



Wedding day by
Domina Novosibirsk

Отель Domina Novosibirsk – стильный итальянский отель с европейским сервисом в самом центре Новосибирска - 30 минут от аэропорта Толмачево на автомобиле, 5 минут от железнодорожного вокзала пешком и 10 минут пешком до ст. метро «Площадь Ленина». Вашим гостям будет легко до нас добраться.

Отель придуман и построен итальянцами, ценящими динамику и элегантность семейных торжеств. Интерьер разработан архитектурным бюро г. Комо и объединяет пространство идеей «Времена года». В холле отеля расположен светлый зимний сад с живыми деревьями. Благодаря эргономике пространства и передовому техническому оснащению, в отеле можно провести мероприятие любого формата: от банкета на 20 персон до гала-ужина на 220 гостей.





Мы предлагаем:

1. Церемония и ужины на террасе
2. Банкетные залы для торжества
3. Утро невесты с фотосессией и приятными неторопливыми сборами
4. Эксклюзивные свадебные торты от отеля Domina Novosibirsk
5. Новейшее оборудование
6. Фотосессия в интерьерах отеля
7. Просторный номер с романтическим оформлением и сюрпризами от шеф-повара в подарок
8. 20% скидка на бронирование номеров для ваших гостей

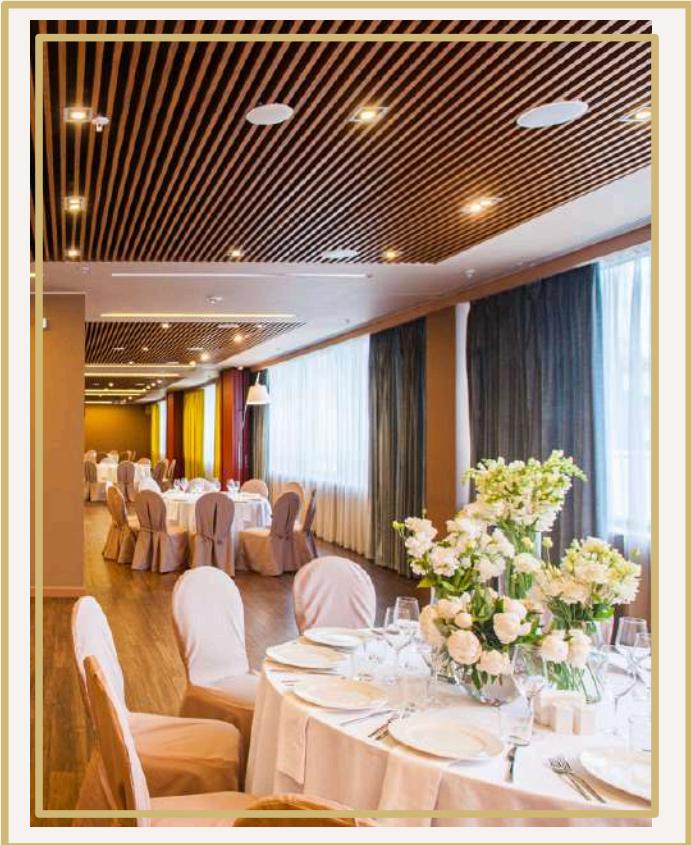
Банкетные залы



Свадьба в Brera Bar:
Банкет до 25 персон в VIP
lounge
Площадь — 40 кв.м.



Свадьба в ресторане
Tartufo:
Банкет до 80 персон
Площадь — 180 кв.м.



Свадьба в ресторане
Tartufo, объединенном с
конференц-залами:
Банкет до 220 персон
Площадь — 360 кв.м.



Летняя терраса Brera Bar:
Банкет до 80 персон в VIP
lounge
Площадь — 140 кв.м.



Сказочная свадебная ночь

Отель Domina Novosibirsk с удовольствием создаст для вас удивительную атмосферу праздника для двоих.

