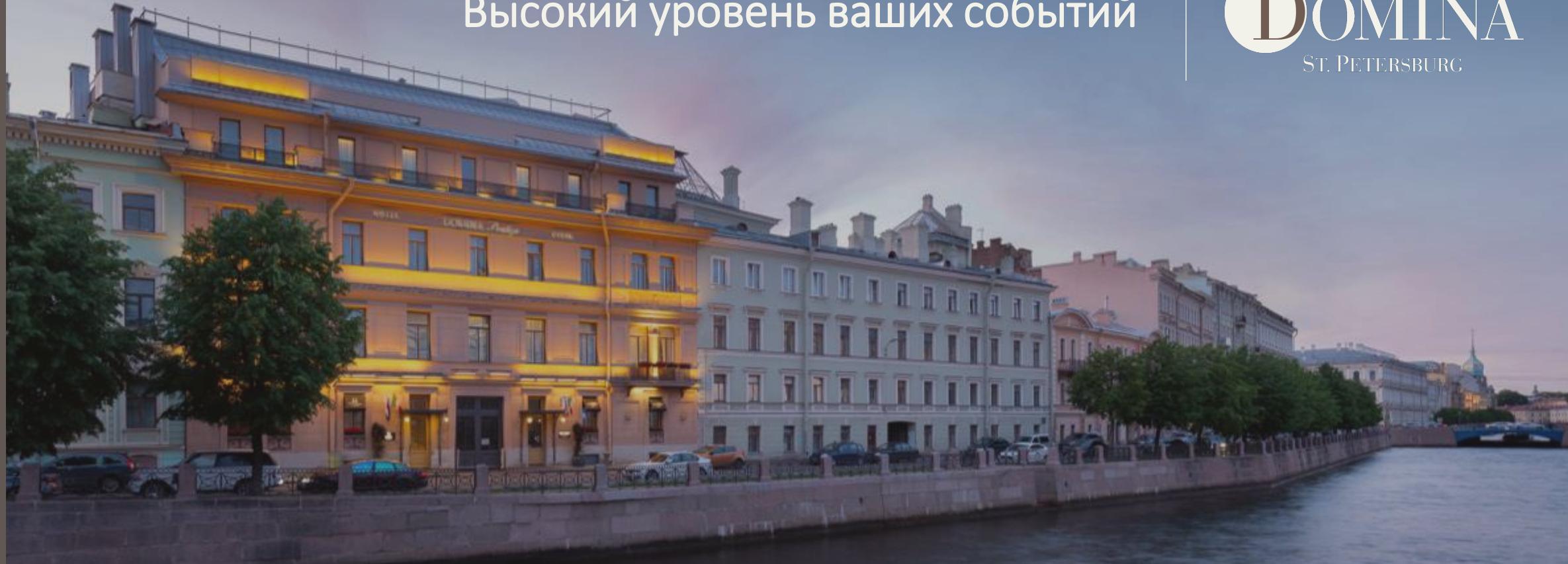


КОНФЕРЕНЦ-ГИД



Высокий уровень ваших событий

DOMINA
ST. PETERSBURG

СОДЕРЖАНИЕ

03	<u>ОБ ОТЕЛЕ</u>
05	<u>ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</u>
06	<u>ЗАЛЫ И УСЛОВИЯ АРЕНДЫ</u>
09	<u>ГOTOVЫЕ КОНФЕРЕНЦ-РЕШЕНИЯ</u>
11	<u>КОФЕ-БРЕЙКИ</u>
15	<u>СЕТ-МЕНЮ</u>
17	<u>ШВЕДСКИЙ СТОЛ</u>
21	<u>МАСТЕР-КЛАССЫ</u>
22	<u>РЕСТОРАН ONDE</u>
23	<u>БАР NOVE</u>
25	<u>НОМЕРА</u>



ОБ ОТЕЛЕ

Рады приветствовать вас в пяти измерениях отеля Domina St. Petersburg!

