



КОНФЕРЕНЦИИ И БАНКЕТЫ



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 идеями «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 (26м^2)
42 номера категории Комфорт (26м^2)
8 номеров категории Супериор (32м^2)
9 номеров категории Бизнес $38(\text{м}^2)$
15 номеров категории Полулюкс (38м^2)
4 номера категории Люкс (56м^2)

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 400 человек.

Для деловых и торжественных событий предназначены конференц-залы:
Aqua | Terra | Aero | Ignis | Переговорная комната Arbor
| Переговорная комната Metallum
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
www.nsk.dominarussia.com

event.nsk@dominansk.ru
Тел.: +7 (383) 362 85 55

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





СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛОВ

ЗАЛ	СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ			РАССТАНОВКА / КОЛИЧЕСТВО ЧЕЛОВЕК					
	ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ	ПОЛ ДНЯ	1 ЧАС	КРУГЛЫЙ СТОЛ	КЛАСС	ТЕАТР	П - ОБРАЗНО	БАНКЕТНАЯ РАССАДКА	ФУРШЕТ
Aqua 90м ²	50000р	40000р	С 19:00 7000р/ч	45	40	100	35	50	50
Terra 90м ²	50000р	40000р	С 19:00 7000р/ч	45	40	100	35	50	50
Aero 90м ²	50000р	40000р	С 19:00 7000р/ч	45	40	100	35	50	50
Ignis 90м ²	50000р	40000р	С 19:00 7000р/ч	45	40	100	35	50	50
Metallum 28м ²	30000р	20000р	С 19:00 4000р/ч	20	12	25	15	X	X
Arbor 20 м ²	30000р	20000р	X	10	X	X	X	X	X
Aqua+Terra 180 м ²	70000р	60000р	С 19:00 10000р/ч	70	60	200	55	100	100
Aero+Ignis 180 м ²	70000р	60000р	С 19:00 10000р/ч	70	60	200	55	100	100
Tartufo+Aero+Ignis	X	С 14:00-18:00 170000р	X	X	X	400	X	200	250

*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
Плазма 55 дюймов	20000	15000	15000
Закрытая сеть Wi-Fi	7000	7000	7000
Выделенная интернет линия 100 Мбит/с	3000	1500	500
Блокнот А5 + ручка	150	150	150
Дополнительный флипчарт с расходными материалами	1600	800	800
Индивидуальное техническое сопровождение мероприятия	10000	8000	2500
Подиум – сцена , 12 м2	12000	12000	12000
Минеральная вода, 500 мл	100	100	100
Кулер + бутылъ воды 19л	2000	2000	2000
Трибуна	3000	1500	1000
Кресло + тумба	2500	2500	2500
Камера на штативе	12000	7000	7000
Микшерный пульт	7000	7000	7000

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

КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК № 1 | 400 рублей

- Сэндвич с карбонадом, томатом и соусом барбекю
- Печенье Брауни
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

КОФЕ-БРЕЙК № 2 | 450 рублей

- Мини-круассан с индейкой, огурцом
- Маффин шоколадный с итальянской меренгой
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

КОФЕ-БРЕЙК № 3 | 500 рублей

- Сырник с брусничным вареньем
- Профитроль с крем чизом
- Каша овсяная ассорти: орехи, сухофрукты
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

*Минимальный заказ кофе-брейка от 10 человек. 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 12%



- Сэндвич с форелью и сливочным сыром
- Мини-эклер сливочный
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

- Блин с лососем и творожным сыром
- Мини-круассан с ветчиной и сыром
- Кейк попс
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера. * Сервисный сбор 12%



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №6 | 570 рублей

- Мини круассан с саями
- Джиреми с ветчиной и сыром
- Лимонный чиз кейк
- Печенье сабле
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №7 | 600 рублей

- Мини круассан с лососем и огурцом
- Цезарь ролл
- Трайфл "Красный бархат"
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

* Минимальный заказ кофе-брейка от 10 человек. 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 12%



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №8 | 650 рублей

- Салат с цыплёнком, баклажанами, томатами черри и пикантным соусом терияки
- Мини круассан с ветчиной и сыром
- Профитроль с шоколадным кремом
- Зефир
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №9 | 700 рублей

- Брускетта с печеными овощами (перец, кабачок)
- Ролл с лососем, огурцом и творожным сыром
- Парфе капучино
- Кейк - попс в глазури из белого шоколада
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

* Минимальный заказ кофе-брейка от 10 человек. 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 12%



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №10 | 700 рублей

- Мини-пицца с морепродуктами
- Нисуаз ролл
- Маффин ванильный с итальянской меренгой
- Профитроль крем брюле
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №11 | 750 рублей

- Брускетта Цезарь на белом тосте
- Мини- пицца с ростбифом и имбирной заправкой
- Блин «Баунти»
- Панна котта манго
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

* Минимальный заказ кофе-брейка от 10 человек. 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 12%



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №12 Healthyfood | 750 рублей