Тариф «Свадебная ночь» создан для впечатляющего заключительного аккорда вашего торжества:

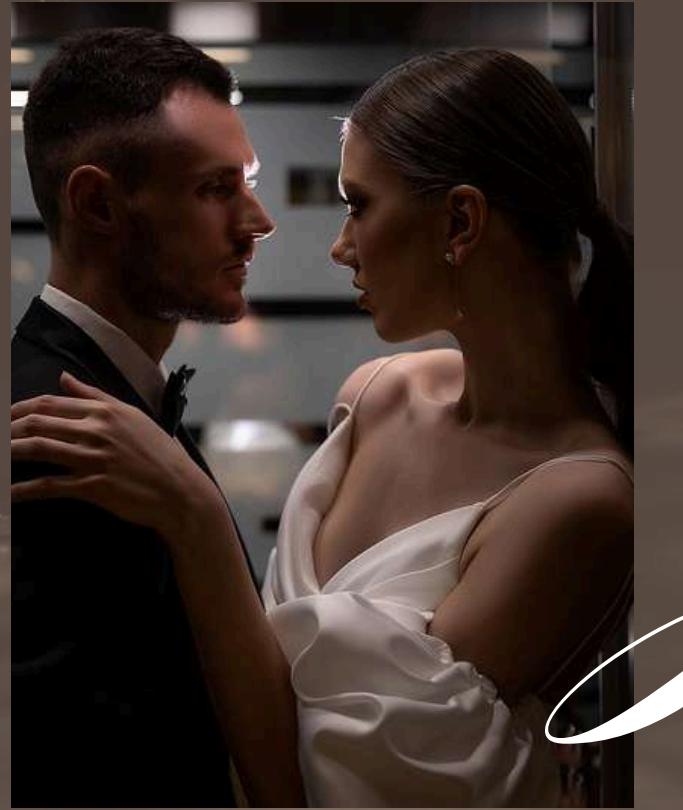
- Размещение в номере выбранной вами категории
- Завтрак в номер на двоих
- Фруктовая тарелка и бутылка итальянского игристого вина
- Бесплатное пользование тренажёрным залом, сауной и джакузи
- Бесплатная подземная охраняемая парковка
- Раннее заселение или поздний выезд (необходимо согласование)

Дизайнерские торты

Шеф-кондитер отеля Domina Novosibirsk подберет самые вкусные начинки для торта, который станет Событием!

Учитывая ваши вкусовые предпочтения, элементы декора, количество гостей и многие другие детали вашего первого семейного торжества, мы воплощаем самые изысканные сладкие мечты. Дизайн торта разрабатывается согласно цветовой палитре и стилистике вашей свадьбы.





Gallery

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Минимальная стоимость заказа банкетного меню на одного человека от
5000 рублей без алкогольных напитков

Салаты

Греческий салат с заправкой на основе оливкового масла и винного уксуса	120гр	260руб
Оливье с цыпленком и креветками	150гр	420руб
Капрезе с моцареллой и томатами, песто и гранатовым соусом	100гр	360руб
Салат с ростбифом, черри, перепелиным яйцом и рукколой, имбирный соус	120гр	650руб
Салат с индейкой, фетой и пряной тыквой в греческом соусе	130гр	350руб
Теплый салат с говядиной: черри, болгарский перец, салат айсберг, соус терияки	120гр	520руб
Нисуаз с тунцом, стручковой фасолью, яйцом пашот, каперсами, оливками и анчоусами	120гр	450руб
Зеленый салат с соусом Цитронет	120гр	400руб
Салат с цыплёнком, баклажанами, томатами черри и пикантным соусом терияки	150гр	350руб
Зелёный салат с лососем, творожным сыром, томатами черри и соусом бальзамик	130гр	650руб
Салат цезарь с курицей	150гр	380руб
Салат с креветками, апельсинами, фетой и манговым соусом	150гр	650руб

