- Запеченный краб с соусом бешамель **480**
- Шашлычок из курицы **250**
- Соте из говядины с терияки и кунжутом **450**
- Соте куриное **250**
- Овощной шашлычок **150**

СЛАДКИЕ КАНАПЕ:

- Макарун 1 шт. **150**
- Ягодная Панакота **200**
- Тирамису **200**
- Брауни **250**
- Фруктовый шашлычок **300**
- Фруктовый салат **300**
- Мини-эклер **300**
- Фисташковое крем-брюле **250**
- Чизкейк **250**
- “Птичье молоко” **250**

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.

Отель взимает 10% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.

Все тарифы указаны в рублях.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ В РУССКОМ СТИЛЕ

5500 РУБЛЕЙ

Минимальное количество гостей: 15

Цены указаны за человека.

Банкетное меню включает:

- рыбное ассорти
- мясное ассорти
- холодные закуски
- 1 горячая закуска
- 1 основное блюдо
- 1 десерт

РЫБНОЕ АССОРТИ:

Копченый лосось
Осетрина горячего копчения
Копченый палтус
Лосось Гравлакс

МЯСНОЕ АССОРТИ:

Телячий язык с хреном
Буженина
Пармская ветчина
Ростбиф
Чоризо (пикантная свиная колбаса)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Свежие овощи с зеленью
Салат «Оливье» в нашем стиле
Солёные и маринованные грибы
Филе сельди с горячим картофелем, луком и зеленью
Салат с ростбифом
Салат в азиатском стиле с курицей
Моцарелла с томатами
Табуле из киноа с овощами и печеным перцем

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Утиное конфи в рисовом тесте с брусничным соусом
Картофельные ньочки с томатами
Равиоли с креветками с соусом Америка
Грибное рагу с запечённым картофелем и фенхелем
Ризотто Миланезе

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Свиная грудка с пюре и огуречным релишем
Бефстроганов в нашем стиле
Судак с нуттовым табуле

Жареное филе говядины с картофелем гратен и зеленым салатом
Лосось с пастой орзо и бланшированными томатами
Паста с томатами
Запеченные овощи

ДЕСЕРТЫ:

Тирамису
Наш фирменный чизкейк с ягодами
Наполеон и лимонный сорбет
«Птичье молоко» и лимонный сорбет

- свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители, домашний хлеб и масло

*Есть возможность добавить в меню опцию «Выбор основного блюда на месте». Опция подразумевает выбор из двух горячих блюд - дополнительная плата – 750 рублей.

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.
Отель взимает 10% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.
Все тарифы указаны в рублях.

БУФЕТНОЕ МЕНЮ 5700 РУБЛЕЙ

Минимальное количество гостей: 20

Цены указаны за человека.

Буфетное меню включает:

- 5 холодных закусок
- 1 суп
- 3 основных блюда
- 3 гарнира
- 6 десертов
- свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Овощной салат
Салат Нисуаз
Салат «Оливье» в нашем стиле
Салат Капрезе с соусом песто
Карпаччо из говядины в нашем стиле с рукколой и кремом из голубого сыра
Куриный балантин с грибами
Ассорти копченой рыбы с топпингами
Греческий салат
Ассорти итальянских колбас с топпингами
Салат Цезарь (с курицей или с креветками)
Свекольный салат
Табуле из киноа с овощами и печеным перцем
Картофельный салат
Ассорти сыров с топпингами

СУПЫ:

Крем-суп из грибов
Солянка
Картофельный суп
Ворщ в нашем стиле
Куриный бульон с крутонами

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Обжаренные медальоны из лосося
Жареное куриное филе
Медальоны из говядины/свинины
Жареное филе судака
Томленая белая фасоль с овощами
Томленные телячьи щечки
Утиное филе с брусничным соусом

ГАРНИРЫ:

Ароматный рис басмати
Картофельное пюре со сливками
Овощи гриль
Стручковая фасоль
Картофель гратен
Рататуй

ДЕСЕРТЫ:

Мини эклеры 1 штука
Наполеон
Пана кота
Тирамису
Чизкейк в нашем стиле
Брауни
Фруктовый салат
Макарон
«Птичье молоко»
Лимонная тарталетка

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.

Отель взимает 10% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.

Все тарифы указаны в рублях.

КУРСОВОЕ МЕНЮ

Минимальное количество гостей: **10**

Одно меню выбирается для всей группы

Цены указаны за человека.

