

D DOMINA

NOVOSIBIRSK

Конференц-гид



- КОНФЕРЕНЦИИ
- ПАКЕТЫ
- КОФЕ-БРЕЙКИ
- ОБЕДЫ
- УЖИНЫ
- БАНКЕТЫ
- КОКТЕЙЛЬ
- НАПИТКИ
- ОБОРУДОВАНИЕ



D
DOMINA
NOVOSIBIRSK

СОДЕРЖАНИЕ

- 06** | НОМЕРА
- 09** | УСЛОВИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНФЕРЕНЦ-УСЛУГ
- 12** | СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛОВ И ОБОРУДОВАНИЯ
- 18** | БИЗНЕС-ЗАВТРАК
- 21** | КОФЕ-БРЕЙКИ
- 26** | КАЛЬКУЛЯТОР КОФЕ-БРЕЙКОВ
- 29** | СЕТ-ОБЕД
- 33** | СЕТ-УЖИН
- 38** | ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ БАНКЕТОВ И ФУРШЕТОВ
- 41** | СЕТ-КОКТЕЙЛЬ
- 44** | КАЛЬКУЛЯТОР КОКТЕЙЛЯ
- 49** | СЕТ-БАНКЕТ
- 51** | КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА
- 55** | НАПИТКИ



ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОТЕЛЕ

Domina Hotel Novosibirsk – стильный итальянский отель с европейскими возможностями для бизнеса и отдыха в центре Новосибирска.

Он придуман и построен итальянцами, ценящими динамику бизнеса и элегантность отдыха. Интерьер разработан архитектурным бюро г. Комо и объединяет пространство идей «Времена года».

В холле отеля расположен светлый зимний сад с живыми деревьями. Простор, обилие естественного света, мягкие фоновые цвета и насыщенные акценты в деталях – отличительные черты интерьера отеля.

К услугам гостей – бесплатный высокоскоростной интернет, фитнес-зал с тренажерами последнего поколения, сауна и джакузи.



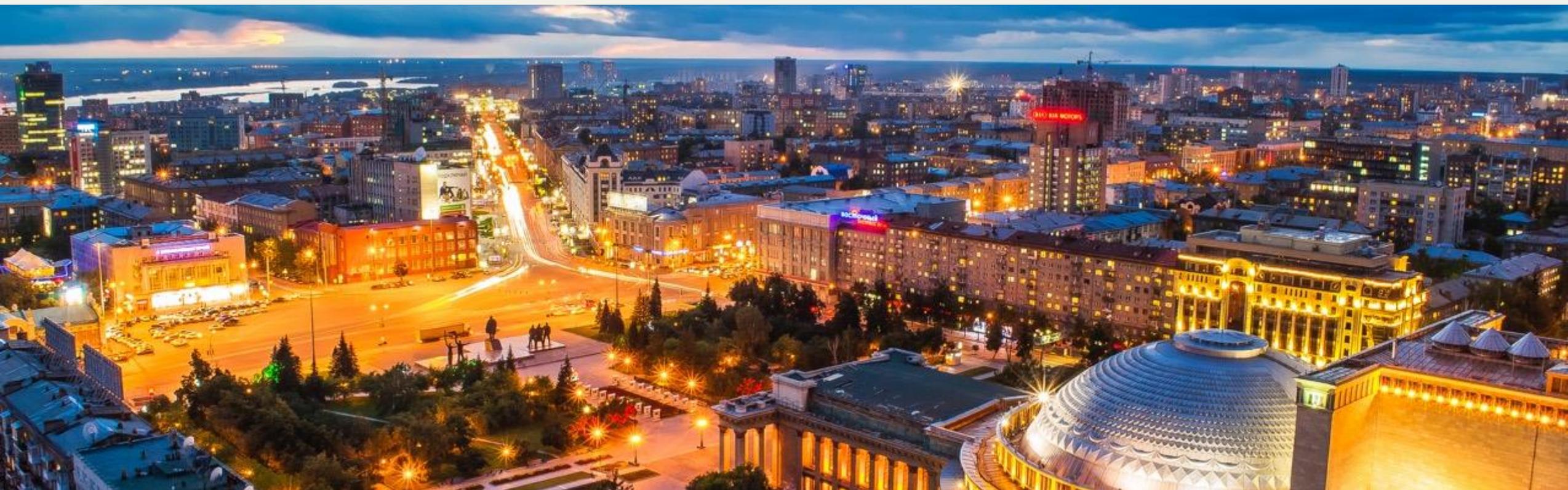
РАСПОЛОЖЕНИЕ

ул. Ленина, д. 26, Новосибирск, Россия.

