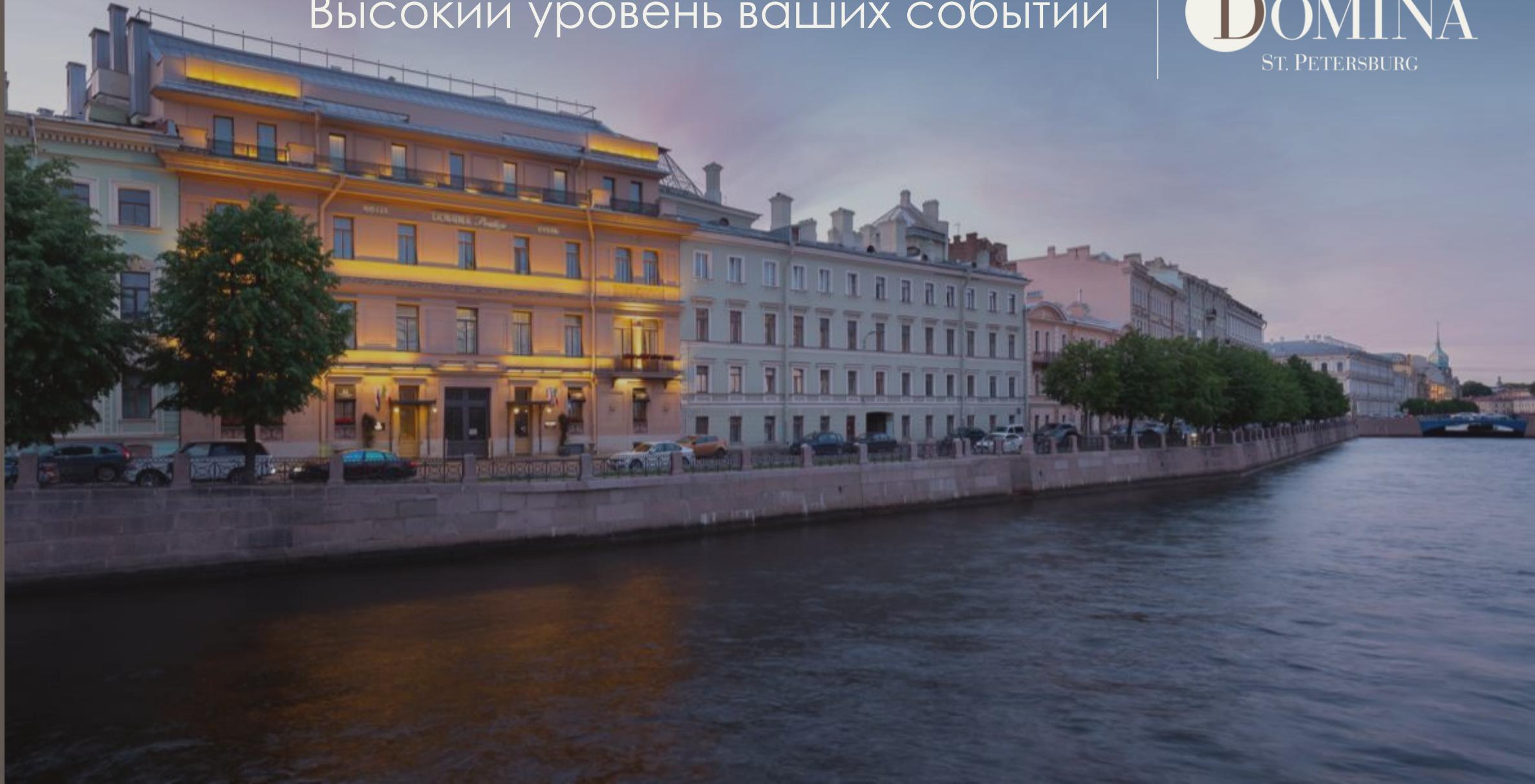


Высокий уровень ваших событий

КОНФЕРЕНЦ-ГИД

DOMINA
ST. PETERSBURG



СОДЕРЖАНИЕ

03	<u>ОБ ОТЕЛЕ</u>
05	<u>ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</u>
06	<u>ЗАЛЫ И УСЛОВИЯ АРЕНДЫ</u>
09	<u>ГТОВЫЕ 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