ТРЕХКУРСОВОЕ МЕНЮ – 3500 РУБЛЕЙ

- 1 холодная закуска
- 1 основное блюдо
- десерт - свежесваренный кофе, чай,
молоко, сливки, соевое молоко,
сахарозаменители, домашний хлеб и
масло

ЧЕТЫРЕХКУРСОВОЕ МЕНЮ – 4500 РУБЛЕЙ

1 холодная закуска
1 горячая закуска
1 основное блюдо*
1 десерт - свежесваренный кофе,
чай, молоко, сливки, соевое молоко,
сахарозаменители, домашний хлеб и
масло

*Есть возможность добавить в меню опцию «Выбор основного блюда на месте». Опция подразумевает выбор из двух горячих блюд. Дополнительная плата – **750** рублей.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Салат Цезарь с курицей и чипсами из бекона
Греческий салат
Карпаччо из говядины в нашем стиле с рукколой и кремом из голубого сыра
Лосось Гравлакс со сметаной и блинами с гарниром «Мимоза»
Салат «Оливье» в нашем стиле
Паштет из куриной печени с бриошью (готовится с использованием свинины)
Вьетнамский ролл с овощами и сладким соусом Чили
Салат Нисуаз
Буррата с томатами
Табуле из киноа с овощами и печеным перцем

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Крем-суп из грибов
Борщ в нашем стиле со сметаной
Суп из зеленого горошка
Раaviоли с креветками, соус Америка
Тортеллини с крабом и соусом Америка
Картофельный суп
Ризотто миланезе
Картофельные ньокки с томатами

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Лосось-гриль с белой фасолью
Утиная ножка конфи с пастернаком и луком-шалот
Жареное филе говядины с картофелем гратен и зеленым салатом
Томленые говяжьи щечки, лардо из бекона и паста «Казаречче»
Томленая белая фасоль с овощами
Свиная грудинка с морковью и луком-шалот
Судак с картофелем конфи и лимоном

ДЕСЕРТЫ:

Тирамису
Наш фирменный чизкейк с ягодами
Пана кота
Теплый шоколадный торт и фисташковое мороженое
Наполеон и лимонный сорбет
Фруктовый салат в апельсиновом соке с ванильным мороженым
Лимонный тарт и шоколадное мороженое
«Птичье молоко» и лимонный сорбет

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.

Отель взимает 10% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.

Все тарифы указаны в рублях.

SO SIMPLE (ОБЕД)

Минимальное количество гостей: **10**
Одно меню выбирается для всей группы
Цены указаны за человека.

Меню 1

1800 Р

Салат Оливье

Утиное конфи в рисовом тесте с брусничным соусом

«Птичье молоко» с лимонным сорбетом

Меню 2

1800 Р

Паштет из куриной печени, бриошь (готовится с использованием свинины)

Жареное куриное филе с полентой

Фисташковое крем-брюле

Меню 3

1800 Р

Вьетнамский ролл с овощами, креветками и соусом

Сладкий чили

Свиная грудинка с морковным пюре и луком конфи

Лимонный тарт с шоколадным мороженым

Меню 4

2500 Р

Салат Табуле с печеным перцем

Лосось с пастой орзо и бланшированными томатами

Наполеон

Меню 5

2000 Р

Карпаччо из говядины

Запеченое куриное филе с картофельным пюре

Чизкейк

В любой вариант меню входит:

Вода без газа, свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители, домашний хлеб и масло

При изменении набора блюд в рамках обеда каждой категории производится доплата за каждого гостя в размере 200 Р

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.

Отель взимает 10% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.

Все тарифы указаны в рублях.

ОБОРУДОВАНИЕ

	ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ	ПОЛДНЯ
БЕСПРОВОДНОЙ МИКРОФОН	1 800	1 100
LCD ПРОЕКТОР + ЭКРАН	12 000	8 000
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ СЛАЙДОВ + ЛАЗЕРНАЯ УКАЗКА	1 000	600
ПЛАЗМЕННЫЙ ЭКРАН НА ПОСТАВКЕ	12 000	8 000
НОУТБУК HP	6 000	4 000
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ФЛИПЧАРТ	1 100	700
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ DJ	15 000	
ЗВУКОВЫЕ КОЛОНКИ	5 000	

Все тарифы указаны в рублях.