www.nsk.dominarussia.com event.nsk@dominarussia.com

Тел.: +7 (383) 319 85 55 **Факс:** +7 (383) 319 85 56

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



НОМЕРА

DOMINA HOTEL NOVOSIBIRSK ПРЕДЛАГАЕТ 218 НОМЕРОВ, ВКЛЮЧАЯ:

- 191 номеров категории Стандарт (26м^2)
- 14 номеров категории Супериор (32м^2)
- 9 номеров категории Полулюкс (38м^2)
- 4 номеров категории Люкс (56м^2)





D
DOMINA
NOVOSIBIRSK

СОБЫТИЯ В ОТЕЛЕ

Благодаря эргономике пространства и передовому оснащению Домина Отель Новосибирск способен принять мероприятия до **300 человек**. Для деловых и торжественных событий предназначены конференц-холлы, бар **Brera** и ресторан **Tartufo**.

К услугам гостей новейшее оборудование для презентаций, система видеоконференц-связи, бесплатный **WIFI**.



УСЛОВИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНФЕРЕНЦ-УСЛУГ

Залы	Площадь, м2	Театр	Класс	Переговоры	П-рассадка	Банкет	Коктейль
							
	Вместимость человек						
Веге бар	180	-----	-----	24	24	-----	180
VIP зал	44	50	12	20	16	20	30
Ресторан Tartufo	180	240	48	48	48	120	150
Переговорная комната	28	20	12	12	-----	-----	-----
Конференц-зал (Aqua, Terra, Aero, Ignis)	90	90	24	24	20	48	90
Конференц-зал объединенный (Aqua+Terra или Aero+Ignis)	180	100-240	56	-----	-----	128	150
Конференц-залы Aero+ Ignis, объединенный с рестораном Tartufo	370	-----	-----	-----	-----	250	250



D
DOMINA
NOVOSIBIRSK



D
DOMINA
NOVOSIBIRSK

СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛОВ И ОБОРУДОВАНИЯ

ЗАЛ	ПЛОЩАДЬ, М2	ПОЛНЫЙ ДЕНЬ, РУБ. (09:00-18:00)*	ПОЛОВИНА ДНЯ, РУБ. (09:00-13:00 ИЛИ 14:00-18:00)*	АРЕНДА ПО ЧАСАМ (НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ЧАСОВ)	В ВЫХОДНЫЕ ДНИ ДЕЙСТВУЕТ СКИДКА -20% НА ВСЕ ЗАЛЫ (СБ, ВС)*
Конференц-зал (Aqua, Terra, Aero, Ignis)	90	22 000	15 000	4500	
Конференц-зал объединенный (Aqua+Terra или Aero+Ignis)	180	40 000	25 000	7500	
Переговорная комната	28	10 000	6 000	2000	

В стоимость аренды зала включены: флипчарт и расходные материалы, экран, проектор, радиомикрофон.

*При необходимости продления стоимость дополнительного часа составляет 3000р.



СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛОВ И ОБОРУДОВАНИЯ

ОБОРУДОВАНИЕ	ПОЛНЫЙ ДЕНЬ (09:00-18:00), РУБ.	ПОЛОВИНА ДНЯ (09:00-13:00 И 14:00-18:00), РУБ.	ВЕЧЕРНЕЕ ВРЕМЯ (19:00-23:00), РУБ.
Ноутбук	1700	850	850
Лазерная указка	600	300	300
Дополнительный флипчарт с расходными материалами (листы для флипчарта, маркеры, магниты)	1500	750	750
Подиум, 1м2	500	250	250
Минеральная вода «Жемчужина Байкала», 500мл	90	90	90
Кулер + бутылка воды 19л	1500	1500	1500

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.
Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера.

СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛОВ И ОБОРУДОВАНИЯ

Пакет № 1

КОНФЕРЕНЦ-ПАКЕТ НА
ДЕНЬ
Действует от 50 человек

980 рублей

Кофе-брейк 1

- > Мини пирожное медовое
- > Чай, кофе, молоко, лимон

Кофе-брейк 2

- > Профитроли со сливочным сыром и семгой
- > Сэндвич с цыпленком
- > Пирожное чизкейк
- > Чай, кофе, молоко, лимон

Пакет № 4

КОНФЕРЕНЦ-ПАКЕТ НА ПОЛОВИНУ ДНЯ
Действует от 50 человек

780 рублей



СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛОВ И ОБОРУДОВАНИЯ

Пакет № 2

КОНФЕРЕНЦ-ПАКЕТ НА
ДЕНЬ
Действует от 50 человек

1320 рублей

Кофе-брейк 1

Французский круассан с запечённым цыпленком и салатом айсберг

Эклеры со сметанным кремом

Пирожное картошка

Чай, кофе, молоко, лимон

Кофе-брейк 2

Брускетта с цыпленком и салатом айсберг с соусом цезарь

Сэндвич со свежими овощами

Пирожное птичье молоко

Эклеры со сметанным кремом

Салат фруктовый

Чай, кофе, молоко, лимон

Пакет № 5

КОНФЕРЕНЦ-ПАКЕТ НА ПОЛОВИНУ ДНЯ
Действует от 50 человек

1120 рублей



СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛОВ И ОБОРУДОВАНИЯ

Пакет № 3

КОНФЕРЕНЦ-ПАКЕТ НА
ДЕНЬ
Действует от 50 человек

1800 рублей

- > Кофе-брейк 1
- Шоколадный брауни
- > Чай, кофе, молоко, лимон
- > Сет-ланч (любой из вариантов сет-ланчей за 820 рублей)
- > Кофе-брейк 2
- Французский круассан с ветчиной и сыром
- > Эклеры
- > Панакотта роза-малина
- Чай, кофе, молоко, лимон

Пакет № 6

КОНФЕРЕНЦ-ПАКЕТ НА ПОЛОВИНУ ДНЯ
Действует от 50 человек

1600 рублей





D
DOMINA
NOVOSIBIRSK

БИЗНЕС-ЗАВТРАК

Наименование	Выход, г	Цена, руб.
Овсяная каша на молоке с сухофруктами	300	120
Мюсли с медом йогуртом и фруктами	260	220
Творог с вареньем из кедровой шишки	65	160
Домашние блины	150/30/30	160
Сырники с ягодой и сметаной	150/20/30	280
Круассан с домашним джемом	70/30	150
Круассан с ветчиной и сыром	70/30	190
Тосты с джемом и маслом	80/30/20	110
Овощи крудите с мягким сыром	140	180
Цацки на обезжиренном йогурте со свежим огурцом	250	210
Датская выпечка	40	80

*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.



БИЗНЕС-ЗАВТРАК

Наименование	Выход, г	Цена, руб.
Яйцо a la Coque 3 минуты в скорлупе		40
Яйцо 9 минут		40
Яичница из 2х яиц «sunny side up»	100	150
Яйца Бенедикт с голландским соусом и шпинатом	100	420
Яйца с беконом на тостах	100/40/40	220
Яйца по-английски с беконом, колбаской, белой фасолью в томатном соусе, шампиньонами и томатом гриль	350	420
Яйца Скрамбл <ul style="list-style-type: none"> • с копченым лососем • с грибами • артишоками 	180	270
Испанский омлет	350	270
Фруктовый салат с корицей и ванилью	100	150
Маффины	60	80

*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.

D
DOMINA
NOVOSIBIRSK



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №1 | 170 рублей

- Домашняя выпечка с яблоком, курагой
- Чай
- Кофе натуральный
- Молоко
- Лимон

КОФЕ-БРЕЙК №2 | 170 рублей

- Маффины
- Чай
- Кофе натуральный
- 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.



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №3 | 310 рублей

- Французские круассаны с ветчиной и сыром
- Мини эклеры со сметанным кремом, шоколадным кремом
- Рисовый пудинг
- Чай
- Кофе натуральный
- Молоко
- Лимон

КОФЕ-БРЕЙК №4 | 310 рублей

- Профитроли с паштетом из куриной печени
- Сэндвич с лососем/с цыпленком/с ветчиной
- Пирожное медовое
- Чай
- Кофе натуральный
- 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.



