



SO/ ST. PETERSBURG

Banquet & Cocktail Events

SO LOUNGE

Банкетный зал 100 кв.м

Максимальная вместимость: -
100 гостей коктейльной
рассадкой
-60 гостей банкетной
рассадкой

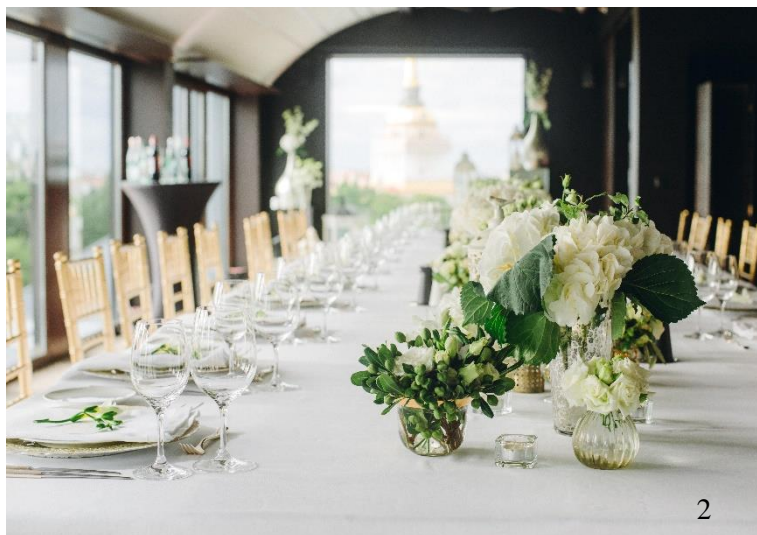
**Условия полной
приватизации:**

- **арендная плата: 120.000₽**

- **минимальный депозит на
еду и напитки: 360.000₽**
(обратите внимание: отель
взимает 10% сервисного
сбора от финального счета
за еду и напитки)

- **максимальное время
аренды: 9 часов** (включая
время на подготовку
площадки и возврат в
первоначальный вид)

- **при необходимости заранее
предоставить SO LOUNGE для
декора и/или установки
оборудования, а также при
продлении мероприятия отель
взимает аренду: 10.000₽ в
час**



MIHO BAR

Максимальная вместимость:
70 гостей коктейльной
рассадкой

**Условия полной
приватизации:**

- **арендная плата: 60.000Р**
- **минимальный депозит на еду и напитки 120.000Р**
(обратите внимание: отель взимает 10% сервисного сбора от финального счета за еду и напитки)
- **максимальное время аренды: 6 часов** (включая время на подготовку площадки и возврат в первоначальный вид)



SO VVIP

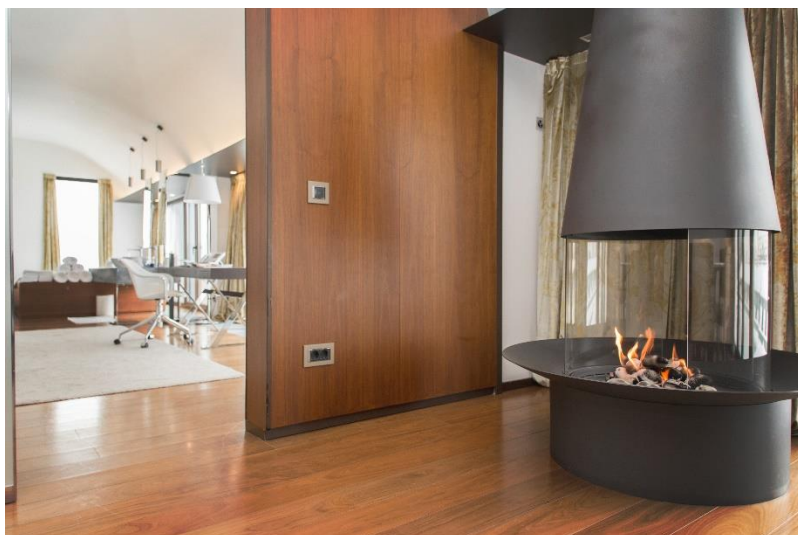
Номер 100 кв. м

Ваша незабываемая вечеринка в люксе категории SO VERY VIP!