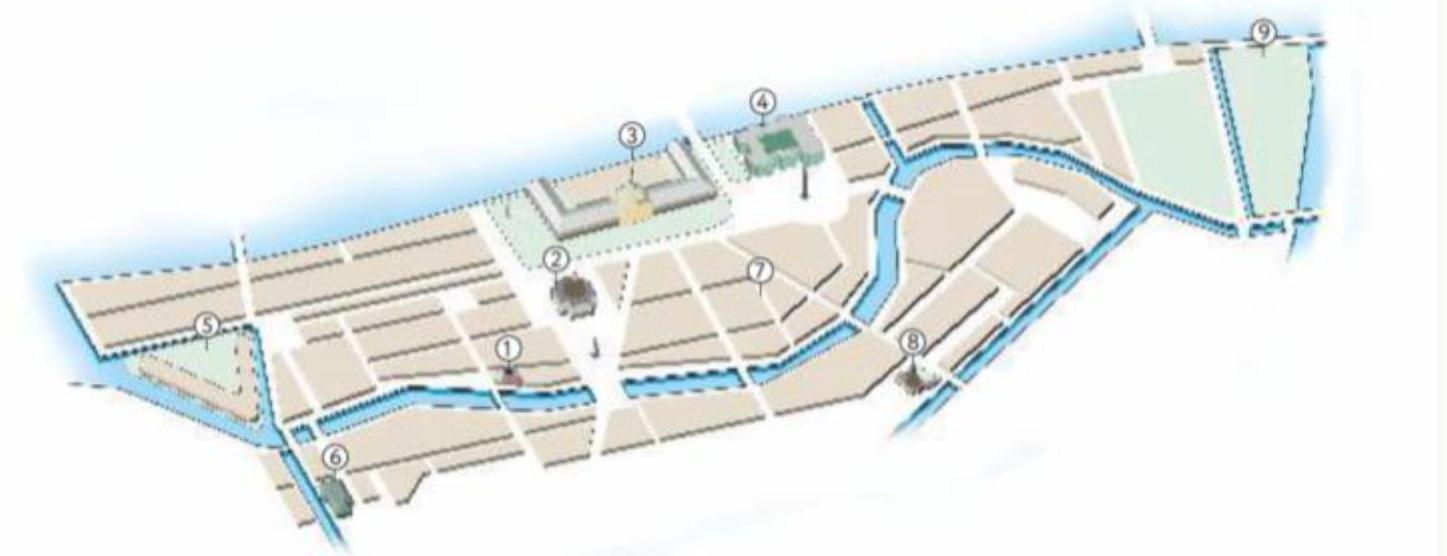
РАСПОЛОЖЕНИЕ

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

Услуги

109 номеров

Ресторан ONDE и коктейльный бар Nove

Свежая пресса ежедневно

Фитнес-зал и сауны

Room Service 24/7

Комфорт для гостей с ограниченными возможностями

Меню подушек из 7 опций

Завтрак «шведский стол»