- Овощи крудите
- Печеная свекла с мягким сыром
- Брускетта с молодым сыром, базиликом и томатом
- Ролл с лососем, огурцом и творожным сыром
- Трюфель из сухофруктов
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №13 «Azian Style» | 830 рублей

- Крабовый шарик в панировке с соусом чили
- Сендвич с курицей терияки
- Креветка с соусом терияки
- Панна-котта с соусом лайм
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

* Минимальный заказ кофе-брейка от 10 человек. 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 12%



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №14 | 890 рублей

- Мини-пицца с морепродуктами
- Салат с языком и имбирным соусом в роксе
- Сэндвич с карбонадом, томатом и соусом барбекю
- Салат из сезонных фруктов в роксе
- Профитроль крем-брюле
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №15 | 900 рублей

- Мини-шашлычки из куриного филе с соусом песто
- Салат с цыплёнком, баклажанами, томатами черри и пикантным соусом терияки
- Брускетта с ростбифом
- Блин «Баунти»
- Чай в ассортименте | Кофе
- Лимон | Молоко

* Минимальный заказ кофе-брейка от 10 человек. 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 12%



КАЛЬКУЛЯТОР КОФЕ-БРЕЙКОВ

Минимальная стоимость заказа
от 400 рублей



* Минимальный заказ кофе-брейков от 10 человек. 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.

ЗАКУСКИ

Выход, г

Цена, рублей

Блинчик с лососем и творожным сыром	30	120
Сэндвич с ветчиной и сыром	100	170
Сэндвич с курицей (соус Цезарь)	70	160
Сэндвич с курицей терияки	70	160
Сэндвич с лососем и огурцом	85	300
Сэндвич с форелью и сливочным сыром	90	300
Сэндвич с ростбифом	100	350
Сэндвич с карбонадом, томатом и соусом барбекю	110	150
Мини-круассан с ветчиной и сыром	60	160
Мини-круассан с салями	40	180
Мини-круассан с индейкой, огурцом	60	150
Мини-круассан с лососем и огурцом	55	200
Мини клуб-сэндвич	60	100
Мини-пицца 4 сыра	60	200
Мини-пицца Пепперони	65	160
Мини-пицца Маринара	60	170
Мини-пицца Салями	55	220
Мини-пицца с ростбифом и имбирной заправкой	75	270
Мини-пицца с морепродуктами	65	200
Джирелли с ветчиной и сыром	60	100
Профитроль с ростбифом и луком конфи	35	190
Мини-бургер с говядиной	105	230
Цезарь ролл	55	160
Нисуаз ролл	55	190
Ролл с лососем, огурцом и творожным сыром	85	200
Салат Цезарь в роксе	70	370
Салат с языком и имбирным соусом в роксе	65	280
Салат с цыплёнком, баклажанами, томатами черри и пикантным соусом терияки в роксе	70	200
Брускетта с томатами черри и моцареллой	70	180
Брускетта с печеными овощами (перец, кабачок)	50	120
Брускетта с индейкой, творожным сыром и печеным перцем	65	150
Крабовый шарик в панировке с соусом чили	30	350
Креветка с соусом терияки	20	200
Тарталетка с креветкой и вялеными томатами	40	250

КАЛЬКУЛЯТОР КОФЕ-БРЕЙКОВ

Минимальная стоимость заказа
от 400 рублей



* Минимальный заказ кофе-брейков от 10 человек. 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.

ДЕСЕРТЫ

Выход, г

Цена, рублей

Блин "Баунти"	30	80
Каша овсяная с цукатами	140	90
Каша овсяная с курагой и черносливом	140	90
Каша овсяная с грецким орехом и лепестками миндаля	140	90
Каша овсяная с клубникой и голубикой	140	150
Гранола с йогуртом, клубникой, грецким орехом и цукатами в роксе	140	250
Ягодный кекс с брусникой	60	140
Сливочный капкейк с карамелью	85	200
Шоколадный капкейк с вишевым конфи и крем чизом	85	220
Маффин шоколадный с итальянской меренгой	60	90
Маффин ванильный с итальянской меренгой	60	90
Печенье сабле	10	35
Печенье Брауни	20	70
Печенье овсяное с шоколадом и грецком орехом	40	90
Зефир	10	35
Парфе капучино	70	180
Трайфл "Красный бархат"	50	150
Сырник с брусничным вареньем	70/15	150
Панна котта манго	50	120
Панна котта лайм	50	130
Панна котта малина	50	130
Кейк - попс в глазури из белого шоколада	30	100
Кейк - попс в глазури из молочного шоколада	30	100
Венские вафли сливочные	70	100
Венские вафли шоколадные	70	100
Трюфель из сухофруктов	20	100
Лимонный чиз кейк	30	100
Мини-круассан классический	30	90
Мини-круассан с шоколадом	50	160
Профитроль со крем чизом	20	80
Профитроль крем-брюле	20	80
Профитроль с шоколадным кремом	20	80
Мини-эклер сливочный	40	80
Мини-эклер крем-брюле	30	80
Салат из сезонных фруктов	60	100
Сезонное фруктовое плато	100	250
Плато клубники в горьком шоколаде	100	1300

