



Ваши яркие события
в Domina St.
Petersburg

БАНКЕТНАЯ КАРТА





D

Итальянский бутик-отель с ярким дизайном на набережной реки Мойки

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

Отель входит в ТОП-100 площадок России и был отмечен в рейтинге Top15Moscow как одна из лучших камерных площадок для свадеб в Петербурге, является многократным лауреатом и финалистом международных и национальных профессиональных премий в номинациях «Лучший дизайн-отель», «Лучший люксовый отель».

МЕРОПРИЯТИЯ НА ПАМЯТЬ

Мы позаботимся о безупречном проведении вашего мероприятия. Наша команда поможет с организацией и поиском подрядчиков, подберёт меню и обеспечит нужную атмосферу.

Площадки и возможности отеля позволяют отмечать здесь **события разнообразного формата и характера**: от камерных праздников в близком кругу до корпоративных мероприятий.

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



РЕСТОРАН ONDE

Элегантный ресторан средиземноморской кухни на первом этаже отеля

Концепция ресторана гармонично сочетает в себе статус и камерную уютную атмосферу.

Обновлённый в 2024 году интерьер ресторана адаптируется под стиль вашего мероприятия, будь то день рождения, свадьба или годовщина, деловой обед или корпоратив.

У ресторана отдельный вход с Большой Морской улицы.

Вместимость:

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





БАР NOVE

Итальянский коктейльный бар с особой атмосферой на первом этаже отеля Domina St. Petersburg

Отдельный вход с набережной Мойки, вид на реку, причал напротив, фотогеничный интерьер с концептуальными арт-объектами, широкая карта напитков и удивительные авторские коктейли – бар станет отличным местом для ваших ярких камерных мероприятий!

Современная аппаратура, собственное фортепиано и отдельный зал для камерных мероприятий до 20 гостей с каноническим петербургским видом.

Вместимость:

- Банкетная рассадка – до 40 человек
- Фуршет – до 70 человек
- Дальний зал – до 20 человек



D



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Мы подготовили идеальные решения для вашего гастрономического праздника. Три варианта, три стиля и композиции банкетного меню на ваш выбор – каждый сможет найти подходящее для себя.

ПАНАЗИАТСКИЙ СТИЛЬ

4900 ₽ | 1200 грамм на персону

Пряность, острота вкуса,
морепродукты и специи – всё, как
принято в азиатской кухне

РУССКИЙ СТИЛЬ

5500 ₽ | 1200 грамм на персону

Подборка любимых блюд в лучших
традициях русской кухни

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СТИЛЬ

6000 ₽ | 1200 грамм на персону

Акцент на морскую тематику и блюда
из рыбы, настроение и вкус
Средиземноморья



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 1: ПАНАЗИАТСКИЙ СТИЛЬ

ЗАКУСКИ В СТОЛ (810 гр.)

- Куриная грудка, запечённая с розмарином и мёдом под ореховым соусом | 100 гр.
- Рулет из баклажана со сливочным сыром | 40 гр.
- Тёплый салат с говядиной и печёными овощами | 100 гр.
- Салат из свежих овощей с травами и авокадо | 100 гр.
- Салат кайсо с фунчозой и свежим огурцом | 100 гр.
- Салат из морских водорослей с тунцом на гриле | 100 гр.
- Спринг-ролл с овощами и куриным file | 50 гр.
- Мясное ассорти с горчицей и хреном (домашняя буженина, запечённая в травах, ростбиф) | 70 гр.
- Рыбное ассорти (форель слабой соли, масляная рыба) | 70 гр.
- Ассорти маринадов (шиитаке, соевая спаржа, морковь по-корейски) | 80 гр.

Стоимость на человека: 4900 ₽

[Вернуться к вариантам меню](#)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Утка конфи в хрустящем тесте с жюльеном из овощей | 120 гр.

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- Свиной бок в соусе хойсин с соте из овощей | 280 гр.
или
- Форель с кунжутной заправкой и рисом басмати | 260 гр.

Напитки включены: чай, кофе, минеральная вода без ограничений

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2: РУССКИЙ СТИЛЬ

ЗАКУСКИ В СТОЛ (800 гр.)

- Тарталетки с красной икрой | 30 гр.
- Панна котта из сметаны с щучьей икрой на бородинском хлебе | 30 гр.
- Винегрет с балтийской килькой на ржаном хлебе | 60 гр.
- Ассорти русских солений и грибов | 80 гр.
- Оливье с говядиной и перепелиным яйцом | 100 гр.
- Студень телячий с муссом из хрена и горчицы | 60 гр.
- Салат из овощей гриль с адыгейским сыром | 100 гр.
- Салат с угрём, вялеными томатами и бурым рисом | 100 гр.
- Мясное ассорти с горчицей и хреном (домашняя буженина, запечённая в травах, ростбиф) | 70 гр.
- Рыбное ассорти (форель слабой соли, масляная рыба) | 70 гр.
- Свежие томаты, огурцы, паприка и зелень | 100 гр.

