

DOMINA

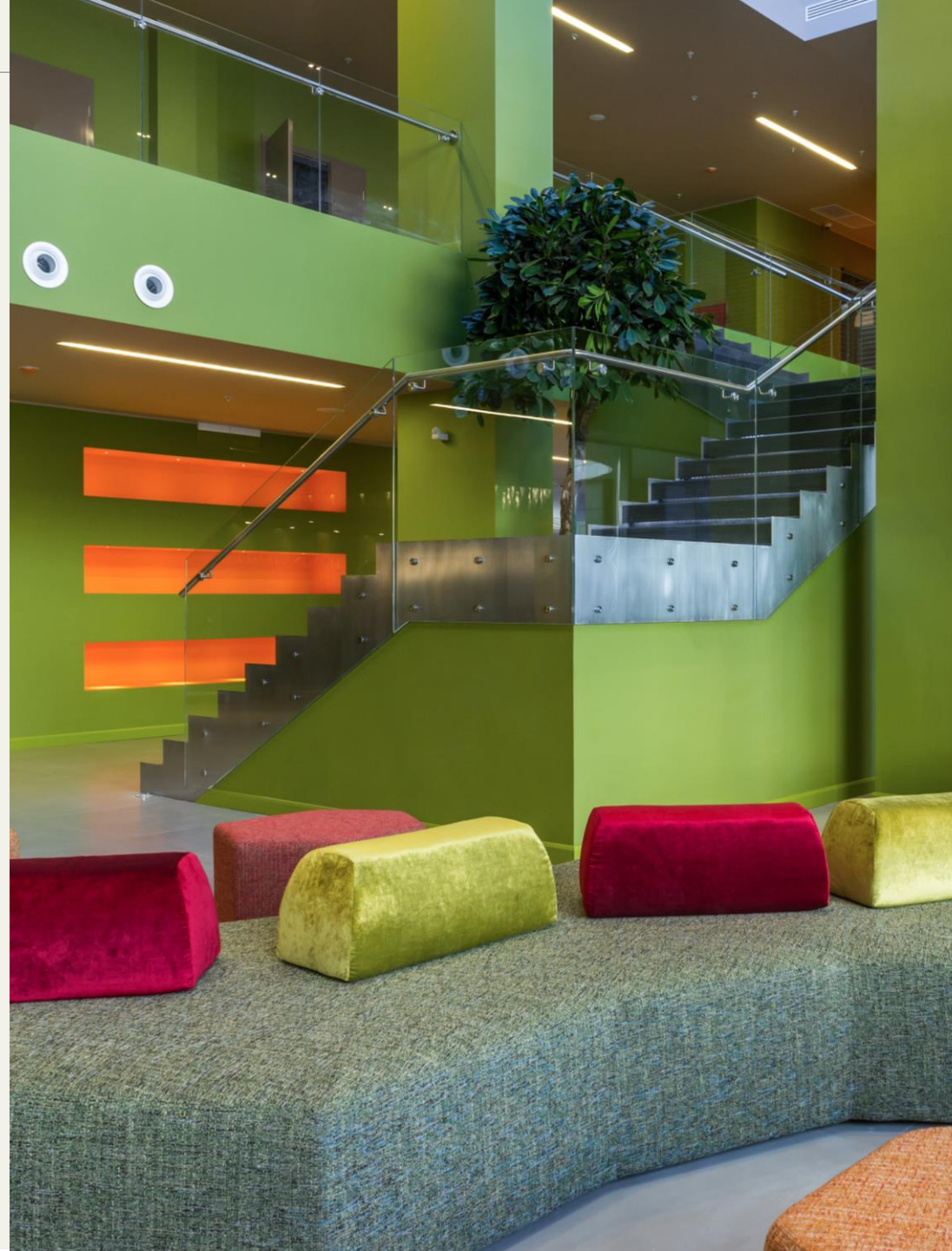
NOVOSIBIRSK

Конференции и Банкеты



СОДЕРЖАНИЕ

- 03 | [ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОТЕЛЕ](#)
- 05 | [УСЛОВИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНФЕРЕНЦ-УСЛУГ](#)
- 07 | [СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛОВ И ОБОРУДОВАНИЯ](#)
- 09 | [КОФЕ-БРЕЙКИ](#)
- 18 | [СЕТ-ОБЕДЫ/УЖИНЫ](#)
- 21 | [ШВЕДСКИЙ СТОЛ](#)
- 24 | [ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ БАНКЕТОВ И ФУРШЕТОВ](#)
- 25 | [СЕТ-КОКТЕЙЛЬ](#)
- 27 | [КАЛЬКУЛЯТОР КОКТЕЙЛЯ](#)
- 31 | [СЕТ-БАНКЕТ](#)
- 33 | [КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА](#)



ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОТЕЛЕ

Россия, г. Новосибирск, ул. Ленина, д. 26,
www.nsk.dominarussia.com

Domina Novosibirsk – современный, стильный итальянский бизнес-отель спроектированный и построенный в соответствии с международными стандартами и расположенный в центре Новосибирска.

Интерьер отеля разработан архитектурным бюро г. Комо и объединяет пространство идей «Времена года».

Простор, обилие естественного света, мягкие фоновые цвета и насыщенные акценты в деталях – отличительные черты интерьера отеля.

В холле отеля расположен светлый зимний сад с живыми деревьями. Номерной фонд и банкетные залы идеально подходят как для проведения деловых встреч и конференций, так и для индивидуальных и групповых размещений.