7 этажей

3 зала для мероприятий: Atelier99, Office99, Dostoevsky Room

Служба консьержей

Wi-Fi

Вечерний сервис

Камера хранения

Возможность проживания с домашними животными до 8 кг

Дополнительные условия для детей

7 категорий номеров

МАНСАРДА

СУПЕРИОР

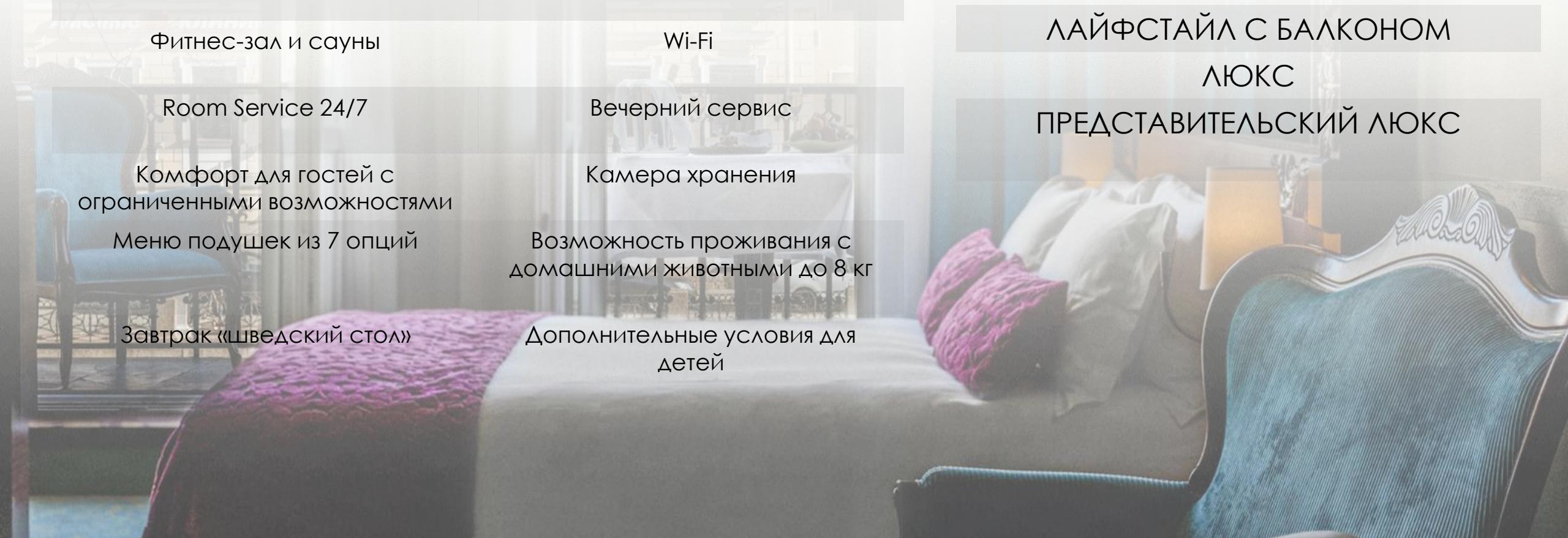
ВИДОВОЙ СУПЕРИОР

ЛАЙФСТАЙЛ

ЛАЙФСТАЙЛ С БАЛКОНОМ

ЛЮКС

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСКИЙ ЛЮКС





ATELIER99



OFFICE99

КОНФЕРЕНЦ-ВОЗМОЖНОСТИ

ЗАЛ	ПЛОЩАДЬ M ²	ВМЕСТИМОСТЬ	СТОИМОСТЬ		
			4 часа	8 часов	Дополнительный час
ATELIER99	63	До 60	22 500 ₽	36 000 ₽	7 000 ₽
OFFICE99	22	10-12	12 500 ₽	19 000 ₽	4 000 ₽
DOSTOEVSKY ROOM	23	До 25	12 500 ₽	19 000 ₽	4 000 ₽

Входит в стоимость аренды зала:

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



DOSTOEVSKY ROOM

ATELIER 99 – ВАРИАНТЫ РАССАДКИ

КАБАРЕ



КРУГЛЫЙ СТОЛ



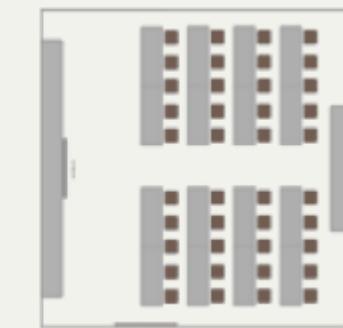
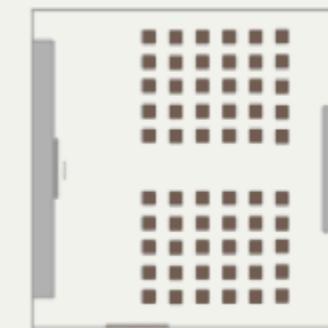
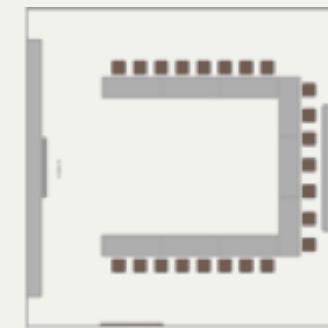
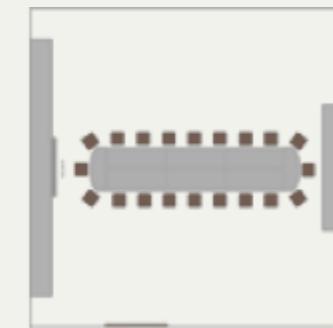
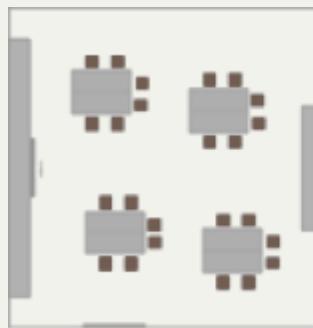
БУКВА П