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №5 | 450 рублей

- Сэндвичи с ветчиной и сыром/цыпленком
- Сэндвичи с семгой/ростбифом
- Яблочная шарлотка
- Чай
- Кофе натуральный
- Молоко
- Лимон

КОФЕ-БРЕЙК №6 | 450 рублей

- Французские круассаны с семгой слабой соли и салатом руккола
- Профитроли со сливочным сыром
- Панакотта роза-малина
- Чай
- Кофе натуральный
- 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.



КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №7 | 510 рублей

- Французские круассаны классические
- Сэндвичи со свежими овощами/с печеными овощами и сыром
- Пирожное медовое/картошка/птичье молоко
рисовый пудинг
- Мини-эклеры
- Салат фруктовый
- Чай
- Кофе натуральный
- 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.

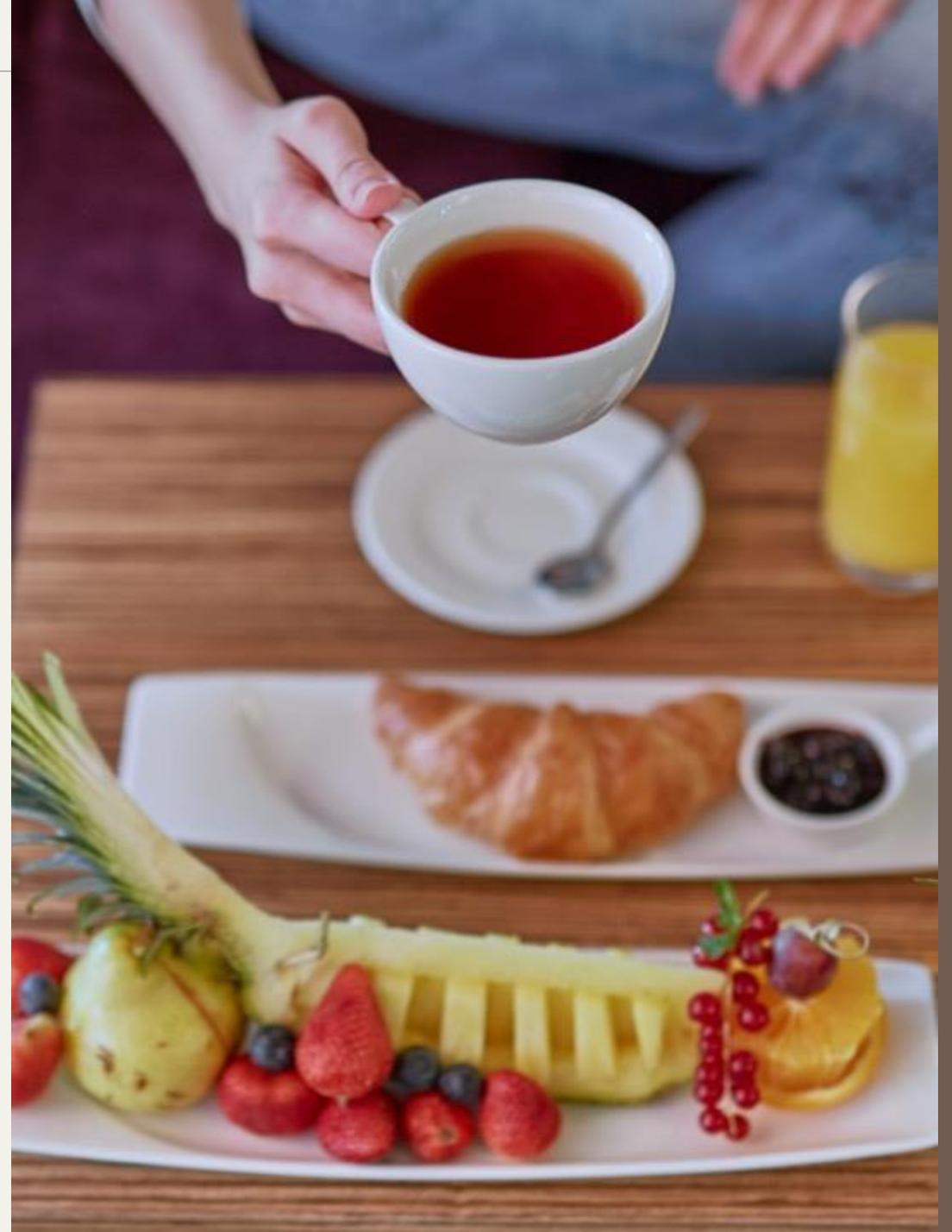


КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК №8 | 580 рублей

- Брускетта с цыпленком, салатом айсберг и соусом цезарь
- Профитроли с семгой и сливочным сыром
- Эклеры с шоколадным кремом
- Панакотта роза-малина
- Инжир вяленый
- Чай
- Кофе натуральный
- 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.