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Холодные закуски

Атлантическая сельдь с картофелем и зеленью	100гр 250руб
Грибное ассорти (белые грибы маринованные, опята маринованные, грузди) подается с зеленью, луком и сметаной	100гр 700руб
Сырная подача (Чеддер, Пармезан, Гранд Блю, Камамбер) виноград, орехи, мед и грушевый конфити	100гр 550руб
Мясная подача Сибирская (карбонад, куриный рулет с черносливом, телячий язык, подается с корнишонами и сливочным соусом)	100гр 450руб
Гастрономическая подача (пармская ветчина, карбонад, пастрами собственного приготовления, подается с соусами тапенад, песто и тартар)	100гр 560руб
Ассорти рыб (лосось слабой соли, семга и палтус холодного копчения, сельдь) подается с чесночными гренками, томатами черри, маслинами, зеленью и лимоном	100гр 1000руб
Маринованный ростбиф из говяжьей вырезки, подается с брусникой и маринованным луком	100гр 1200руб
Гранд плато (дальневосточный лосось, копченый угорь, тигровые креветки)	100гр 700руб
Террин из лосося шеф-посола со сливочным сыром	100гр 800руб
Рулетики из баклажана с вялеными томатами, творожным сыром и базиликом	100гр 350руб

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Овощи

Традиционные соленые и маринованные овощи (томаты, огурцы, капуста квашеная, чеснок)

100гр 200руб

Овощная корзина с мягким сыром и гриссини

150гр 150руб

Горячие закуски

Цыпленок в соусе терияки со сладким перцем

50гр 180руб

Лосось в шпинатном соусе

50гр 680руб

Киш с языком и грибами (песочная корзинка + кокот с языком в заливку)

130гр 400руб

Киш с лососем и брокколи

130гр 450руб

Киш с курицей и белыми грибами

130гр 380руб

Шашлычки из куриного филе с соусом песто

50гр 260руб

Шашлычки из свинины с соусом из диких грибов

50гр 280руб

Шашлычки из лосося

50гр 680руб

Креветка в соусе терияки

50гр 500руб

Крабкейк с острым творожным сыром

70гр 350руб

Жареная моцарелла с черри

60гр 250руб

Жюльен с курицей в профитроли

110гр 230руб

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Горячие закуски

Овощи гриль

100гр 280руб

Картофельные дольки запеченные в травах

100гр 100руб

Горячие блюда индивидуально

Лосось с хрустящей корочкой с миксом салата и лимоном

200гр 1700руб

Дорадо с салатом из цуккини и рукколы заправленным лимонным конфити

300гр 1700руб

Фланк стейк с чуррос и грибным жульеном

200гр 3200руб

Утиная грудка су-вид в соусе хой син с микс салатом

230гр 980руб

Масляная рыба со сливочным пти timom и томатами гриль

280руб 1100гр

Стейк из куриной грудки с микс салатом (томаты, огурцы, кукуруза, руккола, греческая заправка)

260гр 650руб

Индейка с овощами на пару под вишневым соусом

220гр 800руб

Стейк из свиной шеи с картофелем и аджикой

250гр 960руб

Говяжьи щеки с овощным пюре и вишневым соусом

230гр 990руб

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Горячие блюда на компанию

Запеченный окорок свиной (блюдо подается от 3 кг)

100гр 950руб

Американский Roast из говядины (блюдо подается от 3 кг)

100гр 1200руб

Семга, запеченная в морской соли (блюдо подается от 5,5 кг)

100гр 1300руб

Десерты

Лимонный тарт с меренгой

50гр 120руб

Тарт со свежими фруктами и меренгой (ананас, киви, груша)

50гр 150руб

Шоколадный брауни

20гр 90руб

Профитроли со сметанным кремом

20гр 80руб

Профитроли с шоколадным кремом

20гр 80руб

Профитроль крем-брюле

20гр 80руб

Лимонный чизкейк

20гр 90руб

Тирамису в шоте

50гр 150руб

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Десерты

Панакота роза-малина	50гр 130руб
Панна котта манго	50гр 120руб
Панна котта лайм	50гр 130руб
Мини-эклер сливочный	40гр 80руб
Мини-эклер крем-брюле	30гр 80руб
Торт Медовый	100гр 200руб
Торт Сметанный	100гр 150руб
Кейк - попс в глазури из белого шоколада	30гр 100руб
Кейк - попс в глазури из молочного шоколада	30гр 100руб