Domina Novosibirsk – это идеальный баланс профессионального и внимательного обслуживания.

НОМЕРНОЙ ФОНД

- 149 номеров категории Классик (26м²)
- 42 номера категории Комфорт (26м²)
- 8 номеров категории Супериор (32м²)
- 15 номеров категории Полулюкс (38м²)
- 4 номера категории Люкс (56м²)

К услугам гостей – бесплатный высокоскоростной интернет,
Для тех, кто во время поездок предпочитает поддерживать себя в форме, на территории отеля действует фитнес-зал, сауна и джакузи.



СОБЫТИЯ В ОТЕЛЕ

Благодаря эргономике пространства и передовому оснащению, отель Domina Novosibirsk способен принять мероприятия до 500 человек. Для деловых и торжественных событий предназначены конференц-залы:

Aqua | Terra | Aero | Ignis | Переговорная комната Brera Bar и ресторан **Tartufo**

К услугам гостей новейшее оборудование для презентаций, система видео-конференц-связи, бесплатный Wi-Fi

РАСПОЛОЖЕНИЕ

- 30 минут до аэропорта Толмачево на автомобиле
- 10 минут пешком до станции метро «Площадь Ленина»
- 5 минут пешком до железнодорожного вокзала

ул. Ленина, д. 26, Новосибирск event.nsk@dominarussia.com
www.nsk.dominarussia.com **Тел.:** +7 (383) 362 85 55

Присоединяйтесь к программе лояльности **Domina Loyalty Club**
Накапливать баллы просто! Использовать их — еще легче!
Подробную информацию о программе уточняйте у менеджера.



КОНФЕРЕНЦ-УСЛУГИ

ЗАЛЫ	ПЛОЩАДЬ, м2	Театр	Класс	Переговоры	П-рассадка	Банкет	Коктейль
							
	Вместимость человек						
Конференц-зал Aqua Terra Aero Ignis	90	90	40	25	20	50	90
Конференц-зал объединенный Aqua+Terra или Aero+Ignis	180	100-260	80	-----	-----	130	150
Конференц-зал Aero+Ignis, объединенный с рестораном Tartufo	370	500	150	-----	-----	290	350
Переговорная комната	28	20	12	12	-----	-----	-----
Ресторан Tartufo	180	240	60	48	48	100	150
Brera Bar	200	-----	-----	24	24	100	250
VIP зал	40	50	12	20	16	20	30



DOMINA
NOVOSIBIRSK

СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛОВ

ЗАЛ	ПЛОЩАДЬ, М2	ПОЛНЫЙ ДЕНЬ, РУБЛЕЙ (09:00-18:00)*	ПОЛОВИНА ДНЯ, РУБЛЕЙ (09:00-13:00 ИЛИ 14:00-18:00)*	АРЕНДА ПО ЧАСАМ (19:00-23:00 НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ЧАСОВ), РУБЛЕЙ
Конференц-зал (Aqua, Terra, Aero, Ignis)	90	35 000	22 000	5000
Конференц-зал объединенный (Aqua+Terra или Aero+Ignis)	180	55 000	32 000	8000
Переговорная комната	28	15 000	10 000	3000
Ресторан Tartufo	180	150 000	90 000	-----
Brera Bar	200	180 000	120 000	-----

*Размещение фото и промо зон в лобби отеля оплачивается дополнительно, цена по запросу.

Предоплата в размере **50%** в течение **3 дней** со дня бронирования зала, оставшаяся сумма за **2 недели** до мероприятия.

В стоимость аренды зала включены: экран, проектор, флипчарт с расходными материалами.

*Каждый дополнительный час оплачивается согласно тарифу аренды залов по часам.



СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ОБОРУДОВАНИЯ

ОБОРУДОВАНИЕ	ПОЛНЫЙ ДЕНЬ (09:00-18:00), РУБЛЕЙ	ПОЛОВИНА ДНЯ (09:00-13:00 И 14:00-18:00), РУБЛЕЙ	АРЕНДА ПО ЧАСАМ (19:00-23:00, НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ЧАСОВ), РУБЛЕЙ
Ноутбук	1800	900	900
Лазерная указка Кликер	600	300	300
Радио микрофон + звук в конференц-залы	2500	1800	500
Дополнительный экран + проектор	1900	1000	500
Выделенная интернет линия 100 Мбит/с	3000	1500	500
Блокнот А5 + ручка	90	90	90
Дополнительный флипчарт с расходными материалами	1600	800	800
Индивидуальное техническое сопровождение мероприятия	10000	8000	2500
Подиум – сцена , 12 м2	12000	12000	2500
Минеральная вода, 500 мл	90	90	90
Кулер + бутылка воды 19л	1600	1600	1600
Трибуна	3000	1500	500

Дополнительное оборудование предоставляется по запросу. Обращаем ваше внимание, что все технические требования должны быть оговорены не позднее чем за 48 часов до начала мероприятия.

*Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления.