СЕТ-ЛАНЧИ

Сет – ланч № 1	Выход, г	Цена, рублей
Оливье с языком	120	1100
Суп из белых овощей с беконом	200	
Куриная грудка с овощами гриль	200	
Хлебная корзина	50	
Сок в ассортименте (Апельсин / Яблоко)	200	
Чай / Кофе натуральный	200	
Молоко / лимон		

Сет – ланч № 2	Выход, г	Цена, рублей
Салат Греческий с оливками и греческой заправкой	120	1200
Борщ с говядиной и сметаной	200	
Куриные шашлычки с картофельными дольками	200	
Хлебная корзина	50	
Сок в ассортименте (Апельсин / Яблоко)	200	
Чай / Кофе натуральный	200	
Молоко / лимон		

Сет – ланч № 3	Выход, г	Цена, рублей
Салат с тунцом	120	1200
Суп из белых овощей с беконом	200	
Шницель под сырным соусом с картофельными дольками	200	
Хлебная корзина	50	
Сок в ассортименте (Апельсин / Яблоко)	200	
Чай / Кофе натуральный	200	

* Минимальный заказ от 10 человек. 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 Цезарь с курицей	120	1200
Суп куриный с лапшой и яйцом	200	
Бефстроганов с картофельным пюре	200	
Хлебная корзина	50	
Сок в ассортименте (Апельсин / Яблоко)	200	
Чай / Кофе натуральный	200	
Молоко / лимон		

Сет – ланч № 5

	Выход, г	Цена, рублей
Салат Греческий с оливками и греческой заправкой	120	1300
Тыквенный суп с креветкой и тыквенными семечками	200	
Биштекс с яйцом, маринованной капустой и картофелем пай	200	
Кейк - попс в глазури из молочного шоколада	30	
Хлебная корзина	50	
Сок в ассортименте (Апельсин / Яблоко)	200	
Чай / Кофе натуральный	200	
Молоко / лимон		

Сет – ланч №6

	Выход, г	Цена, рублей
Салат Цезарь с курицей	120	1400
Суп куриный с лапшой и яйцом	200	
Стейк из свинины с овощами гриль	200	
Хлебная корзина	50	
Сметанный торт	100	
Сок в ассортименте (Апельсин / Яблоко)	200	
Чай / Кофе натуральный	200	
Молоко/лимон		

* Минимальный заказ от 10 человек. 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 № 1	Выход, г	Цена, рублей
Оливье с языком	120	1100
Куриная грудка с овощами гриль	200	
Медовый торт	100	
Хлебная корзина	50	
Сок в ассортименте (Апельсин / Яблоко)	200	
Чай / кофе натуральный	200	
Молоко/лимон		
Сет – ужин № 2	Выход, г	Цена, рублей
Салат цезарь с курицей	120	1200
Бефстроганов с картофельным пюре	200	
Сметанный торт	30	
Хлебная корзина	50	
Сок в ассортименте (Апельсин / Яблоко)	200	
Чай / кофе натуральный	200	
Молоко/лимон		
Сет – ужин № 3	Выход, г	Цена, рублей
Салат с тунцом	120	1200
Биштекс с яйцом с маринованной капустой и картофелем пай	200	
Кейк - попс в глазури из молочного шоколада	100	
Хлебная корзина	50	
Сок в ассортименте (Апельсин / Яблоко)	200	
Чай / кофе натуральный	200	
Молоко/ лимон		

* Минимальный заказ от 10 человек. 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 № 4	Выход, г	Цена, рублей
Салат Греческий с оливками и греческой заправкой	120	1300
Котлеты из сибирской щуки с картофельным пюре	200	
Сметанный торт	100	
Хлебная корзина	50	
Сок в ассортименте (Апельсин / Яблоко)	200	
Чай / Кофе натуральный	200	
Молоко/лимон		

Сет – ужин № 5	Выход, г	Цена, рублей
Салат с языком и белыми грибами	120	1300
Тайский рис с курицей и овощами в кисло-сладком соусе	200	
Сливочный капкейк с карамелью	100	
Хлебная корзина	50	
Сок в ассортименте (Апельсин / Яблоко)	200	
Чай / кофе натуральный	200	
Молоко/ лимон		

* Минимальный заказ от 10 человек. 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 **1100 рублей**
Минимальный заказ от **10 человек**



*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.