Искреннее гостеприимство и персонализированный сервис, домашний уют и современный дизайн – мы создали этот концепт, чтобы погрузить вас в атмосферу новых ярких ощущений.

Domina St. Petersburg – первый отель международной итальянской сети Domina в России, был открыт в 2012 году. Он создан для безупречного комфорта и красочных впечатлений во время посещения одного из самых красивых городов мира.



Ежегодно входит в ТОП-20 люксовых отелей России
согласно TripAdvisor Traveller's Choice

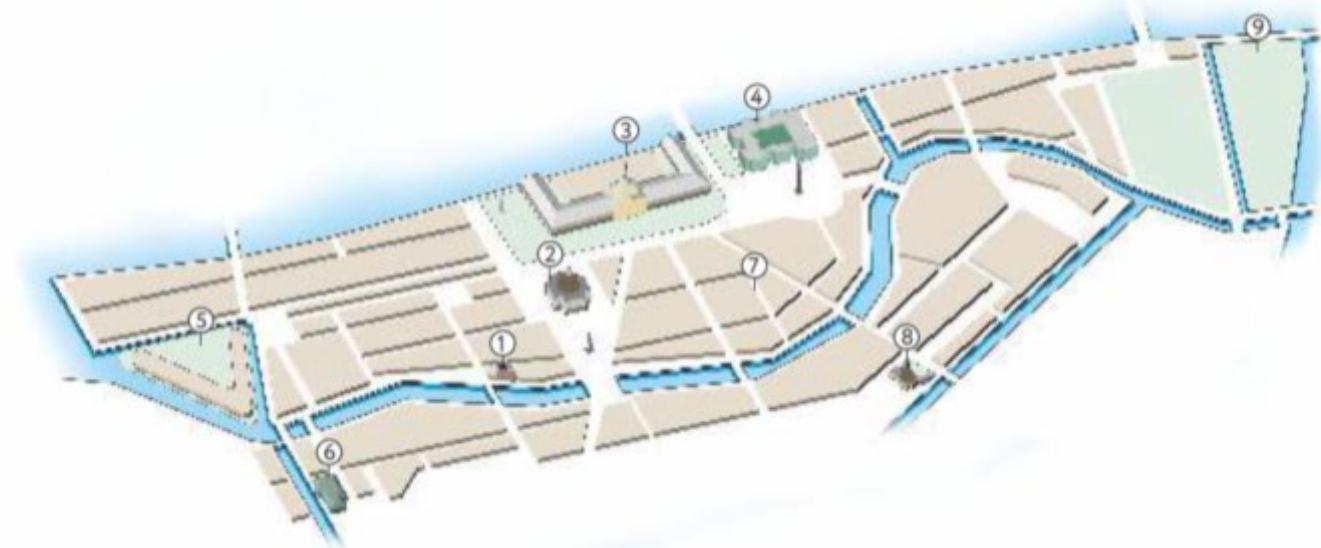
РАСПОЛОЖЕНИЕ

Отель расположился в аристократическом особняке XIX века на набережной Мойки, в историческом сердце города.

Ближайшие соседи – главные достопримечательности города и любимые места досуга местных: Исаакиевский собор, Эрмитаж, Мариинский театр, Юсуповский дворец, современный выставочный комплекс Манеж и арт-кластер Новая Голландия.

Трансферы:

- 30 минут езды от международного аэропорта Пулково (LED)
- 15 минут езды от Московского ж/д вокзала
- 5-10 минут ходьбы до ближайших станций метро: Адмиралтейская, Садовая/Сенная площадь/Спасская