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ БАНКЕТНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

- Предоплата в размере **50%** в течение **3 дней** со дня бронирования зала, оставшаяся за **2 недели** до мероприятия.
- Изменения по ассортименту и количеству принимаются не позднее чем за **3 дня** до даты мероприятия.
- Количество кофе-брейков соответствует количеству участников мероприятия.
- Пробковый сбор **200 рублей** с одной персоны
- Сервисный сбор **10%**.
- Предоплата в размере **50%** в течение **3 х дней** со дня бронирования зала, полная оплата мероприятия не позднее 14 календарных дней до запланированной даты.
- В ресторане **Tartufo** время окончания мероприятия **23:00**, каждый дополнительный час **10 000 рублей**.
- **Brera Bar** время окончания мероприятия **23:00**, каждый дополнительный час **15 000 рублей**.

В стоимость всех предоставляемых услуг входят:

площадка на период продолжительности мероприятия, использование мебели и текстиля, соответствующих формату мероприятия, сервировка, обслуживание. Стоимость рассчитана с учетом предусмотренного договором времени проведения мероприятия. Временем окончания мероприятия считается время ухода последнего участника. В том случае, если время мероприятия превышает ранее согласованное договором оказания услуг, организатору может быть выставлен счет за каждый дополнительный час.



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №1 | 350 рублей

- Ягодный кекс с брусникой
- Зефир
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №2 | 380 рублей

- Сливочный капкейк с карамелью
- Зефир
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №3 | 400 рублей

- Сэндвич с ветчиной и сыром
- Печенье сабле
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

*Количество кофе-брейков соответствует количеству участников мероприятия. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления. Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера. * Сервисный сбор 10%



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №4 | 500 рублей

- Мини-круассан с салями
- Сэндвич с пармской ветчиной
- Десерт «Сникерс»
- Кейк-попс
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №5 | 580 рублей

- Мини-круассан с ветчиной и сыром
- Парфе капучино
- Салат из сезонных фруктов
- Мини кексы с брусникой
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

*Количество кофе-брейков соответствует количеству участников мероприятия. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления. Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера. * Сервисный сбор 10%



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №6 | 610 рублей

- Сэндвич с лососем и огурцом
- Профитроль с ростбифом и луком конфи
- Трайфл «Красный бархат»
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №7 | 610 рублей

- Сэндвич с форелью и сливочным сыром
- Сырник с брусничным вареньем
- Гриссини
- Пана-котта с соусом манго
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

*Количество кофе-брейков соответствует количеству участников мероприятия. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления. Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера. * Сервисный сбор 10%



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №8 «Healthy Food» | 620 рублей

- Овощи крудите с козьим сыром
- Брускетта с томатами черри и моцареллой
- Ролл с лососем, огурцом и творожным сыром
- Трюфели из сухофруктов
- Чай в ассортименте | Кофе
- Вода
- Лимон | Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №9 | 630 рублей

- Сэндвич с ростбифом
- Тарталетка с креветкой и вяленным томатом
- Моцарелла с томатами черри и песто в шоте
- Кейк попс
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

*Количество кофе-брейков соответствует количеству участников мероприятия. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления. Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера. * Сервисный сбор 10%



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №10 | 680 рублей

- Джирелли с ветчиной и сыром
- Мини-бургер с говядиной
- Венские вафли шоколадные
- Трайфл "Красный бархат"
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №11 | 720 рублей

- Салат с языком и имбирным соусом
- Пицца Салями
- Сырники со сметаной и брусничным вареньем
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

*Количество кофе-брейков соответствует количеству участников мероприятия. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления. Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера. * Сервисный сбор 10%



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №12 «Azia Style» | 750 рублей

- Японские гёдзе
- Сэндвич с курицей терияки
- Креветка с соусом чили
- Панна-котта с соусом лайм
- Освежающая вода с мятой и лимоном
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №13 | 780 рублей

- Пицца с ростбифом и имбирной заправкой
- Салат Цезарь
- Маффин с карамелью
- Венские вафли сливочные
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

*Количество кофе-брейков соответствует количеству участников мероприятия. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления. Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера. * Сервисный сбор 10%



ЗАКУСКИ	Выход, г	Цена, рублей
Сэндвич с ветчиной и сыром	80	160
Сэндвич с курицей и терияки	80	160
Сэндвич с лососем и огурцом	80	190
Сэндвич с форелью и сливочным сыром	65	190
Сэндвич с ростбифом	70	190
Мини круассан с ветчиной и сыром	60	130
Мини круассан с салями	40	130
Мини – пицца 4 сыра	55	160
Мини – пицца Пепперони	55	130
Мини – пицца Маринара	55	130
Пицца Салями	55	160
Джирелли с ветчиной и сыром	60	90
Профитроль с печеночным паштетом	40	90
Профитроль с ростбифом и луком конфи	40	160
Пицца с ростбифом и имбирной заправкой	60	130
Мини бургер с говядиной	80	230
Цезарь ролл	55	160
Нисуаз ролл	55	190
Ролл с лососем, огурцом и творожным сыром	85	190
Салат Цезарь в стакане	70	120
Салат с языком и имбирным соусом	65	150
Брускетта с томатами черри и моцареллой	70	180
Гёдзе с креветками	30	180
Креветка с соусом чили	45	180
Тарталетка с креветкой и вяленым томатом	40	170

*Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления. Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера.