ТЕАТР



КЛАСС



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

550 ₽ на 1 человека

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

✓ Дополните свой кофе-брейк шоколадными маффинами – 130 ₽



RUSSO

900 ₽ 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

800 ₽ 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 ₽



*К стоимости добавляется сервисный сбор 10%



DOLCE

900 ₽ 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

*К стоимости добавляется сервисный сбор 10%

FORTE

1 300 ₽ 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 г | 290 ₽**
- Сэндвич с ростбифом соусом тонато и свежей рукколой **250 г | 340 ₽**
- Чиабатта с сыром фета и овощами гриль **280 г | 250 ₽**
- Бриошь с сыром бри **30 г | 250 ₽**
- Корнет с лососем и сливочным сыром **50 г | 380 ₽**
- Тигровые креветки в кляре из кокоса с кисло-сладким соусом **40 г | 300 ₽**
- Мюсли гранола **100 г | 170 ₽**
- Ассорти средиземноморских сыров **100 г | 750 ₽**
- Сезонные фрукты **100 г | 290 ₽**
- Ягодно-фруктовый смузи **100 г | 200 ₽**

НАПИТКИ

- Свежезаваренный кофе или чай на выбор | **200 ₽**
- Бокал игристого вина | **600 ₽**
- Бокал Просекко | **750 ₽**
- Минеральная вода бутилированная **0.5 л | 150 ₽**
- Минеральная вода с лимоном и мята в кувшине **1 л | 220 ₽**
- Сок яблочный или апельсиновый **0.2 л | 150 ₽**
- Домашний морс **0.2 л | 150 ₽**

СОСТАВЬТЕ СОБСТВЕННОЕ МЕНЮ КОФЕ-БРЕЙКА

ДЕСЕРТЫ

- Песочный открытый тарт с чёрной смородиной **50 г | 140 ₽**
- Мини-дакуаз с клубникой **25 г | 180 ₽**
- Франжепан с малиной **20 г | 170 ₽**
- Шоколадный мусс с манго **50 г | 250 ₽**
- Десерт Анна Павлова **30 г | 150 ₽**
- Шоколадный тарт с вишней и шоколадным кремом **32 г | 250 ₽**

- Домашнее печенье **2 шт | 170 ₽**
- Круассаны **2 шт | 190 ₽**
- Маффин **1 шт | 150 ₽**
- Датская выпечка **1 шт | 190 ₽**
- Профитроль кракелин с ванильным кремом **1 шт | 150 ₽**
- Ассорти мини-пирожных **2 шт | 200 ₽**
 - о медовое / профитроли с заварным кремом / маковый торт / йогуртовый торт / сметанник
- Русский традиционный пирог **35 г | 270 ₽**
- Тарталетки с кремом и свежей клубникой **40 г | 200 ₽**
- Медовик **40 г | 190 ₽**
- Бельгийские вафли **50 г | 190 ₽**

СЕТ-МЕНЮ ОБЕДОВ И УЖИНОВ

СЕТ 2 100 ₽

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 2 400 ₽

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 2 500 ₽

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 3 000 ₽

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



*Минеральная вода и свежезаваренный кофе или
чай на выбор включены в стоимость меню

*К стоимости добавляется сервисный сбор 10%

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

ОСНОВА | 1 200 ₽

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

420 г на человека

- Чай / кофе
- Минеральная вода

ЗАКУСКИ (100 гр.)

- Филе лосося слабой соли, маринованное в водке с укропом, подаётся с горчичным соусом | **500 ₽**
- Ассортимент средиземноморских сыров: бри, пармезан, манчego, подаётся с мёдом и домашним вареньем | **600 ₽**
- Маринованные в травах овощи гриль, подаются с листьями молодого салата и кедровыми орехами | **200 ₽**
- Запечённая телятина, подаётся под соусом тонната | **550 ₽**
- Рулеты из тортильи с тунцом и жареными овощами в азиатском стиле | **180 ₽**
- Индейка под ореховым соусом | **250 ₽**

Предложение действительно для групп от 20 человек
Минимальная стоимость заказа на одного человека составляет **2 500 ₽**
Вышеуказанные цены включают НДС 20%

*К стоимости добавляется сервисный сбор 10%

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

САЛАТЫ (100 г)