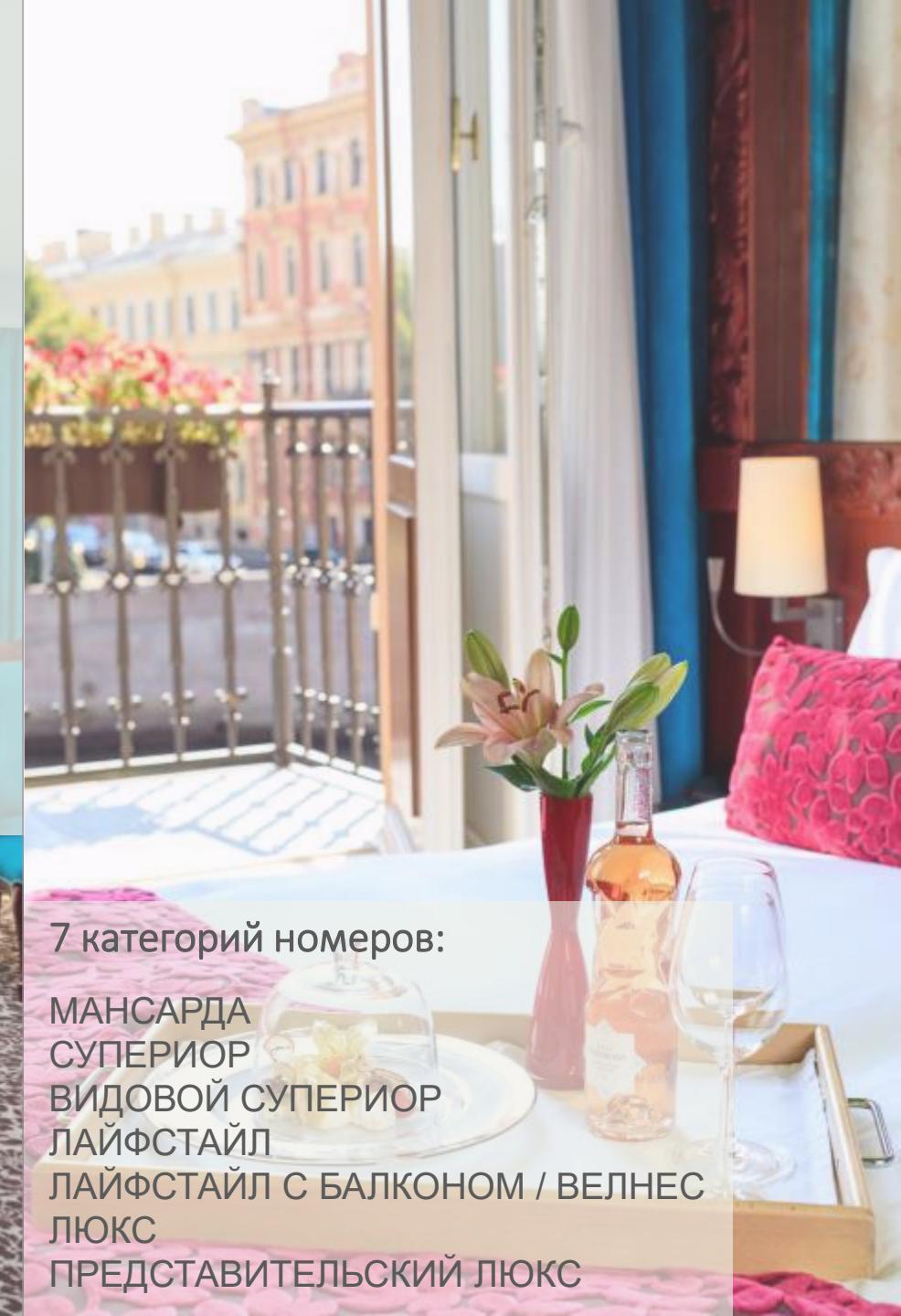
1 – Domina St. Petersburg Hotel

- 2 – Исаакиевский собор
3 – Адмиралтейство
4 – Государственный Эрмитаж
5 – Новая Голландия

- 6 – Мариинский театр
7 – станция метро Адмиралтейская
8 – Казанский собор
9 – Летний сад