КАЛЬКУЛЯТОР КОФЕ-БРЕЙКОВ

Минимальная стоимость
заказа от 250 рублей



ДЕСЕРТЫ	Выход, г	Цена, рублей
Печенье сабле	10	25
Зефир	10	35
Гриссини	60	70
Профитроль со сметанным кремом	20	80
Профитроль крем-брюле	20	80
Трюфель из сухофруктов	20	90
Кейк - попс	30	90
Мини-круассан классический	30	90
Лимонный чизкейк	30	90
Пана-котта с соусом манго	50	90
Пана-котта с соусом лайм	50	90
Фруктовый салат	60	90
Ягодный кекс с брусникой	60	90
Венские вафли сливочные	70	90
Венские вафли шоколадные	70	90
Сливочный капкейк с карамелью	80	100
Десерт Сникерс	50	110
Сырник с брусничным вареньем	70	110
Трайфл Красный бархат	50	150
Парфе капучино	100	160
НАПИТКИ	Выход, мл	Цена, рублей
Чай пакетированный	200	60
Кофе	200	100
Вода Алтай Аква	500	90
Освежающая вода с мятой/лимоном	250	90

*Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления. Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера.

КАЛЬКУЛЯТОР КОФЕ-БРЕЙКОВ

Минимальная стоимость
заказа от 250 рублей



СЕТ-ЛАНЧИ

Сет – ланч № 1	Выход, г	Цена, рублей
Салат Греческий с оливками и греческой заправкой	120	820
Борщ с говядиной и сметаной	200	
Куриные шашлычки с картофельными дольками в травах и соусом аджика	200	
Сливочный капкейк с карамелью	90	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай / Кофе натуральный	200	
Молоко / лимон		
Сет – ланч № 2	Выход, г	Цена, рублей
Салат из отварного картофеля и бекона	120	820
Борщ с говядиной и сметаной	200	
Куриная грудка с овощами гриль	200	
Кейк попс ("Картошка")	30	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай / Кофе натуральный	200	
Молоко / лимон		
Сет – ланч № 3	Выход, г	Цена, рублей
Салат Коул слоу с говядиной и масляно-горчичной заправкой	120	820
Суп куриный с лапшой и яйцом	200	
Краб-кейк с картофельно-тыквенным пюре и сливочным соусом	200	
Сметанный торт	100	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай / Кофе натуральный	200	

*Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления. Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера



СЕТ-ЛАНЧИ

Сет – ланч № 4	Выход, г	Цена, рублей
Салат Коул слоу с говядиной и масляно-горчичной заправкой	120	860
Сырный суп с беконом	200	
Кебаб из говядины с печеным картофелем и аджикой	200	
Фруктовый мусс манго-маракуйя	100	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай / Кофе натуральный	200	
Молоко / лимон		
Сет – ланч № 5	Выход, г	Цена, рублей
Салат Греческий с оливками и греческой заправкой	120	860
Сырный суп с беконом	200	
Бефстроганов с грибами и картофельным пюре	200	
Кейк попс ("Картошка")	100	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай / Кофе натуральный	200	
Молоко / лимон		



*Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления. Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера

СЕТ-УЖИНЫ

Сет – ужин №6	Выход, г	Цена, рублей
Оливье с языком	120	820
Куриная грудка с овощами гриль	200	
Сметанный торт	100	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай / кофе натуральный	200	
Молоко/лимон		
Сет – ужин №7	Выход, г	Цена, рублей
Салат с языком и имбирной заправкой	120	820
Кебаб из говядины с печеным картофелем и аджикой	200	
Сливочный капкейк с карамелью	90	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай / кофе натуральный	200	
Молоко/лимон		
Сет – ужин №8	Выход, г	Цена, рублей
Салат Греческий с оливками и греческой заправкой	120	860
Котлеты из щуки с картофельно-морковным пюре и соусом	200	
белое вино		
Фруктовый мусс манго-маракуйя	100	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай / кофе натуральный	200	
Молоко/ лимон		

*Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления. Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера.



КАЛЬКУЛЯТОР СЕТ-МЕНЮ

Минимальная стоимость заказа
на одного человека
от 750 рублей
Минимальный заказ
от 10 человек



САЛАТЫ	Выход, г	Цена, рублей
Салат со стручковой фасолью, листом салата и томатами черри	120	190
Салат Греческий с оливками и гречкой заправкой	120	200
Салат из отварного картофеля и бекона	120	190
Салат Коул слоу с говядиной и масляно-горчичной заправкой	120	190
Салат с копченым лососем	120	290
Салат с языком и имбирной заправкой	120	290
Оливье с языком	120	230
СУПЫ	Выход, г	Цена, рублей
Суп куриный с лапшой и яйцом	200	190
Суп-пюре из белых овощей	200	190
Борщ с говядиной сметаной	200	190
Сырный суп-крем с беконом	200	190
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г	Цена, рублей
Пенне с томатным соусом и базиликом	200	260
Куриная грудка с овощами гриль	200	290
Бефстроганов с грибами и картофельное пюре	200	390
Шашлычки из форели со сливочным булгуром и овощами	200	550
Куриные шашлычки с картофельными дольками в травах и соусом	200	350
Кебаб из говядины с печеным картофелем и аджикой	200	390
Котлеты из щуки с картофельно-морковным пюре и соусом белое вино	200	350
Краб-кейк с картофельно-тыквенным пюре и сливочным соусом	200	490

КАЛЬКУЛЯТОР СЕТ-МЕНЮ

Минимальная стоимость заказа
на одного человека
от 750 рублей
Минимальный заказ
от 10 человек

ДЕСЕРТЫ	Выход, г	Цена, рублей
Фруктовый мусс манго-маракуйя	100	200
Сливочный капкейк с карамелью	60	120
Сметанный торт	100	160
Медовый торт	100	200
Кейк попс (Картошка)	30	90
Хлебная корзина	50	80
НАПИТКИ	Выход, г	Цена, рублей
Чай пакетированный	200	60
Кофе натуральный	200	100
Морс ягодный	200	80
Сок в ассортименте	200	70
Минеральная вода	500	90



*Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления.
Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера.