Гигантский и вызывающий восторг, этот стометровый люкс на последнем этаже может похвастаться камином обеденной зоной, джакузи с видом на достопримечательности, душевой для двоих и собственным баром с отдельным входом для персонала.

Стоимость аренды номера – по запросу.

Возможен заказ блюд и напитков в номер по меню отеля.



HI-SO TERRACE

Сезон работы площадки с мая по сентябрь.

Максимальная вместимость:
140 гостей коктейльной
рассадкой,
90 гостей банкетной
рассадкой



Площадка оснащена мобильной крышей-тентом и хитерами для обогрева.

Варианты рассадки: возможно оставить существующую меблировку ресторана, частично или полностью убрать мебель и поставить коктейльные столы, банкетное накрытие за большими круглыми столами (максимум 10 чел. за стол)

Условия приватизации:

	С понедельника по четверг:	С пятницы по воскресенье:
Арендная плата	300.000₽	500.000₽
Минимальный депозит	900.000₽	1.000.000₽

- отель взимает 10% сервисного сбора от финального счета за еду и напитки;
- максимальное время аренды: 9 часов (включая время на подготовку площадки и возврат в первоначальный вид);
- при необходимости заранее предоставить террасу для декора и/или установки оборудования, а также при продлении мероприятия отель взимает арендную плату - 50.000₽ в час.

Просим обратить Ваше внимание на следующие моменты:

- Минимальный депозит может быть использован для оплаты еды, алкогольных и безалкогольных напитков, а также для оплаты пробкового сбора в случае использования собственного алкоголя.
- Оборудование и декор (при необходимости) оплачивается отдельно.
- При неполном использовании минимального депозита на мероприятии денежные средства не могут быть возвращены или использованы как депозит на последующие мероприятия.
- Минимальный депозит может быть использован только на забронированной площадке и не распространяется на другие площадки отеля.
- В соответствии с ФЗ «О тишине» уровень шума после 23:00 не должен превышать установленных норм.

Алкогольные напитки можно заказать по меню отеля или привезти свои, оплатив пробковый сбор.

Пробковый сбор (взимается с каждой открытой бутылки):

- вина: 1.000₽
- игристое вино: 1.500₽
- крепкий алкоголь и ликеры: 2.500₽
- шампанское: 5.000₽

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 **380**
- Рафаэло из сливочного сыра с фисташкой **330**
- Рулетики из баклажан с крем чизом **250**
- Гриссини с пармой **280**
- Брезаола с козьим сыром **385**
- Татаки из тунца с кунжутом **330**
- Карпаччо из говядины с рукколой и Пармезаном **280**
- Мини кляб-сэндвич с курицей **200**
- Мини кляб-сэндвич с лососем **250**
- Блины с лососем Гравлакс **220**
- Мусс из авокадо с креветкой и грейпфрутом **280**
- Тар-тар из помидоров **275**
- Обжаренный тунец с кунжутом и кремом васаби **330**
- Блинный ролл с лососем и красной икрой **280**
- Бриошь с сыром Бри и клубничным мармеладом **280**
- Бриошь с сыром с голубой плесенью **280**
- Парма с дыней **280**
- Мини-шаверма с лососем **180**
- Мини-шаверма с курицей и чесночным соусом **170**
- Мини-моцарелла с помидорами **275**
- Ролл из рисовой бумаги с овощами и соусом "Сладкий чили" **220**
- Тар-тар из тунца **330**
- Севиче из гребешка **380**
- Ролл из рисовой бумаги с овощами и креветкой и соусом "Сладкий чили" **280**
- Мини кляб-сэндвич с крабом **280**
- Канапе с луковым мармеладом и уткой **280**
- Жареный гребешок с зеленым горошком и яблоком **440**

ГОРЯЧИЕ КАНАПЕ:

- Аранчини с апельсиновым гелем **280**
- Мини-чизбургер из говядины **350**
- Киш лорен с беконом и луком **220**
- Шашлык из говядины **770**
- Шашлык из лосося **700**
- Жареный сыр с соусом Тартар **280**
- Запеченный краб с соусом бешамель **900**
- Шашлык из курицы **280**
- Шашлык из креветки **550**
- Соте из говядины с терияки и кунжутом **490**
- Соте куриное **280**
- Овощной шашлык **170**