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 109 номеров
- 7 этажей
- Ресторан ONDE и коктейльный бар Nove
- 3 зала для мероприятий: Atelier99, Office99, Dostoevsky Room
- Свежая пресса ежедневно
- Фитнес-зал и сауны
- Wi-Fi
- Служба консьержей
- Услуги прачечной
- Меню подушек из 7 опций
- Room Service 24/7
- Вечерний сервис
- Возможность проживания с домашними животными до 8 кг
- Дополнительные условия для детей
- Комфорт для гостей с ограниченными возможностями
- Завтрак «шведский стол»
- Камера хранения



7 категорий номеров:

МАНСАРДА
СУПЕРИОР
ВИДОВОЙ СУПЕРИОР
ЛАЙФСТАЙЛ
ЛАЙФСТАЙЛ С БАЛКОНОМ / ВЕЛНЕС
ЛЮКС
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСКИЙ ЛЮКС



ATELIER99



OFFICE99

КОНФЕРЕНЦ-ВОЗМОЖНОСТИ

ЗАЛ	ПЛОЩАДЬ M ²	ВМЕСТИМОСТЬ	СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ		
			1 ч	4 ч	8 ч
ATELIER99	63	До 60	7 000 ₽	22 500 ₽	36 000 ₽
OFFICE99	22	10-12	4 000 ₽	12 500 ₽	19 000 ₽
DOSTOEVSKY ROOM	23	До 25	4 000 ₽	12 500 ₽	19 000 ₽

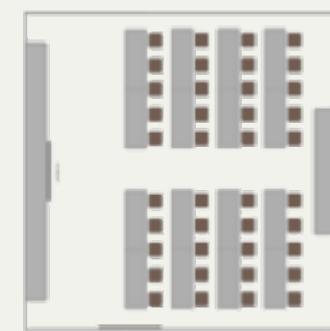
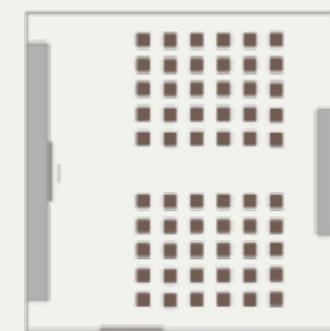
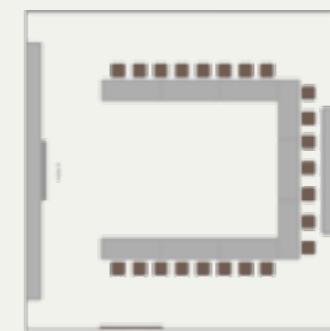
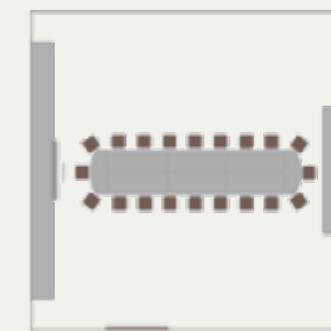
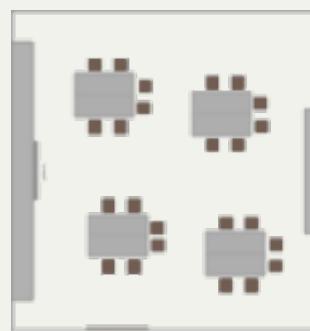
Входит в стоимость аренды зала:

экран / плазма, проектор, флипчарт, трибуна, канцелярские принадлежности, вода



DOSTOEVSKY ROOM

ATELIER 99 – ВАРИАНТЫ РАССАДКИ



до 24 человек

до 20 человек

до 20 человек

до 60 человек

до 40 человек

Условия аренды дополнительного оборудования

	НОУТБУК	ЗВУКОВАЯ СИСТЕМА	ФЛИПЧАРТ	ПРЕЗЕНТЕР
4 часа	3500 ₽	5000 ₽	1000 ₽	700 ₽
8 часов	6500 ₽	8500 ₽	1800 ₽	1000 ₽



НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ПРИЯТНЫМ
ОБЩЕНИЕМ – ВАМ НИКТО НЕ
ПОМЕШАЕТ



КОФЕ-БРЕЙКИ

PRESTO

490 ₽ на 1 человека

- Профитроли кракелин с ванильным кремом
- Домашнее печенье
- Чай, кофе
- Минеральная вода