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

ШВЕДСКИЙ СТОЛ | 1500 рублей

Холодные закуски | Салаты

- Сырная нарезка | Чеддер, Маасдам
- Мясная нарезка | Буженина, Ветчина
- Белая масляная рыба
- Маслины | Оливки
- Кукуруза, горошек консервированные | Квашеная капуста
- Томаты | Огурцы | Перец | Микс салата
- Салат Оливье с цыпленком
- Салат с бужениной и печеными овощами майонезом
- Соевый соус/Бальзамический уксус
- Майонез/Кетчуп
- Хрен/Горчица
- Хлебная корзина/ чиабатта, фокачча/тостовый хлеб
- Супы
- Суп пюре овощной, корень сельдерея, лук порей, картофель сливки
- Куриный с домашней вермишелью

Горячие блюда

- Шашлык из свиной шеи
- Куриное бедро со специями каджун
- Филе морского карася в муке
- Картофельное пюре
- Паста Феттучини с оливковым маслом

Десерты

- Профитроли со сметанным кремом
- Торт сметанный
- Сливочный капкейк с карамелью

Напитки

- Морс домашний
- Сок апельсиновый/томатный
- Освежающая вода с мятой / лимоном
- Чай/Кофе/Молоко/Лимон

*Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления. Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера.



ШВЕДСКИЙ СТОЛ | 1900 рублей

Холодные закуски | Салаты

- Сырная нарезка (Чеддер, Гауда, Маасдам) + Творожный сыр
 - Мясная нарезка (Сервелат, Буженина, Ветчина)
 - Белая масляная рыба
 - Маслины/Оливки
 - Кукуруза и горошек консервированные/Квашенная капуста
 - Томаты | Огурцы | Перец | Микс салата
 - Корнишоны и томаты маринованные
 - Дальневосточный лосось на тостах
 - Тарт с паштетом из куриной печени и луковым мармеладом
 - Салат с языком и имбирным соусом
 - Салат "Столичный"
 - Соевый соус/Бальзамический уксус
 - Хлебная корзина | чабатта | фокачча | тостовый хлеб
 - Майонез/Кетчуп
 - Хрен/Горчица
 - Хлебная корзина/ чабатта, фокачча/тостовый хлеб
- ### Супы
- Суп-пюре из грибов (гренки)
 - Борщ с говядиной (сметана)