СЛАДКИЕ КАНАПЕ:

- Макарун 1 шт. **170**
- Ягодная Панна Котта **220**
- Тирамису **220**
- Брауни **280**
- Фруктовый шашлык **350**
- Фруктовый салат **330**
- Мини-эклер **330**
- Фисташковое крем-брюле **280**
- Чизкейк **280**
- "Птичье молоко" **280**

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 6 000 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
Ростбиф
Чоризо (пикантная свиная колбаса)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Свежие овощи с зеленью
Салат «Оливье» в нашем стиле
Соленые 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 ньокки с томатами
Равиоли с креветками с соусом Америка
Грибное рагу с запеченным 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, 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 6 200 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, 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
 Борщ 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
 Панна Котта
 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**

Цены указаны за человека.

ТРЕХКУРСОВОЕ МЕНЮ – 3900 РУБЛЕЙ

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

ЧЕТЫРЕХКУРСОВОЕ МЕНЮ – 4900 РУБЛЕЙ

1 холодная закуска
 1 горячая закуска
 1 основное блюдо*
 1 десерт - свежесваренный кофе, чай, молоко,
 сливки, 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
 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
 Равиоли 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
 Панна Котта
 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.

ДОБАВИТЬ ЧТО-НИБУДЬ?

Цены указаны за человека.

ВЫПЕЙ МЕНЯ:

“ВЗВОДРИСЬ” **275** РУБЛЕЙ

Свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, сахарозаменители

СОДОВАЯ ЗА БУТЫЛКУ **350** РУБЛЕЙ

Кока-кола, Фанта, Спрайт, Тоник

СОКИ И МОРС ЗА СТАКАН **300** РУБЛЕЙ

Яблоко, Апельсин, Грейпфрут, Вишня, Морс

SAN BENEDETTO Вода с газом/без газа бут. Стекло 750 мл, Италия **850** РУБЛЕЙ

СЪЕШЬ МЕНЯ:

МЕСТНАЯ ВЕТЧИНА (100 ГР) - **770** РУБЛЕЙ

соленья, ассортимент хлеба и масло

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА (200 ГР) - **1 320** РУБЛЕЙ

Ассортимент хлеба и масло

РЫБНОЕ АССОРТИ (100 ГР) - **1 100** РУБЛЕЙ

Копченый лосось, ассортимент хлеба и масло

МИНИ-СЭНДВИЧИ (6 ШТ.) - **770** РУБЛЕЙ

Курица / ветчина-сыр / лосось

СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ (1 ШТ.) - **300** РУБЛЕЙ

ОВОЩНЫЕ ПАНИНИ (3 ШТ.) - **770** РУБЛЕЙ

Песто и овощи гриль

РОЛЛЫ (6 ШТ.) - **880** РУБЛЕЙ

Курица/ ветчина-сыр / лосось

ПЕЧЕНЬЕ (2 ШТ.) - **330** РУБЛЕЙ

Шоколадная крошка / овсяные хлопья

ФИНАНСЬЕ (2 ШТ.) - **210** РУБЛЕЙ

Миндаль и фундук

КЕКС (1 ШТ.) - **220** РУБЛЕЙ

АССОРТИ ФРУКТОВ - **275** РУБЛЕЙ

БРАВУНИ (2 ШТ.) - **210** РУБЛЕЙ

ЭКЛЕР (1 ШТ.) - **330** РУБЛЕЙ

ПАННА КОТТА (1 ШТ.) - **275** РУБЛЕЙ

ТИРАМИСУ (1 ШТ.) - **275** РУБЛЕЙ

МАКАРУНЫ (3 ШТ.) - **440** РУБЛЕЙ

ПЕЧЕНЬЕ МАДЛЕН (1 ШТ. НА ПЕРСОНУ) - **220** РУБЛЕЙ

ЗЕФИР (2 ШТ.) - **220** 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.

SOY ST. PETERSBURG