Стоимость на человека: 5500 ₽

[Вернуться к вариантам меню](#)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Кулебяка из форели со сливочно-икорным соусом | 120 гр.

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- Филе ягненка с тёплым картофельным салатом с вешенками и голубым сыром | 280 гр.
или
- Филе судака в калёном масле с картофельным кремом и малосольным огурцом | 280 гр.

Напитки включены: чай, кофе, минеральная вода без ограничений

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 3: СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СТИЛЬ

ЗАКУСКИ В СТОЛ (815 гр.)

- Гужер с копчёным сибасом и каперсами | 45 гр.
- Бриошь с пармской ветчиной и трюфельным сыром | 50 гр.
- Средиземноморские сыры: пармезан, бри, дор блю, пекарино с мёдом и орехом пекан | 80 гр.
- Греческий салат с домашней брынзой и жареными грецкими орехами | 100 гр.
- Вителло тоннато с крем-соусом на основе тунца | 100 гр.
- Салат Цезарь с куриным филе | 100 гр.
- Салат Нисуаз с тунцом на гриле | 100 гр.
- Мясное ассорти с горчицей и хреном (домашняя буженина, запечённая в травах, ростбиф) | 70 гр.
- Рыбное ассорти (форель слабой соли, масляная рыба) | 70 гр.
- Антипasti: цуккини, баклажан, паприка на гриле | 100 гр.

Стоимость на человека: 6000 ₽

[Вернуться к вариантам меню](#)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Пармиджана с томатным соусом и рукколой | 120 гр.

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- Филе миньон с картофельным муслином и трюфельным маслом | 280 гр.
или
- Лосось гриль с угольными ньюками и соусом качо | 250 гр.

Напитки включены: чай, кофе, минеральная вода без ограничений

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Копчёная утиная грудка с карамелизированной грушей и сливовым соусом – 45 гр. | 260 ₽
- Гужер с копчёным сибасом и каперсами – 45 гр. | 240 ₽
- Тарталетка с красной икрой – 30 гр. | 490 ₽
- Брускетта с авокадо и вялеными томатами черри – 40 гр. | 210 ₽
- Бриошь с сыром бри – 35 гр. | 220 ₽
- Тартар из фермерской говядины с персиковым соусом – 30 гр. | 310 ₽
- Рулет из баклажана со сливочным сыром – 40 гр. | 210 ₽
- Севiche – 30 гр. | 310 ₽
- Брускетта из ржаного хлеба с лососем гравлакс – 40 гр. | 470 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Тигровые креветки в хрустящем тесте катаифу с эстрагоном – 50 гр. | 370 ₽
- Мини-чизбургер с кунжутной булочкой – 60 гр. | 280 ₽
- Спринг-ролл с острыми овощами – 60 гр. | 220 ₽
- Шашлычок из говядины с брусничным соусом – 60 гр. | 490 ₽
- Куриный шашлычок с ореховым соусом – 80 гр. | 300 ₽
- Чуррос с утиным конфи – 60 гр. | 320 ₽
- Аранчини с белыми грибами – 40 гр. | 210 ₽
- Бенгальские пикантные самосы – 60 гр. | 230 ₽
- Шашлычок из трёх видов овощей – 60 гр. | 250 ₽



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ОТКРЫТАЯ КУХНЯ

- Утка по-пекински с рисовыми блинчиками и сливовым соусом – 100 гр. | 750 ₽
- Домашний ростбиф с соусом из белых грибов, шпинатом и чурросом – 100 гр. | 850 ₽
- Свиные рёбрышки, запечённые с имбирным соусом – 100 гр. | 540 ₽
- Лосось, запечённый в миндале с травами и сливочным соусом – 100 гр. | 1350 ₽

*Предложение действует при заказе от 15 порций

ДЕСЕРТЫ

- Мини-тарталетки с кремом и свежей клубникой – 40 гр. | 230 ₽
- Профитроли с заварным кремом и лесным орехом – 30 гр. | 210 ₽
- Шоколадный трюфель с глазированным грецким орехом – 30 гр. | 220 ₽
- Пралине из лесного ореха и карамели – 30 гр. | 250 ₽
- Мини-эклер со свежими ягодами – 30 гр. | 250 ₽
- Хлебная корзина с маслом – 70 гр. | 50 ₽
- Кофе / чай – 200 ₽