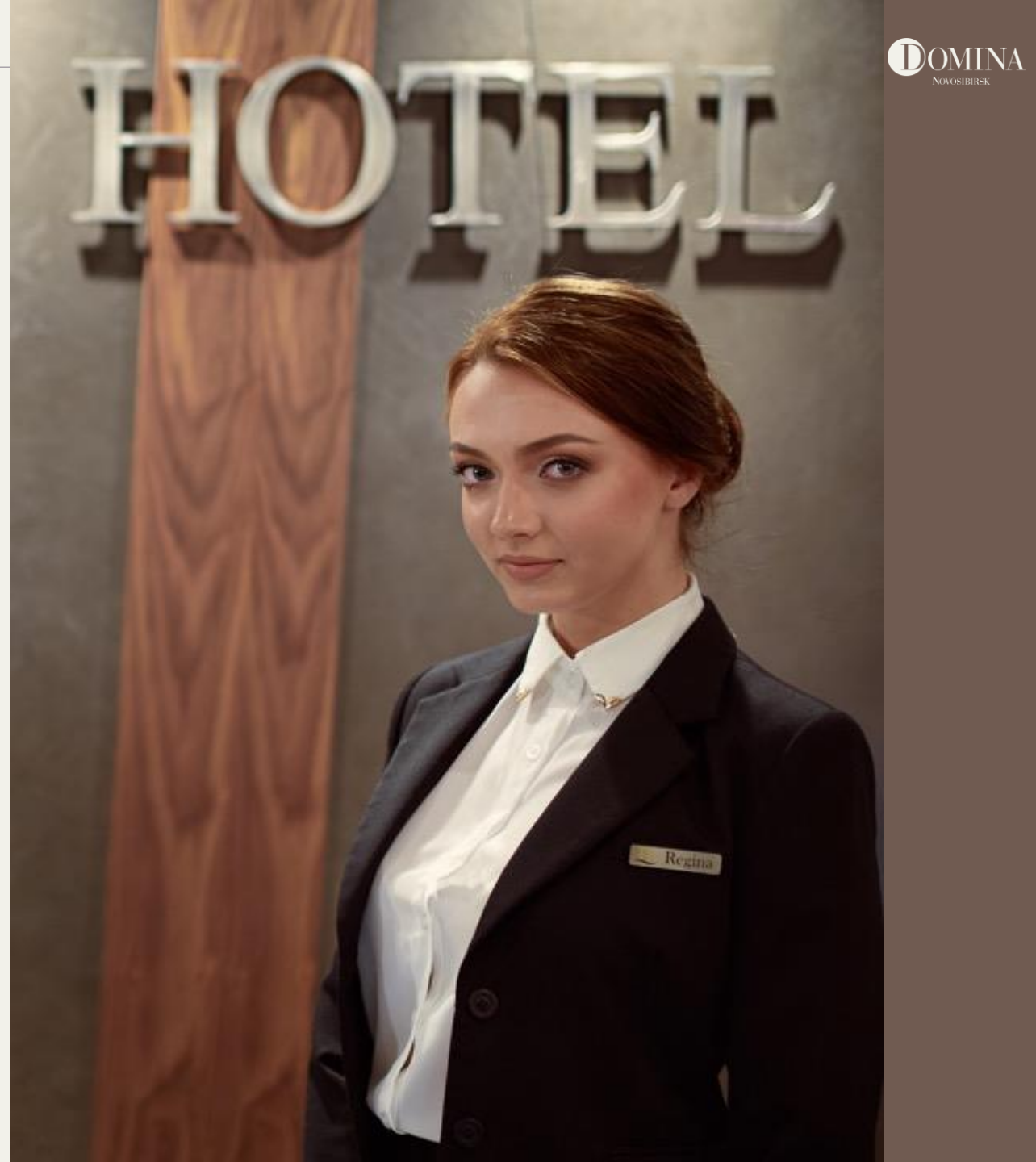
Горячие блюда

- Поджарка из говядины
- Куриная грудка в соусе Песто
- Крабовые котлетки со сливочным соусом
- Картофельное пюре
- Овощи гриль
- **Десерты / фрукты**
- Виноград/апельсин/мандарин/груша/банан/яблоки
- Панна Котта малина
- Торт сметанный
- Тирамису
- **Напитки**
- Морс домашний
- Сок апельсиновый/томатный
- Освежающая вода с мятой и лимоном
- Чай | Кофе натуральный | Лимон | Молоко



УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ И БАНКЕТНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

- Пробковый сбор 200 рублей с гостя.
- Сервисный сбор 10%.
- Предоплата в размере 50% в течение 3 дней со дня бронирования зала, оставшаяся за 2 недели до мероприятия.
- Изменения по меню и количеству принимаются за 3 дня до даты мероприятия.
- В ресторане **Tartufo** время окончания мероприятия 00:00, каждый дополнительный час 10 000 рублей.
- В **Brera Bar** время окончания мероприятия 00:00, каждый дополнительный час 15 000 рублей.
- В стоимость всех предоставляемых услуг входят: площадка на период продолжительности мероприятия, использование мебели и текстиля, соответствующих формату обслуживания, сервировка столов фарфоровой и стеклянной посудой, приборами, обслуживание сервисной группой. Стоимость рассчитана с учетом указанной длительности мероприятия. Временем окончания мероприятия считается время ухода с места проведения последнего Участника. В том случае, если время мероприятия превышает стандартное, организатору может быть выставлен счет за каждый дополнительный час.



СЕТ-КОКТЕЙЛЬ

КОКТЕЙЛЬ МЕНЮ №1 | 1500 рублей

Канapé | Холодные закуски

- Сыровяленая свиная лопатка со сладкой грушей и рукколой
- Домашняя ветчина на ржаном тосте
- Тортилья с цыпленком и спайси соусом
- Итальянский выдержанный сыр с бальзамическим уксусом
- Армянский козий сыр с Песто
- Баклажаны с орехами и сыром
- Террин из лосося
- Брускетта Цезарь
- Брускетта с томатами
- Ростбиф аля прованс на рататуте
- Дальневосточный лосось на тостах

Горячие закуски

- Цыпленок Тори в соусе Терияки и сладким перцем
- Спрингролы с креветками и тайским соусом
- Мини гамбургер с котлетой из мраморной говядины
- Овощи гриль
- Картофель молодой с зеленью

Десерты

- Пирожное картошка
- Профитролы со сметанным кремом
- Сезонное фруктовое плато

Напитки

- Морс ягодный
- Сок в ассортименте
- Освежающая вода с мятой и лимоном

*Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления. Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера.



СЕТ-КОКТЕЙЛЬ

КОКТЕЙЛЬ МЕНЮ №2 | 1900 рублей

Канapé | Холодные закуски

- Лосось на тостах
- Ростбиф аля прованс на рататуте
- Тарт со сливочным муссом с лососем
- Брускетта с ростбифом под соусом Тартар
- Тарт с паштетом из куриной печени и луковым мармеладом
- Пряный сыр с травами на хрустящем багете
- Баклажаны с орехами и сыром
- Тарт с сыром рикотта с травами
- Телячий язык маринованный в аджике на ржаном тосте
- Брускетта с молодым сыром, базиликом и томатом

Горячие закуски

- Йоркширская ветчина из свинины
- Цыпленок Тори в соусе Терияки и сладким перцем
- Рататуй на гриле
- Картофель молодой с зеленью
- Мини гамбургер с котлетой из куриных бедер со сливочным соусом
- Мини гамбургер с котлетой из мраморной говядины и острой сальсой

Десерты

- Чизкейк
- Тирамису
- Панакота роза малина
- Сезонное фруктовое плато

Напитки

- Морс ягодный
- Освежающая вода с мятой и лимоном
- Alfabeto Brut, игристое белое, сухое, Италия
- Tierra Natal, белое | красное, сухое, Испания

*Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления. Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера.