САЛАТЫ	Выход, г	Цена, рублей
Салат Греческий с оливками и греческой заправкой	120	210
Салат с тунцом	120	360
Оливье с языком	120	200
Салат цезарь с курицей	120	350
Салат с идейкой, бэби картофелем и шампиньонами, имбирная заправка	120	350
Салат с языком и белыми грибами	120	600
СУПЫ	Выход, г	Цена, рублей
Суп куриный с лапшой и яйцом	200	150
Суп из белых овощей	200	150
Тыквенный суп с креветкой и тыквенными семечками	200	310
Борщ с говядиной и сметаной	200	300
Грибной суп с белыми грибами и шампиньонами	200	550
Солянка	200	320
Сливочная Уха с лососем	200	550
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г	Цена, рублей
Куриная грудка с овощами гриль	200	450
Бефстроганов с картофельным пюре	200	470
Бифштекс с яйцом с маринованной капустой и картофелем пай	200	400
Стейк из свинины с овощами гриль	200	600
Котлеты из сибирской щуки с картофельным пюре	200	550
Тайский рис с курицей и овощами в кисло-сладком соусе	200	350
Гречневая лапша с жареными овощами в соусе терияки	200	400
Шницель под сырным соусом с картофельными дольками	200	430
Драники с белыми грибами и сметаной	200	450
Куриные шашлычки с картофельными дольками	200	400

КАЛЬКУЛЯТОР СЕТ-МЕНЮ

Минимальная стоимость заказа
на одного человека от **1100 рублей**
Минимальный заказ от **10 человек**

ДЕСЕРТЫ	Выход, г	Цена, рублей
Сметанный торт	100	150
Кейк - попс в глазури из молочного шоколада	30	100
Сливочный капкейк с карамелью	80	200
Медовый торт	60	200
Лимонный тарт с меренгой	50	120
Профитроли со сметанным кремом	20	80
Профитроли с шоколадным кремом	20	80
Хлебная корзина (Булочка крапивная и кунжутная)	50	80
НАПИТКИ	Выход, г	Цена, рублей
Чай пакетированный	200	60
Кофе натуральный	200	100
Сок в ассортименте (яблоко/апельсин)	200	90
Морс ягодный	200	120
Минеральная вода	500	100



* 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.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

Холодные закуски / Салаты

Сырная нарезка (Чеддер, Маасдам)

Мясная нарезка (Карбонад, Ветчина)

Белая масляная рыба

Кукуруза и горошек консервированные/ Квашенная капуста

Томаты/ Огурцы/ Перец/ Микс салата

Салат Оливье с цыпленком

Салат с карбонадом и печеными овощами с домашним 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

Рассольник с разварной грудинкой

Горячие блюда

Шашлык из свининой шеи

Куриное бедро со специями каджун

Филе тилапии запеченое

Картофельное пюре

Паста Феттучини с оливковым маслом

Десерты

Профитроли крем-брюле

Торт сметанный

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 № 1

Минимальная стоимость заказа
на одного человека от **2 100 рублей**

Минимальный заказ от **35 человек**



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

Холодные закуски / Салаты

Сырная нарезка (Чеддер, Маасдам)

Мясная нарезка (Карбонад, Ветчина)

Белая масляная рыба

Кукуруза и горошек консервированные/Квашенная капуста

Томаты/Огурцы/Перец/Микс салата

Салат Министерский с грудинкой

Салат коул слоу с говядиной и масляной заправкой

Соевый соус/Бальзамический уксус

Майонез/Кетчуп

Хрен/Горчица

Хлебная корзина/ чиабатта, фокачча/тостовый хлеб

Супы

Суп-крем сырный

Куриный с домашней вермешелью

Горячие блюда

Бефстроганов с грибами и корнишонами по-Сибирски

Куриное бедро с соусом наполи

Филе тилапии запеченое

Картофельные дольки в травах

Паста Феттучини с оливковым маслом

Десерты

Профитроли крем-брюле

Кекс ягодный

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 № 2

Минимальная стоимость заказа
на одного человека от **2100 рублей**

Минимальный заказ от **35 человек**



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

Холодные закуски / Салаты

Сырная нарезка (Чеддер, Гауда, Маасдам) Творожный сыр

Мясная нарезка (Сервелат, Карбонад, Ветчина)

Белая масляная рыба

Кукуруза и горошек консервированные/ Квашенная капуста

Томаты/Огурцы/Перец/Микс салата

Корнишоны и томаты маринованные

Дальневосточный лосось на тостах

Табуле из булгура с овощами

Салат с языком и имбирным соусом

Салат "Столичный "

Соевый соус/Бальзамический уксус

Майонез/Кетчуп

Хрен/Горчица

Хлебная корзина/ чабатта, фокачча/тостовый хлеб

Супы

Суп-пюре из грибов (гренки)

Куриный суп с домашней вермишелью

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

Панакота малина

Сметанный торт

Напитки

Морс домашний

Сок апельсиновый/томатный

Освежающая вода с мятой / лимоном

Чай/Кофе/Молоко/Лимон

ШВЕДСКИЙ СТОЛ № 3

Минимальная стоимость заказа
на одного человека от **2400 рублей**

Минимальный заказ от **35 человек**



*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.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

Холодные закуски / Салаты

Сырная нарезка (Чеддер, Гауда, Маасдам) Творожный сыр

Мясная нарезка (Сервелат, Карбонад, Ветчина)