✓ Дополните свой кофе-брейк шоколадными маффинами – 130 ₽



RUSSO

800 ₽ на 1 человека

- Традиционный русский пирог
- Медовик
- Песочный открытый тарт с чёрной смородиной
- Чай, кофе
- Минеральная вода

✓ Идеальным дополнением станет тарталетка с красной икрой – 250 ₽



FRESCO

750 ₽ на 1 человека

- Сэндвич с тунцом и свежими овощами
- Чиабатта с сыром фета и овощами гриль
- Смузи дыня-киви-мята
- Чай, кофе
- Минеральная вода

✓ Дополните тигровыми креветками в кляре из кокоса с кисло-сладким соусом – 240 ₽



DOLCE

800 ₽ на 1 человека

- Мини-дакуаз с клубникой
- Профитроль кракелин с ванильным кремом
- Франжепан с малиной
- Шоколадный мусс с манго
- Десерт Анна Павлова
- Чай, кофе
- Минеральная вода

✓ Украсит кофе-брейк ассорти средиземноморских сыров – 710 ₽

КОФЕ-БРЕЙКИ

FORTE

1150 ₽ на 1 человека

- Сэндвич с ростбифом, соусом тонато и свежей рукколой
- Корнет с лососем и сливочным сыром
- Шоколадный тарт с вишней и шоколадным кремом
- Чай, кофе
- Минеральная вода

✓ Внесите свежести и добавьте сезонных фруктов – 260 ₽



СОСТАВЬТЕ СОБСТВЕННОЕ МЕНЮ КОФЕ-БРЕЙКА

ЗАКУСКИ

- Сэндвич с тунцом и свежими овощами **250 гр. | 250 ₽**
- Сэндвич с ростбифом соусом тонато и свежей рукколой **250 гр. | 320 ₽**
- Чиабатта с сыром фета и овощами гриль **280 гр. | 230 ₽**
- Бриошь с сыром бри **30 гр. | 220 ₽**
- Корнет с лососем и сливочным сыром **50 гр. | 380 ₽**
- Тигровые креветки в кляре из кокоса с кисло-сладким соусом **40 гр. | 240 ₽**
- Мюсли гранола **100 гр. | 150 ₽**
- Ассорти средиземноморских сыров **100 гр. | 710 ₽**
- Сезонные фрукты **100 гр. | 260 ₽**
- Ягодно-фруктовый смюзи **100 гр. | 160 ₽**

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

- Домашнее печенье **2 шт. | 170 ₽**
- Круассаны **2 шт. | 190 ₽**
- Маффин **1 шт. | 130 ₽**
- Датская выпечка **1 шт. | 170 ₽**
- Профитроль кракелин с ванильным кремом **1 шт. | 130 ₽**
- Ассорти мини-пирожных **2 шт. | 150 ₽**
 - медовое / профитроли с заварным кремом / маковый торт / йогуртовый торт / сметанник
- Русский традиционный пирог **35 гр. | 250 ₽**
- Тарталетки с кремом и свежей клубникой **40 гр. | 180 ₽**
- Медовик **40 гр. | 160 ₽**
- Бельгийские вафли **50 гр. | 150 ₽**

СОСТАВЬТЕ СОБСТВЕННОЕ МЕНЮ КОФЕ-БРЕЙКА

ДЕСЕРТЫ

- Песочный открытый тарт с чёрной смородиной | 120 ₽
- Мини-дакуаз с клубникой | 180 ₽
- Франжепан с малиной | 170 ₽
- Шоколадный мусс с манго | 250 ₽
- Десерт Анна Павлова | 150 ₽
- Шоколадный тарт с вишней и шоколадным кремом | 250 ₽

НАПИТКИ

- Свежезаваренный кофе или чай на выбор | 170 ₽
- Бокал игристого вина | 600 ₽
- Бокал Просекко | 750 ₽
- Минеральная вода бутилированная 0.5 л | 120 ₽
- Минеральная вода с лимоном и мята в кувшине 1 л | 220 ₽
- Сок яблочный или апельсиновый 0.2 л | 120 ₽
- Домашний морс 0.2 л | 120 ₽