КАЛЬКУЛЯТОР КОКТЕЙЛЯ

Минимальная стоимость
заказа коктейльного меню
на одного человека
от 1500 рублей
без алкогольных напитков



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

Выход, г

Цена,
рублей

Канapé

Канapé с креветкой и рукколой	20	190
Лососевая икра на гречишных панкейках	25	250
Дальневосточный лосось на тостах	20	150
Лососевая икра на тостах	20	250
Терин из лосося шеф-посола	20	190
Тарт со сливочным муссом с лососем	50	190
Сыровяленая свиная лопатка со сладкой грушей	10	100
Тортилья с цыпленком и спайси соусом	20	100
Ростбиф аля прованс на рататуте	20	110
Запечённая телячья лопатка с соусом тартар	20	100
Парфе из печени цыпленка с желе мускат	20	100
Телячий язык по-русски с пикулями	15	150
Салями с огурцом и оливкой	15	100
Телячий язык маринованный в аджике на ржаном тосте	20	150
Домашняя ветчина на ржаном тосте	15	100
Тарт с паштетом из куриной печени и луковым мармеладом	50	150
Профитроль с ростбифом и соусом из тунца	70	250
Итальянский выдержанный сыр с бальзамическим уксусом	20	130
Пряный сыр с травами на хрустящем багете	15	100
Армянский козий сыр с соусом песто	12	100
Печеная свекла с мягким сыром	12	100
Баклажаны с орехами и сыром	20	100
Овощи крудите	25	100
Тарт с пряным сыром и вяленым томатом	50	100
Брускетта с лососем, пряным сыром и каперсами	45	250
Брускетта Нисуаз на белом тосте с перепелиным яйцом пашот	45	190
Брускетта с ростбифом под соусом Тартар	45	220
Брускетта Цезарь на белом тосте	45	180
Брускетта с молодым сыром, базиликом и томатом	45	160
Тарт с креветками и мягким сыром	50	190

КАЛЬКУЛЯТОР КОКТЕЙЛЯ

Минимальная стоимость заказа
коктейльного меню на одного
человека от **1500 рублей**
без алкогольных напитков



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

Выход, г

Цена,
рублей

Салаты

Томаты черри с сыром моцарелла и соусом песто	80	250
Коктейль из креветок с цитрусовой заправкой	40	290
Парма с хрустящими салатными листьями, сыровяленной ветчиной и выдержанным сыром	80	190
Оливье с цыпленком и креветками	80	220
Салат с дальневосточным лососем, мини картофелем с анчоусной заправкой	80	290

Холодные закуски

Гранд плато (дальневосточный лосось, копченый угорь, тигровые креветки)	100	490
Ассорти рыб (лосось слабой соли, семга и палтус холодного копчения, сельдь) подается с чесночными гренками, томатами черри, маслинами, зеленью и лимоном	100	390
Гастрономическая подача (Пармская ветчина, домашняя буженина в чесночном маринаде, пастроми собственного приготовления, подается с соусами Тапенад, Песто и Тартар)	100	390
Мясная подача Сибирская (домашняя буженина, куриный рулет с черносливом, телячий язык, подается с корнишонами и сливочным соусом)	100	320
Плато сыровяленых итальянских колбас (Брезаола, Салями Милано, Прошутто, Коппа)	100	490
Сырная подача (Чедер, Пармезан, Гранд Блю, Камамбер) виноград, орехи, мед и грушевый конфи	100	290
Овощная корзина с мягким сыром и гриссини	100	110

Горячие закуски

Американский Roast из говядины (блюдо подается от 3 кг)	100	390
Запеченная баранья нога (блюдо подается от 3 кг)	100	850
Йоркширская ветчина из свинины	100	190
Лосось в соусе Терияки	50	390
Креветка в соусе Терияки	50	390

КАЛЬКУЛЯТОР КОКТЕЙЛЯ

Минимальная стоимость заказа
коктейльного меню на одного
человека от **1500 рублей**
без алкогольных напитков



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

Выход, г

ЦЕНА,
рублей

Горячие закуски

Цыпленок Тори в соусе Терияки и сладким перцем	50	190
Мини-шашлычки из креветок с ризотто и трюфельным маслом	50	390
Мини-шашлычки из куриного филе с соусом песто	50	190
Мини-шашлычки из свинины с грибным соусом	50	260
Кокот из телячьего языка и грибов	50	190
Спрингролы с сыром с томатами	25	120
Вегетарианские спрингролы с овощами	25	120
Спрингролы с креветками и тайским соусом	25	250
Жульен с курицей в чурос	70	190
Мини гамбургер с котлетой из куриных бедер со сливочным соусом и печеным перцем	150	250
Мини гамбургер с котлетой из мраморной говядины и острой сальсой	150	290
Медальоны из говядины	50	490

Гарниры

Овощи на гриле	100	250
Картофельный рости	100	160
Картофель молодой с зеленью	100	120
Рис басмати	100	120

КАЛЬКУЛЯТОР КОКТЕЙЛЯ

Минимальная стоимость заказа
коктейльного меню на одного
человека от **1500 рублей**
без алкогольных напитков



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, г	ЦЕНА, рублей
Десерты		
Лимонный тарт с белковым кремом	50	120
Профитроли со сметанным кремом	20	80
Профитроли с шоколадным кремом	20	80
Чизкейк	50	90
Тирамису	20	90
Панакота роза-малина	50	150
Торт Шоколадный	50	160
Торт Медовый	50	160
Торт Сметанный	50	160
Пирожное картошка	50	150
Фрукты/ягоды		
Ягодная ледяная чаша (ежевика, клубника, малина, голубика, красная смородина)	1000	цена по запросу
Плато клубники в горьком шоколаде	100	450
Сезонное фруктовое плато	100	180
Мини-салат фруктовый	100	160
Фруктовый шашлычок на шпажке	100	160