- Салат из свежих овощей, листьев салата, красного лука и тыквенных семечек | **250 ₽**
- Греческий салат с брынзой и грецким орехом | **240 ₽**
- Винегрет | **230 ₽**
- Нисуаз со свежими овощами и домашним майонезом | **270 ₽**
- Сельдь под шубой с яблочным майонезом | **240 ₽**
- Салат с сыром горгонзола, свежим авокадо и травами | **700 ₽**
- Салат с тигровыми креветками и рукколой, подаётся с томатами черри, заправкой из бальзамического уксуса | **700 ₽**

Предложение действительно для групп от 20 человек
Минимальная стоимость заказа на одного человека составляет 2 500 ₽
Вышеуказанные цены включают НДС 20%
*К стоимости добавляется сервисный сбор 10%

- Салат с обжаренной куриной грудкой, хрустящими слайсами миндаля, томатами черри и заправкой из йогурта и кинзы | **550 ₽**
- Цезарь с лососем домашнего копчения | **550 ₽**
- Цезарь с тигровыми креветками | **750 ₽**
- Цезарь с курицей тандури | **550 ₽**
- Салат с говядиной, листьями латука и свежими овощами с оливковым маслом и уксусом «Херес» | **520 ₽**
- Оливье с мясом птицы | **250 ₽**
- Немецкий картофельный салат с беконом и домашним майонезом | **250 ₽**
- Салат с бараниной, кус-кусом и овощами-гриль | **550 ₽**



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

СУП (200 г)

- Крем-суп из тыквы | **230 ₽**
- Картофельный крем-суп | **240 ₽**
- Суп из лесных грибов | **240 ₽**
- Нутовый суп с бараниной и кинзой | **240 ₽**
- Борщ со сметаной и зеленью | **240 ₽**
- Уха по-фински | **550 ₽**
- Томатный суп с чесночными гренками | **500 ₽**

Предложение действительно для групп от 20 человек

Минимальная стоимость заказа на одного человека составляет **2 500 ₽**

Вышеуказанные цены включают НДС 20%

ГОРЯЧЕЕ (100 гр.)

- Обжаренная куриная грудка, подаётся с соусом из лисичек | **300 ₽**
- Котлета по-пожарски с грибным соусом | **320 ₽**
- Кебаб из баранины с соусом из томатов и кoriандра | **300 ₽**
- Свиной шашлык с соусом ткемали | **300 ₽**
- Утиное конфи с соусом из можжевеловой ягоды | **460 ₽**
- Бефстроганов | **320 ₽**
- Свиная вырезка, печёная в травах и горчице | **450 ₽**
- Медальоны из мраморной телятины с соусом демиглас | **900 ₽**
- Филе трески под соусом Бер Блан | **450 ₽**
- Судак в сливочно-водочном соусе | **550 ₽**
- Медальоны из филе лосося под соусом Бер Блан | **900 ₽**
- Рыбный шашлык в травах и цедре лимона | **530 ₽**
- Филе дорадо, подаётся с кремом из цукини и шпината | **900 ₽**
- Филе палтуса с топенадой из оливок каламата | **900 ₽**

*К стоимости добавляется сервисный сбор 10%



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

ГАРНИРЫ (100 г) *К стоимости добавляется сервисный сбор 10%

- Картофельное пюре с соусом из белых грибов | **150 ₽**
- Запечённый картофель в сливках с травами и чесноком | **170 ₽**
- Обжаренный картофель по-деревенски | **150 ₽**
- Хрустящий картофель а-ля Пушкин | **150 ₽**
- Запечённый картофель ратте с тимьяном и лимоном | **150 ₽**
- Пропаренный рис басмати с имбирем и лемонграсом | **150 ₽**
- Красная чечевица со специями | **120 ₽**
- Ризotto с лесными грибами | **320 ₽**
- Рататуй | **260 ₽**
- Паста с томатным соусом | **280 ₽**
- Кускус с овощной сальсой | **250 ₽**
- Сезонные овощи на пару | **290 ₽**
- Обжаренные сезонные овощи | **290 ₽**

ДЕСЕРТЫ

- Ассорти мини-пирожных – **30 г | 200 ₽**
(медовик, маковое, йогуртовое, профитроли)
- Фруктовая нарезка – **60 г | 200 ₽**

Предложение действительно для групп от 20 человек

Минимальная стоимость заказа на одного человека составляет 2 500 ₽
Вышеуказанные цены включают НДС 20%



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!