Форель слабой соли/белая масляная рыба

Кукуруза и горошек консервированные/Квашенная капуста

Томаты/Огурцы/Перец/Микс салата

Брускетта с карбонадом и артишоком

Салат Оливье с цыпленком

Салат с карбонадом и печеными овощами

Салат из свёклы с фетой

Красный винный уксус/Оливковое масло

Соевый соус/Бальзамический уксус

Майонез/Кетчуп

Хрен/Горчица

Хлебная корзина/ чиабатта, фокачча/тостовый хлеб

Супы

Суп грибной

Куриный суп с домашней вермишелью

Горячие блюда

Мини-шашлычки из куриного филе (терияки)

Шашлык из свиной шеи

Крабовые котлетки со сливочным соусом

Картофельное пюре

Овощи гриль

Фрукты / Десерты

Торт Медовый

Тирамису

Виноград/Апельсин/Мандарин/Груша/Банан/Яблоки

Напитки

Морс домашний

Сок апельсиновый/томатный

Освежающая вода с мятой / лимоном

Чай/Кофе/Молоко/Лимон

ШВЕДСКИЙ СТОЛ № 4

Минимальная стоимость заказа
на одного человека от **2400 рублей**

Минимальный заказ от **35 человек**



*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.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

Холодные закуски / Салаты

Сырная нарезка (Чеддер, Маасдам)

Мясная нарезка (Карбонад, Ветчина)

Форель слабой соли / Белая масляная рыба

Маслины / Оливки

Кукуруза и горошек консервированные/Квашенная капуста

Томаты/Огурцы/Перец/Микс салата

Брускетта с томатами черри и моцареллой

Салат из свёклы с фетой

Салат "Цезарь" с курицей

Салат с карбонадом и печеными овощами с домашним майонезом

Соевый соус/Бальзамический уксус

Майонез/Кетчуп

Хрен/Горчица

Хлебная корзина/ чабатта, фокачча/тостовый хлеб

Супы

Суп грибной со сметаной

Горячие блюда

Куриное бедро с соусом наполи

Шашлык из говяжьей шеи

Йоркширская ветчина из свинины

Картофельные дольки в травах

Овощи на пару

Десерты / Фрукты

Сезонные фрукты

Торт Медовый

Ягодный кекс с брусникой

Кейк попс

Напитки

Морс домашний

Сок апельсиновый/томатный

Освежающая вода с мятой / лимоном

Чай/Кофе/Молоко/Лимон

ШВЕДСКИЙ СТОЛ № 5

Минимальная стоимость заказа
на одного человека от **2700 рублей**

Минимальный заказ от **35 человек**



*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.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

Холодные закуски / Салаты

- Сырная нарезка (Чеддер, Маасдам)
- Мясная нарезка (Карбонад, Ветчина)
- Форель слабой соли / Белая масляная рыба
- Кукуруза и горошек консервированные/Квашенная капуста
- Корнишоны и томаты маринованные
- Томаты/Огурцы/Перец/Микс салата
- Клаб Сендвич с цыпленком (картофельные дольки+кетчуп)
- Салат с вешенками, печёным перцем и имбирным соусом
- Салат Оливье с цыпленком

- Коктейль из креветок с цитрусовой заправкой
- Красный винный уксус / Оливковое масло

Соевый соус / Бальзамический уксус

Майонез/Кетчуп

Хрен/Горчица

Хлебная корзина/ чабатта, фокачча/тостовый хлеб

Супы

Куриный суп с домашней лапшой

Горячие блюда

- Ребра свиные запечённые (аджика)
- Куриное фрикасе с грибами
- Краб-кейк
- Жаренный картофель с грибами
- Овощи на пару

Десерт / фрукты

- Панна Котта малиновая
- Виноград/Апельсин/Мандарин/Груша/Банан/Яблоки
- Профитроль со сметанным кремом

Лимонный чизкейк

Напитки

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

ШВЕДСКИЙ СТОЛ № 6

Минимальная стоимость заказа
на одного человека от 2700 рублей

Минимальный заказ от 35 человек



*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 алергии, предупредите вашего менеджера.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход порции, г	Цена, руб.
Канapé из рыбы		
Канapé с креветкой и рукколой	20	190
Дальневосточный лосось на тостах	20	200
Лососевая икра на тостах	20	600
Терин из лосося шеф-посола	15	300
Тарт со сливочным муссом слососем	50	190
Канapé из мяса		
Сыровяленая свиная лопатка со сладкой грушей	10	170
Ростбиф аля прованс на рататуте	20	220
Салями с огурцом и оливкой	15	100
Телячий язык маринованный в аджике на ржаном тосте	20	150
Карбонад на ржаном тосте	15	100
Профитроль с ростбифом и соусом из тунца	70	270
Канapé из сыра		
Итальянский выдержанный сыр с бальзамическим уксусом	20	130
Печеная свекла с мягким сыром	12	100
Рулетики из баклажана с вялеными томатами, творожным сыром и базиликом	20	70
Овощи крудите с козьим сыром	25	50
Брускетты		
Брускетта с лососем, пряным сыром и оливками	50	300
Брускетта Нисуаз на белом тосте с перепелиным яйцом	50	200
Брускетта с ростбифом	50	300
Брускетта Цезарь на белом тосте	50	180
Брускетта с молодым сыром, базиликом и томатом	50	160
Брускетта с печеными овощами (перец, кабачок)	50	120
Брускетта с индейкой, творожным сыром и печеным перцем	65	150
Тарт с креветками и мягким сыром	50	220