Фрукты/ягоды

Плато клубники в горьком шоколаде	100гр 1300руб
Сезонное фруктовое плато	100гр 250руб
Хлебная корзина (Подовый, булочка крапивная, гриссини, хлеб вегипан)	115гр 120руб

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Напитки

Морс ягодный

1000мл 60руб

Минеральная вода

500мл 100руб

Чай

200мл 60руб

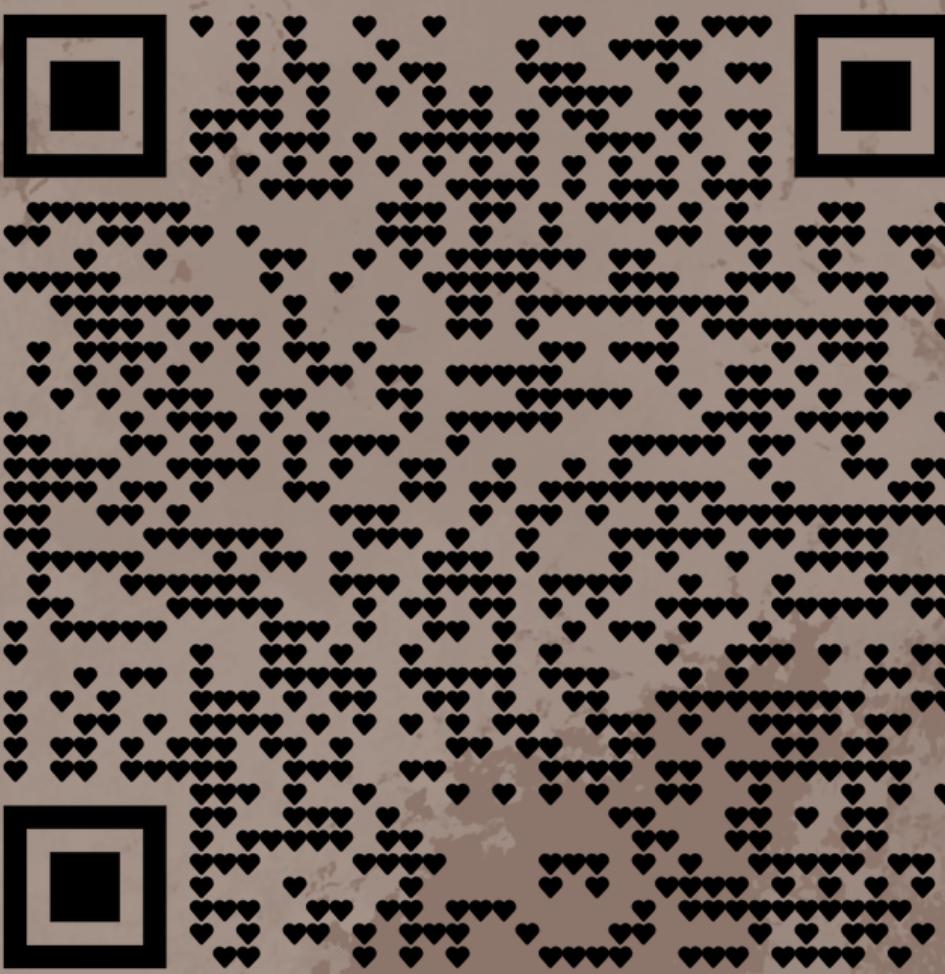
Кофе натуральный

200мл 100руб

*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.

Ваше идеальное свадебное торжество



Контакты

630004 Новосибирск, ул. Ленина, 26

event.nsk@dominansk.ru

+7 (383) 362 85 63

+7 (913) 744 85 45