СЕТ-МЕНЮ ОБЕДОВ И УЖИНОВ

СЕТ 1800 ₽

1

Салат с ростбифом, свежими овощами, картофелем ратте и листьями салата
 Обжаренная куриная грудка с пастой фрегола и томатным соусом
 Сметанник

2

Греческий салат с брынзой
 Медальоны из свинины с овощами-гриль и перечным соусом
 Чизкейк

3

Салат Цезарь с куриной грудкой
 Филе судака с картофельным пюре и сливочным соусом
 Крем-брюле

4

Салат с креветками, рукколой и томатами черри
 Ризotto с лесными грибами
 Йогуртовый мусс с малиной

СЕТ 2100 ₽

1

Салат с ростбифом, свежими овощами, картофелем ратте и листьями салата
 Суп из лесных грибов со сметаной
 Обжаренная куриная грудка с пастой фрегола и томатным соусом
 Сметанник

2

Греческий салат с брынзой
 Суп буйабес
 Медальоны из свинины с овощами-гриль и перечным соусом
 Чизкейк

3

Салат Цезарь с куриной грудкой
 Крем-суп из тыквы
 Филе судака с картофельным пюре и сливочным соусом
 Крем-брюле

4

Салат с креветками, рукколой и томатами черри
 Томатный суп с гренками
 Ризotto с лесными грибами
 Йогуртовый мусс с малиной



СЕТ-МЕНЮ ОБЕДОВ И УЖИНОВ

СЕТ 2300 ₽

1

Салат с морепродуктами, манго и авокадо
Медальоны из говядины с картофельным
пюре, луком конфи и соусом демиглас
Яблочный тарт

2

Салат с обжаренной говядиной, овощами
и заправкой на основе хереса
Стейк из лосося с овощной сальсой
и соусом манго
Лимонный пай с итальянской меренгой

3

Салат Нисуаз с тунцом
Томлённая утиная грудка
с чечевицей и соусом жу
Шоколадный брауни с ванильным соусом

4

Салат Оливье с раковыми шейками
Строганов из говядины
с картофельными крокетами
Медовик

СЕТ 2700 ₽

1

Салат с морепродуктами, манго и авокадо
Минестроне с песто и пармезаном
Медальоны из говядины с картофельным пюре,
луком конфи и соусом демиглас
Яблочный тарт

2

Салат с обжаренной говядиной, овощами
и заправкой на основе хереса
Крем-суп из цуккини с аранчини
Стейк из лосося с овощной сальсой
и соусом манго
Лимонный пай с итальянской меренгой

3

Салат Нисуаз с тунцом
Картофельный крем-суп
Томлённая утиная грудка
с чечевицей и соусом жу
Шоколадный брауни с ванильным соусом

4

Салат Оливье с раковыми шейками
Борщ со сметаной
Строганов из говядины с картофельными крокетами
Медовик



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

ОСНОВА | 900 ₽

- Свежие овощи: томаты, огурцы, паприка, листья молодого салата – **80 гр.**
- Ассорти солений – **80 гр.**
- Топпинги: кабачковая икра, сырный соус, соус песто – **60 гр.**
- Мясное ассорти: буженина, ростбиф, салями – **100 гр.**
- Сырное ассорти: сыр Гауда, сыр Эдам, сыр Эменталь – **100 гр.**

420 гр. на человека

- Чай / кофе
- Минеральная вода

ЗАКУСКИ (100 гр.)