*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 ФУРШЕТА

Минимальная стоимость заказа
на одного человека от **2500 рублей**

Минимальный заказ от **10 человек**



КАЛЬКУЛЯТОР ФУРШЕТА

Минимальная стоимость заказа
на одного человека от **2500 рублей**

Минимальный заказ от **10 человек**



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход порции, г	Цена, руб.
<i>Салаты</i>		
Салат с цыплёнком, баклажанами, томатами черри и пикантным соусом терияки в роксе	70	200
Оливье с цыпленком и креветками	80	220
Салат с дальневосточным лососем, мини картофелем с заправкой цезарь	80	350
<i>Холодные закуски</i>		
Атлантическая сельдь с картофелем и зеленью	100	250
Грибное ассорти (белые грибы маринованные, опята маринованные, грузди) подается с зеленью, луком и сметаной	100	700
Сырная подача (Чедер, Пармезан, Гранд Блю, Камамбер) виноград, орехи, мед и грушевый конфи	100	550
Мясная подача Сибирская (карбонад, куриный рулет с черносливом, телячий язык, подается с корنيшонами и сливочным соусом)	100	450
Гастрономическая подача (пармская ветчина, карбонад, пастроми собственного приготовления, подается с соусами тапенад, песто и тартар)	100	560
Ассорти рыб (лосось слабой соли, семга и палтус холодного копчения, сельдь) подается с чесночными гренками, томатами черри, маслинами, зеленью и лимоном	100	1000
Маринованный ростбиф из говяжьей вырезки, подается с брусникой и маринованным луком	100	1200
Гранд плато (дальневосточный лосось, копченый угорь, тигровые креветки)	100	700
Терин из лосося шеф-посола со сливочным сыром	100	800

* 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 ФУРШЕТА

Минимальная стоимость заказа
на одного человека от **2500 рублей**

Минимальный заказ от **10 человек**



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход порции, г	Цена, руб.
<i>Горячие закуски</i>		
Цыпленок в соусе терияки со сладким перцем	50	180
Лосось в шпинатном соусе	50	680
Киш с языком и грибами (песочная корзинка + кокот с языком в заливку)	130	400
Киш с лососем и брокколи	130	450
Киш с курицей и белыми грибами	130	380
Шашлычки из куриного филе с соусом песто	50	260
Шашлычки из свинины с соусом из диких грибов	50	280
Шашлычки из лосося	50	680
Креветка в соусе терияки	50	500
Крабкейк с острым творожным сыром	70	350
Жареная моцарелла с черри	60	250
Жюльен с курицей в профитроли	110	230
<i>Гарниры</i>		
Овощи гриль	100	280
Картофельные дольки запеченные в травах	100	100
Картофель молодой с зеленью	100	120
Рис "Басмати"	100	120
<i>Хлебная корзина</i>		
Хлебная корзина (Подовый, булочка крапивная, гриссини, хлеб вегипан)	115	120

*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.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход порции, г	Цена, руб.
Десерты		
Лимонный тарт с меренгой	50	120
Тарт со свежими фруктами и меренгой (ананас, киви, груша)	50	150
Шоколадный брауни	20	90
Профитроли со сметанным кремом	20	80
Профитроли с шоколадным кремом	20	80
Профитроль крем-брюле	20	80
Лимонный чизкейк	20	90
Тирамису в шоте	50	150
Панакота роза-малина	50	130
Панна котта манго	50	120
Панна котта лайм	50	130
Мини-эклер сливочный	40	80
Мини-эклер крем-брюле	30	80
Торт Медовый	100	200
Торт Сметанный	100	150
Кейк - попс в глазури из белого шоколада	30	100
Кейк - попс в глазури из молочного шоколада	30	100
Фрукты/ягоды		
Сезонное фруктовое плато	100	250
Мини-салат фруктовый	100	160
Плато клубники в горьком шоколаде	100	1300
Напитки		
Сок в ассортименте	1000	450
Освежающая вода с лаймом и мятой	1000	300
Морс ягодный	1000	600
Минеральная вода	500	100
Чай	200	60
Кофе натуральный	200	100

КАЛЬКУЛЯТОР ФУРШЕТА

Минимальная стоимость заказа
на одного человека от **2500 рублей**

Минимальный заказ от **10 человек**



*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.

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ И БАНКЕТНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

- Средний чек 5.000 руб. на человека
- Пробковый сбор 400 рублей с ввезенной бутылки.
- Сервисный сбор 12%.
- 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 10 дней до даты мероприятия.
- В ресторане Tartufo время окончания мероприятия 23:00, каждый дополнительный час 10 000 рублей. (максимум можно арендовать до 01:00)
- На банкет мы ставим круглые банкетные столы (в диаметре 1,5м.), вместимость до 10 чел. за стол. Белые скатерти на столы, бежевые и белые чехлы на стулья.
- 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.



КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

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



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход порции, г	Цена, руб.
<i>Салаты</i>		
Греческий салат с заправкой на основе оливкового масла и винного уксуса	120	260
Оливье с цыпленком и креветками	150	420
Капрезе с моцареллой и томатами, песто и гранатовым соусом	100	360
Салат с ростбифом, черри, перепелиным яйцом и рукколой, имбирный соус	120	650
Салат с индейкой, фетой и пряной тыквой в греческом соусе	130	350
Теплый салат с говядиной: черри, болгарский перец, салат айсберг, соус терияки	120	520
Нисуаз с тунцом, стручковой фасолью, яйцом пашот, каперсами, оливками и анчоусами	120	450
Зеленый салат с соусом Цитронет	120	400
Салат с цыплёнком, баклажанами, томатами черри и пикантным соусом терияки	150	350
Зелёный салат с лососем, творожным сыром, томатами черри и соусом бальзамик	130	650
Салат цезарь с курицей	150	380
Салат с креветками, апельсинами, фетой и манговым соусом	150	650
<i>Холодные закуски</i>		
Атлантическая сельдь с картофелем и зеленью	100	250
Грибное ассорти (белые грибы маринованные, опята маринованные, грузди) подается с зеленью, луком и сметаной	100	700
Сырная подача (Чедер, Пармезан, Гранд Блю, Камамбер) виноград, орехи, мед и грушевый конфи	100	550
Мясная подача Сибирская (карбонад, куриный рулет с черносливом, телячий язык, подается с корнишонами и сливочным соусом)	100	450
Гастрономическая подача (пармская ветчина, карбонад, пастрами собственного приготовления, подается с соусами тапенад, песто и тартар)	100	560
Ассорти рыб (лосось слабой соли, семга и палтус холодного копчения, сельдь) подается с чесночными гренками, томатами черри, маслинами, зеленью и лимоном	100	1000
Маринованный ростбиф из говяжьей вырезки, подается с брусникой и маринованным луком	100	1200
Гранд плато (дальневосточный лосось, копченый угорь, тигровые креветки)	100	700
Терин из лосося шеф-посола со сливочным сыром	100	800
Рулетики из баклажана с вялеными томатами, творожным сыром и базиликом	100	350

*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 БАНКЕТА

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



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход порции, г	Цена, руб.
<i>Овощи</i>		
Традиционные соленые и маринованные овощи (томаты, огурцы, капуста квашеная, чеснок)	100	200
Овощная корзина с мягким сыром и гриссини	150	150
<i>Горячие закуски</i>		
Цыпленок в соусе терияки со сладким перцем	50	180
Лосось в шпинатном соусе	50	680
Киш с языком и грибами (песочная корзинка + кокот с языком в заливку)	130	400
Киш с лососем и брокколи	130	450
Киш с курицей и белыми грибами	130	380
Шашлычки из куриного филе с соусом песто	50	260
Шашлычки из свинины с соусом из диких грибов	50	280
Шашлычки из лосося	50	680
Креветка в соусе терияки	50	500
Крабкейк с острым творожным сыром	70	350
Жареная моцарелла с черри	60	250
Жюльен с курицей в профитроли	110	230
Овощи гриль	100	280
Картофельные дольки запеченные в травах	100	100
<i>Горячие блюда индивидуально</i>		
Лосось с хрустящей корочкой с миксом салата и лимоном	200	1700
Дорадо с салатом из цуккини и рукколы заправленным лимонным конфи	300	1700
Фланк стейк с чуррос и грибным жульеном	200	3200
Утиная грудка су-вид в соусе хой син с микс салатом	230	980
Масляная рыба со сливочным питимом и томатами гриль	280	1100
Стейк из куриной грудки с микс салатом (томаты, огурцы, кукуруза, руккола, греческая заправка)	260	650
Индейка с овощами на пару под вишневым соусом	220	800
Стейк из свиной шеи с картофелем и аджикой	250	960
Говяжьи щеки с овощным пюре и вишневым соусом	230	990

*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.