УСЛОВИЯ И ВОЗМОЖНОСТИ

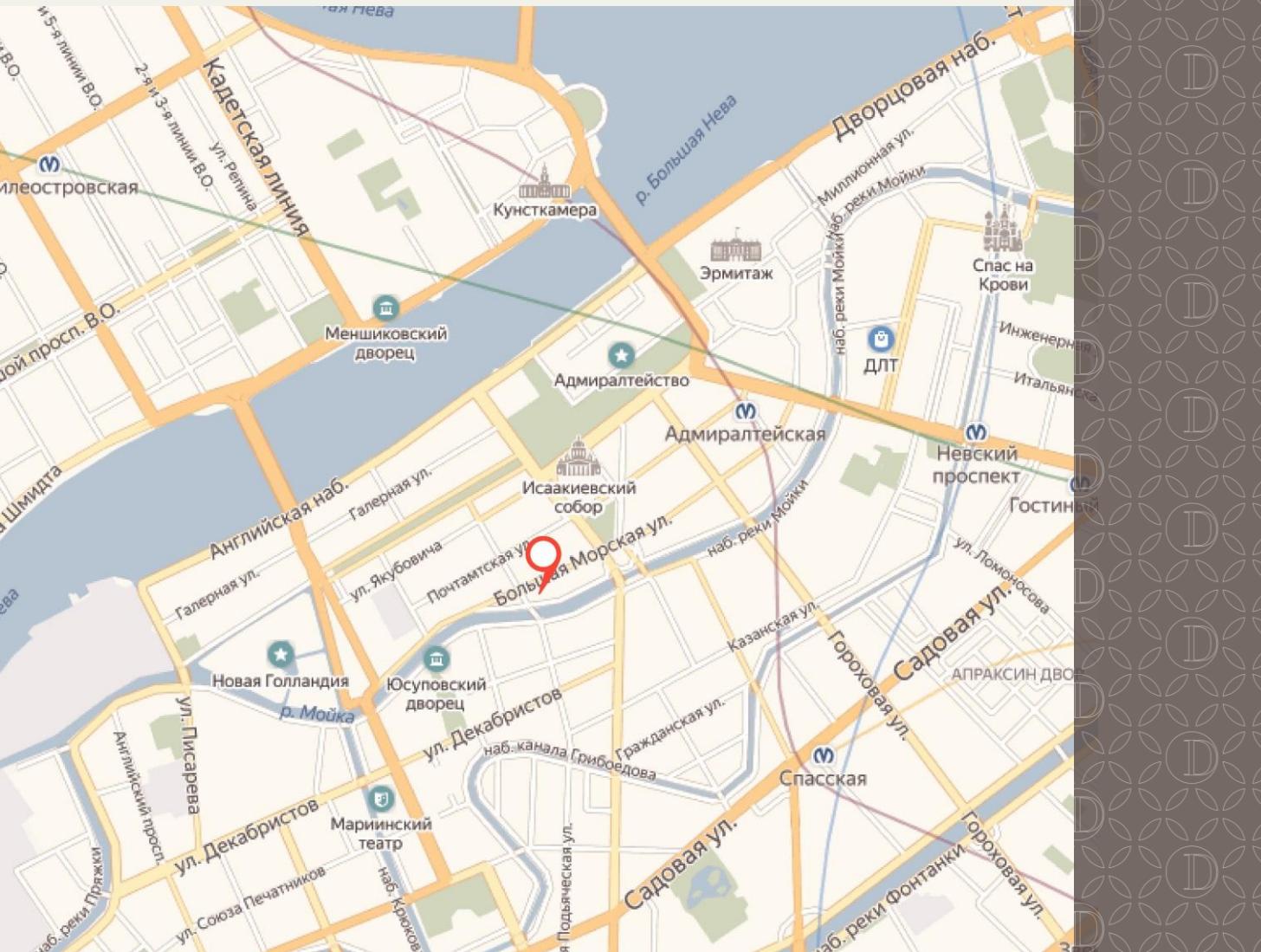
- Пробковый сбор – 1000 ₽ с человека (любое количество алкогольных и безалкогольных напитков), в предновогодний период – 1500 ₽
- При заказе алкогольных напитков в ресторане скидка 15%
- Сервисный сбор – 10%
- Предоплата в размере 10% в день бронирования зала, оставшаяся сумма за две недели до мероприятия
- Продление мероприятия после 23:00 – 20 000 ₽ / час
- Время окончания мероприятия – 23:00, громкой музыки – до 23:00

Мы готовы предложить нашим гостям полный спектр услуг по организации мероприятий:

- Услуги флориста
- Транспорт (лимузины, представительские автомобили, ретроавтомобили, кабриолеты, кареты, автобусы для ваших гостей)
- Услуги ведущего
- Живая музыка
- Световое сопровождение
- Услуги кондитера (стоимость торта за 1 кг от 3000 ₽ в зависимости от сложности оформления). Декор (украшение фруктами, ягодами) оплачивается дополнительно, в зависимости от сложности дизайна – собственная кондитерская в отеле Domina St. Petersburg.
- Услуги фотографа
- Услуги видеографа



КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



ST. PETERSBURG

Domina St. Petersburg

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

GPS: 59°55'52" N, 30°18'14" E

БРОНИРОВАНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ
sales@dominarussia.com

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

spb.dominarussia.com
<https://t.me/dominastpetersburg>
<https://vk.com/dominarussia>