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



Вместимость:

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

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



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



Вместимость:

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

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



Тренажёрный зал и сауны открыты для гостей отеля с 06:00 утра до полуночи
РАССЛАБИТЬСЯ ПОСЛЕ НАСЫЩЕННОГО ДНЯ

НОМЕРА ОТЕЛЯ

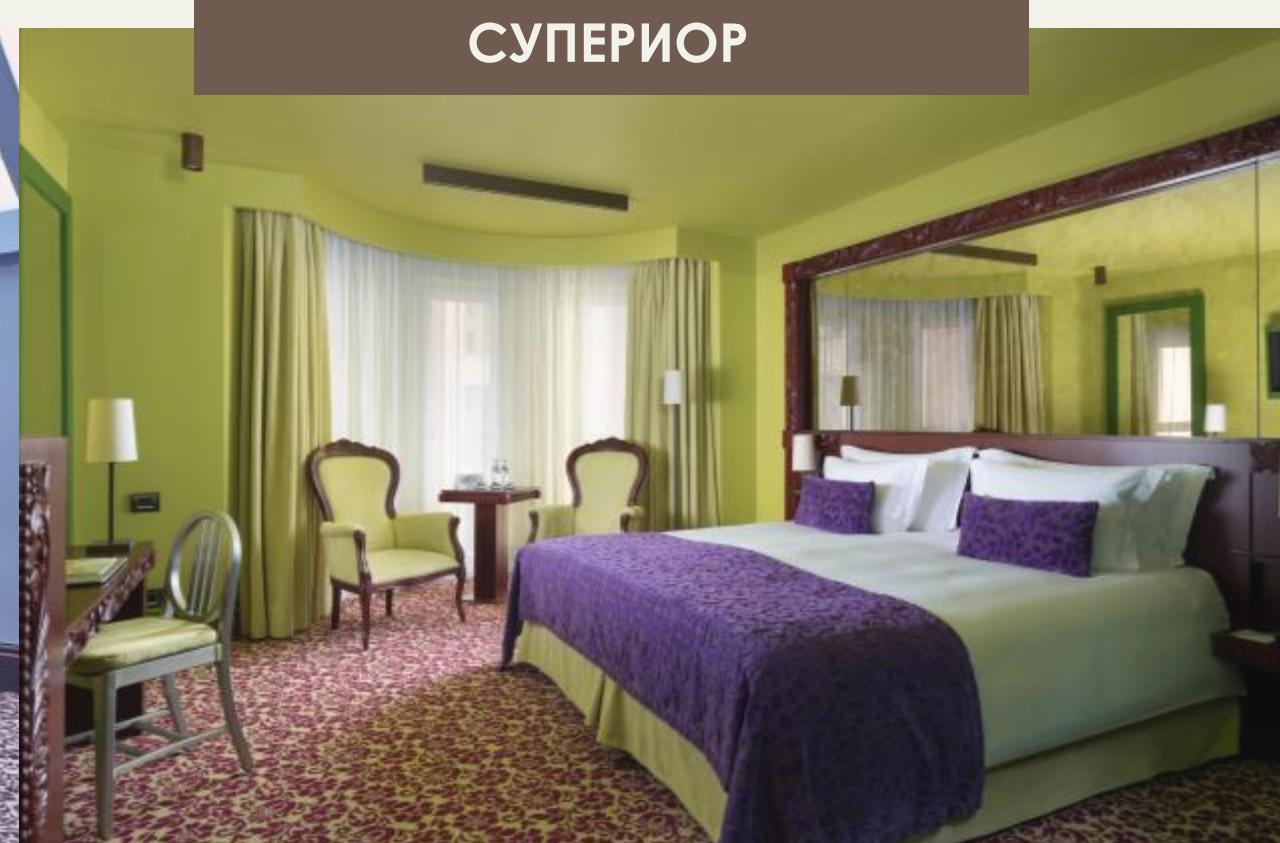
Номера отеля отличаются по цвету, планировке и интерьеру – вы можете выбрать то, что вам ближе, или попробовать что-то новое

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

5 Измерений Жизни:

Отель отличает уникальная дизайн-концепция **5D Lifestyle**, созданная итальянским мастером **Джанмарко Каванино**

Это пять граней жизни, близких каждому

- 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

ПРИСОЕДИНИЯЙТЕСЬ



[VKontakte](#)



[Telegram](#)