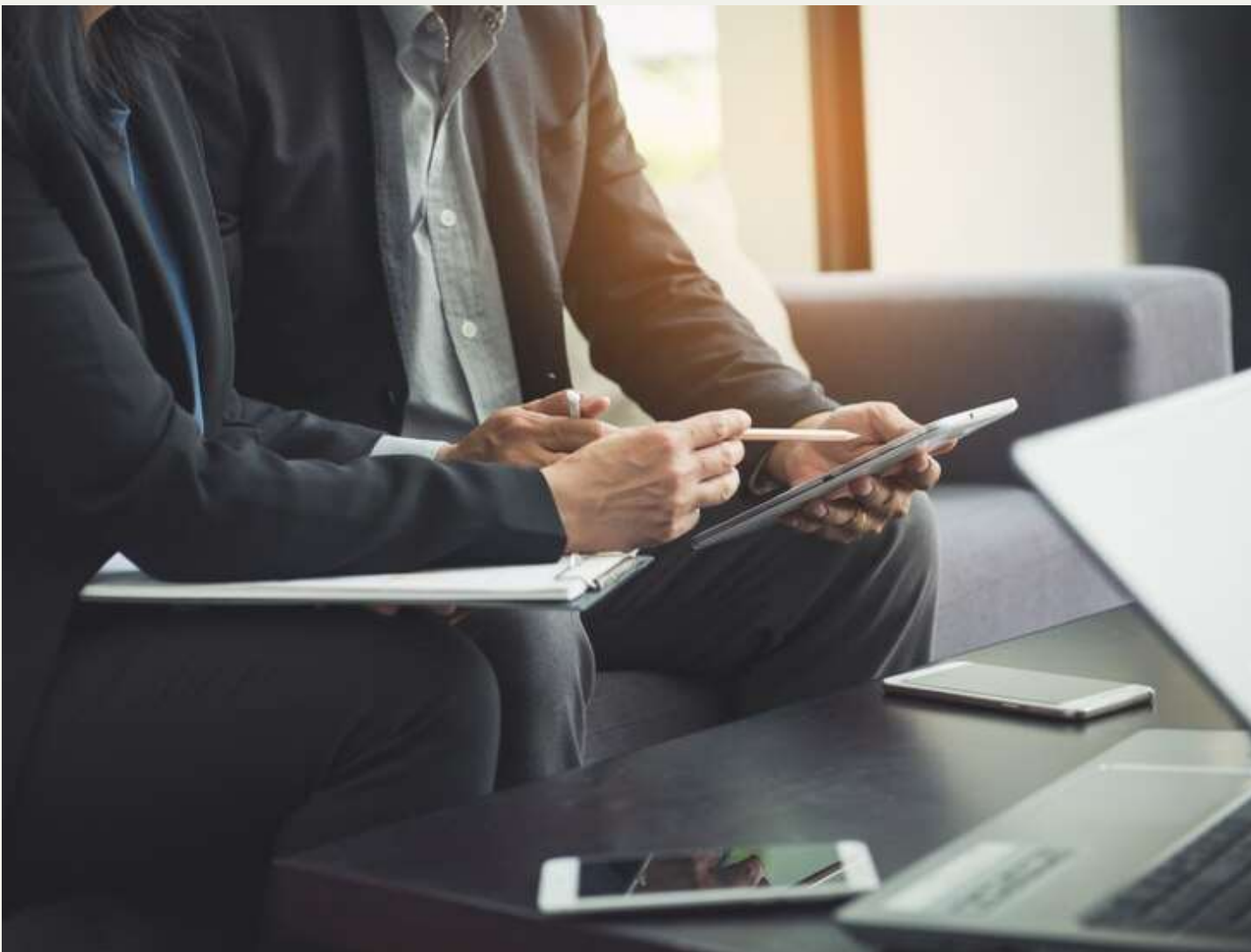
КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

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



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход порции, г	Цена, руб.
<i>Горячие блюда на компанию</i>		
Запеченный окорок свиной (блюдо подается от 3 кг)	100	950
Американский Roast из говядины (блюдо подается от 3 кг)	100	1200
Семга, запеченная в морской соли (блюдо подается от 5,5 кг)	100	1300
<i>Десерты</i>		
Лимонный тарт с меренгой	50	120
Тарт со свежими фруктами и меренгой (ананас, киви, груша)	50	150
Шоколадный брауни	20	90
Профитроли со сметанным кремом	20	80
Профитроли с шоколадным кремом	20	80
Профитроль крем-брюле	20	80
Лимонный чизкейк	20	90
Тирамису в шоте	50	150
Панакота роза-малина	50	130
Панна котта манго	50	120
Панна котта лайм	50	130
Мини-эклер сливочный	40	80
Мини-эклер крем-брюле	30	80
Торт Медовый	100	200
Торт Сметанный	100	150
Кейк - попс в глазури из белого шоколада	30	100
Кейк - попс в глазури из молочного шоколада	30	100
<i>Фрукты/ягоды</i>		
Плато клубники в горьком шоколаде	100	1300
Сезонное фруктовое плато	100	250
Хлебная корзина (Подовый, булочка крапивная, гриссини, хлеб вегипан)	115	120
<i>Напитки</i>		
Морс ягодный	1000	600
Минеральная вода	500	100
Чай	200	60
Кофе натуральный	200	100

*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.



DOMINA

NOVOSIBIRSK

ВАШ БИЗНЕС –
НАШЕ ВДОХНОВЕНИЕ



КОНТАКТЫ

+7 (383) 362 85 63
+7 (913) 744 85 45
+7 (913) 749 16 69
event.nsk@dominansk.ru

630004 Новосибирск, ул. Ленина, 26