- Филе лосося слабой соли, маринованное в водке с укропом, подаётся с горчичным соусом | **390 ₽**
- Ассортимент средиземноморских сыров: бри, пармезан, манчего, подаётся с мёдом и домашним вареньем | **400 ₽**
- Маринованные в травах овощи гриль, подаются с листьями молодого салата и кедровыми орехами | **150 ₽**
- Запечённая телятина, подаётся под соусом тоннато | **480 ₽**
- Рулеты из тортильи с тунцом и жареными овощами в азиатском стиле | **140 ₽**
- Индейка под ореховым соусом | **190 ₽**

Предложение действительно для групп от 20 человек
Минимальная стоимость заказа на одного человека составляет 2000 ₽
Вышеуказанные цены включают НДС 20%

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

САЛАТЫ (100 гр.)

- Салат из свежих овощей, листьев салата, красного лука и тыквенных семечек | **190 ₽**
- Греческий салат с брынзой и грецким орехом | **180 ₽**
- Винегрет | **190 ₽**
- Нисуаз со свежими овощами и домашним майонезом | **230 ₽**
- Сельдь под шубой с яблочным майонезом | **190 ₽**
- Салат с сыром горгонзола, свежим авокадо и травами | **610 ₽**
- Салат с тигровыми креветками и рукколой, подаётся с томатами черри, заправкой из бальзамического уксуса | **620 ₽**

*Предложение действительно для групп от 20 человек
Минимальная стоимость заказа на одного человека составляет 2000 ₽
Вышеуказанные цены включают НДС 20%

- Салат с обжаренной куриной грудкой, хрустящими слайсами миндаля, томатами черри и заправкой из йогурта и кинзы | **490 ₽**
- Цезарь с лососем домашнего копчения | **470 ₽**
- Цезарь с тигровыми креветками | **650 ₽**
- Цезарь с курицей тандури | **440 ₽**
- Салат с говядиной, листьями латука и свежими овощами с оливковым маслом и уксусом «Херес» | **450 ₽**
- Оливье с мясом птицы | **190 ₽**
- Немецкий картофельный салат с беконом и домашним майонезом | **190 ₽**
- Салат с бараниной, кус-кусом и овощами-гриль | **450 ₽**



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

СУП (200 гр.)

- Крем-суп из тыквы | 180 ₽
- Картофельный крем-суп | 190 ₽
- Суп из лесных грибов | 190 ₽
- Нутовый суп с бараниной и кинзой | 190 ₽
- Борщ со сметаной и зеленью | 190 ₽
- Уха по-фински | 440 ₽
- Томатный суп с чесночными гренками | 400 ₽

*Предложение действительно для групп от 20 человек

Минимальная стоимость заказа на одного человека составляет 2000 ₽

Вышеуказанные цены включают НДС 20%

ГОРЯЧЕЕ (100 гр.)

- Обжаренная куриная грудка, подаётся с соусом из лисичек | 230 ₽
- Котлета по-пожарски с грибным соусом | 260 ₽
- Кебаб из баранины с соусом из томатов и кoriандра | 260 ₽
- Свиной шашлык с соусом ткемали | 240 ₽
- Утиное конфи с соусом из можжевеловой ягоды | 360 ₽
- Бефстроганов | 260 ₽
- Свиная вырезка, печёная в травах и горчице | 350 ₽
- Медальоны из мраморной телятины с соусом демиглас | 720 ₽
- Филе трески под соусом Бер Блан | 400 ₽
- Судак в сливочно-водочном соусе | 440 ₽
- Медальоны из филе лосося под соусом Бер Блан | 790 ₽
- Рыбный шашлык в травах и цедре лимона | 440 ₽
- Филе дорадо, подаётся с кремом из цукини и шпината | 770 ₽
- Филе палтуса с топенадой из оливок каламата | 790 ₽



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

ГАРНИРЫ (100 гр.)