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Минимальная стоимость заказа
банкетного меню на одного
человека от **2900 рублей**
без алкогольных напитков



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

Выход, г

ЦЕНА,
рублей

Салаты

Салат Цезарь с курицей	150	420
Оливье с цыпленком и креветками	150	380
Капрезе с моцареллой и томатами, песто и гранатовым соусом	100	320
Нисуаз с тунцом, стручковой фасолью, яйцом пашот, каперсами, оливками и анчоусом	120	450
Салат с цыплёнком, баклажанами, томатами черри и пикантным соусом терияки	150	350
Зелёный салат с лососем, творожным сыром, томатами черри и соусом бальзамик	130	510
Греческий салат с заправкой на основе оливкового масла и винного уксуса	120	260
Салат с креветками, апельсинами, фетой и манговым соусом	150	550
Холодные закуски		
Атлантическая сельдь с картофелем и зеленью	100	250
Грибное ассорти (белый гриб, маринованные опята) подается с зеленью, луком и сметаной	100	410
Сырная подача (Чедер, Пармезан, Гранд Блю, Камамбер), виноград, орехи, мёд и грушевый конфи	100	460
Мясная подача Сибирская (домашняя буженина, куриный рулет с черносливом, телячий язык. Подается с корнишонами и сливочным соусом)	100	450
Гастрономическая подача (пармская ветчина, домашняя буженина в чесночном маринаде, пастроми собственного приготовления. Подается с соусом тапенад, песто, тартар)	100	530
Ассорти рыб (лосось слабой соли, семга и палтус холодного копчения, сельдь) Подается с чесночными гренками, томатами черри, маслинами, зеленью и лимоном	100	530
Маринованный ростбиф из говяжьей вырезки, подается с брусникой и маринованным луком	100	550
Гранд плато (дальневосточный лосось, копченый угорь, тигровые креветки	100	550
Террин из лосося шеф-посола со сливочным сыром	100	560

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Минимальная стоимость заказа
банкетного меню на одного
человека от **2900 рублей**
без алкогольных напитков



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, г	ЦЕНА, рублей
Овощи		
Традиционные соленые и маринованные овощи (томаты, огурцы, капуста квашеная, чеснок)	100	190
Овощная корзина с мягким сыром и гриссини	150	150
Горячие закуски		
Цыпленок в соусе терияки со сладким перцем	50	180
Киш с языком и грибами	130	350
Шашлычки из куриного филе с соусом песто	50	200
Шашлычки из свинины с соусом из диких грибов	50	240
Лосось в соусе терияки	50	400
Креветки в соусе терияки	50	390
Крабкейк с острым творожным сыром	70	390
Жареная моцарелла с черри	60	190
Жюльен с курицей в чуррос	110	210

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Минимальная стоимость заказа
банкетного меню на одного
человека от **2900 рублей**
без алкогольных напитков



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД, г	ЦЕНА, РУБЛЕЙ
Горячие блюда индивидуально		
Лосось с хрустящей корочкой с миксом салата и лимоном	200	1300
Дорадо с салатом из цуккини и рукколы заправленным лимонным конфи	300	960
Фланк стейк с чуррос и грибным жульеном	200	1200
Утиная грудка с тыквенным пюре и ягодным соусом	200	800
Кукурузный цыпленок с печёным картофелем и соусом аджика	250	990
Масляная рыба со сливочным птитимом и томатами гриль	280	1100
Сливочный орзо с говяжьим языком и грибами	220	960
Стейк из свиной шеи с картофелем и аджикой	250	960
Говяжьи щёчки с овощным пюре и вишневым соусом	230	990
Горячие блюда на компанию		
Запеченный окорок свиной (блюдо подаётся от 3 кг)	100	350
Американский Roast из говядины (блюдо подаётся от 3 кг)	100	550
Сёмга запечённая в морской соли (блюдо подаётся от 5,5 кг)	100	690

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Минимальная стоимость заказа
банкетного меню на одного
человека от **2900 рублей**
без алкогольных напитков



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

ВЫХОД, г ЦЕНА,
РУБЛЕЙ

Десерты / выпечка

Торт Медовый	50	160
Торт Сметанный	50	160
Тарт со свежими фруктами и меренгой (ананас, киви, груша)	50	150
Лимонный тарт с меренгой	50	120
Панакота роза-малина	50	150
Тирамису	20	80
Шоколадный брауни	20	80
Лимонный чизкейк	20	60
Профитроли со сметанным кремом	20	50
Профитроли с шоколадным кремом	20	50
Сезонное фруктовое плато	100	180
Хлебная корзина	100	80

Напитки

Морс ягодный	1000	350
Минеральная вода	500	90
Чай	200	60
Кофе натуральный	200	100



DOMINA

NOVOSIBIRSK

Ваш бизнес – наше вдохновение

КОНТАКТЫ

—
Отель Domina Novosibirsk
Ленина, 26,
Новосибирск, Россия
event.nsk@dominarussia.com

Тел.: +7 (383) 362 85 63

nsk.dominarussia.com

СОЦИАЛЬНЫЕ СЕТИ