- Картофельное пюре с соусом из белых грибов | 120 ₽
- Запечённый картофель в сливках с травами и чесноком | 140 ₽
- Обжаренный картофель по-деревенски | 120 ₽
- Хрустящий картофель а-ля Пушкин | 120 ₽
- Запечённый картофель ратте с тимьяном и лимоном | 120 ₽
- Пропаренный рис басмати с имбирем и лемонграсом | 120 ₽
- Красная чечевица со специями | 100 ₽
- Ризotto с лесными грибами | 220 ₽
- Рататуй | 160 ₽
- Паста с томатным соусом | 180 ₽
- Кускус с овощной сальсой | 150 ₽
- Сезонные овощи на пару | 190 ₽
- Обжаренные сезонные овощи | 190 ₽

ДЕСЕРТЫ

- Ассорти мини-пирожных – 30 гр.
(медовик, маковое, йогуртовое, профитроли) | 120 ₽
- Фруктовая нарезка – 60 гр. | 150 ₽



МАСТЕР-КЛАССЫ

После деловой программы сделайте подарок своим гостям: мы научим их готовить блюда средиземноморской кухни, классические европейские коктейли или удивим рецептами русских напитков – хреновухи, клюковки и других

**Гастрономические секреты, отличное настроение, новые открытия и рецепты уже ждут вас.
Приходите к нам большой компанией и превратите кулинарный урок в весёлое состязание!**



ONDE

Ресторан харизматичной кухни Петербурга

ONDE передаёт атмосферу камерных семейных итальянских ресторанов, куда приходят за проверенной вкусной кухней, гостеприимством и спокойной приятной обстановкой.

В основе кухни Средиземноморье в разных его проявлениях. Каждое блюдо в ONDE, которое создает шеф-повар Владимир Гришуков, носит свой индивидуальный характер. Даже блюда русской кухни – есть в меню и такой раздел – обретают новую интерпретацию.

Отдельный вход в ресторан с Большой Морской улицы и деликатное зонирование пространства делают его идеальным местом для деловых обедов или семейных ужинов.

Вместимость:

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

NOVE

НЕОБЫЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬНЫЙ БАР

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

Вечером здесь играет живая музыка, друзья встречаются за бокалом отличного вина.

Современная аппаратура, собственное фортепиано и отдельный зал «Достоевский» для закрытых встреч с каноническим петербургским видом на реку Мойку.

Вместимость:

- Банкетная рассадка – до 40 человек
- Фуршет – до 70 человек
- Зал «Достоевский» – до 25 человек



РАССЛАБИТЬСЯ ПОСЛЕ НАСЫЩЕННОГО ДНЯ

Тренажёрный зал и сауны открыты для
гостей отеля с 06:00 утра до полуночи



НОМЕРА ОТЕЛЯ

Номера отеля отличаются по цвету, планировке и интерьеру – вы можете выбрать то, что вам ближе, или попробовать что-то новое.

В каждом номере продумано всё для абсолютного комфорта: от постельного белья премиум-класса и меню подушек до чайно-кофейной станции и подборки книг.

МАНСАРДА



СУПЕРИОР





ДВУХЭТАЖНЫЙ
ПОЛУЛЮКС LIFESTYLE



ЛЮКС



LIFESTYLE С БАЛКОНОМ



ПРЕДСТАВИТЕЛЬСКИЙ
ЛЮКС

ДИЗАЙН-КОНЦЕПЦИЯ ОТЕЛЯ: ЦВЕТ, АРТ, ИТАЛИЯ

Отель отличает уникальная дизайн-концепция **5D Lifestyle**, созданная итальянским мастером Джанмарко Каванино. Это пять граней жизни, близких каждому.

5 Измерений Жизни:

- Приключения → Алый и бордовый
- Романтика → Изумрудный и голубой
- Природа → Лазурь и графит
- Семья → Пурпурный и травяной
- Фантазия → Лиловый и кофейный





КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Domina St. Petersburg

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

GPS: 59°55'52" N, 30°18'14" E

welcome@dominarussia.com
Тел: +7 (812) 385 99 00
Факс: +7 (812) 385 99 11
spb.dominarussia.com

ОТДЕЛ БРОНИРОВАНИЯ

Тел: +7 (812) 385 99 11

РЕСТОРАН ONDE

Тел: +7 (812) 385 12 92

БАР NOVE

Тел: +7 (812) 385 15 65

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ



[VKontakte](#)



[Telegram](#)