ЗАКУСКИ	ВЫХОД, г	ЦЕНА, руб.
Сэндвич с ростбифом	45	140
Сэндвич с семгой	45	140
Легкий сэндвич с сыром и огурцом	45	80
Сэндвич с ветчиной и овощами	45	110
Сэндвич со свежими овощами	45	90
Сэндвич с печеными овощами	45	90
Сэндвич с цыпленком	45	110
Сэндвич с масляной рыбой	45	80
Французский круассан классический	50	90
Французский круассан с ветчиной и сыром	80	160
Французский круассан с запечённым цыпленком и салатом айсберг	80	160
Французский круассан с ростбифом и салатом руккола	80	200
Французский круассан с семгой слабой соли и салатом руккола	80	200
Французский круассан с Пармской ветчиной и салатом руккола	80	200
Домашняя выпечка с картофелем	25	55
Домашняя выпечка с картофелем и грибами	25	55
Домашняя выпечка с яйцом и луком	25	55
Домашняя выпечка с сайрой и яйцом	25	55
Домашняя выпечка с кетой и рисом	25	55
Домашняя выпечка с яблоком	25	55
Домашняя выпечка с творогом	25	55
Домашняя выпечка с курагой	25	55
Пироги слоеные с картофелем	25	55
Пироги слоеные с картофелем и грибами	25	55
Пироги слоеные с яйцом и луком	25	55
Пироги слоеные с сайрой и яйцом	25	55
Пироги слоеные с кетой и рисом	25	55
Пироги слоеные с яблоком	25	55
Пироги слоеные с творогом	25	55
Пироги слоеные с курагой	25	55

КАЛЬКУЛЯТОР КОФЕ-БРЕЙКОВ

Минимальная стоимость заказа меню кофе-брейков на одного человека от **170 рублей.**



ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, г	ЦЕНА, руб.
Эклеры с ореховым кремом	20	35
Эклеры со сметанным кремом	20	35
Эклеры с шоколадным кремом	20	35
Эклеры с кремом патисьер	20	35
Чизкейк	35	60
Крем брюле	20	60
Птичье молоко	20	60
Рисовый пудинг	30	50
Тирамису	20	50
Яблочная шарлотка	20	50
Шоколадный брауни	20	50
Панакотта роза-малина	50	90
Шоколадный крем Шантильи	50	90
Бисквитное пирожное с черной смородиной	40	50
Торт Прага	50	130
Торт Медовый	50	110
Торт Сметанный	50	110
Пирожное картошка	40	90
Маффины шоколадный	60	50
Маффины ванильный	60	50
Маффины имбирный	60	50
Маффины сливочный	60	50
Печенье песочное	10	30
Печенье кокосовое	10	30
Печенье овсяное	20	30
Чай пакетированный	200	60
Кофе натуральный	200	80

КАЛЬКУЛЯТОР КОФЕ-БРЕЙКОВ

Минимальная стоимость заказа меню кофе-брейков на одного человека от **170 рублей**.



*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.



D
DOMINA
NOVOSIBIRSK

СЕТ-ЛАНЧ

Сет №1	Выход, г	Цена
Салат из свежего огурца, сладкой кукурузы, "снежного краба" и зелени, с заправкой из домашнего майонеза	120	620 руб.
Куриное консоме с кнелью и овощами	200	
Запеченное филе белого окуня с картофелем и травами	250	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай, кофе, молоко, лимон	200	
Сет №2	Выход, г	Цена
Салат из печеных овощей и творога с пряной заправкой	120	620 руб.
Рассольник по-ленинградски с говяжьим боком	200	
Традиционный английский картофельный пирог с мясным рагу	250	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай, кофе, молоко, лимон	200	

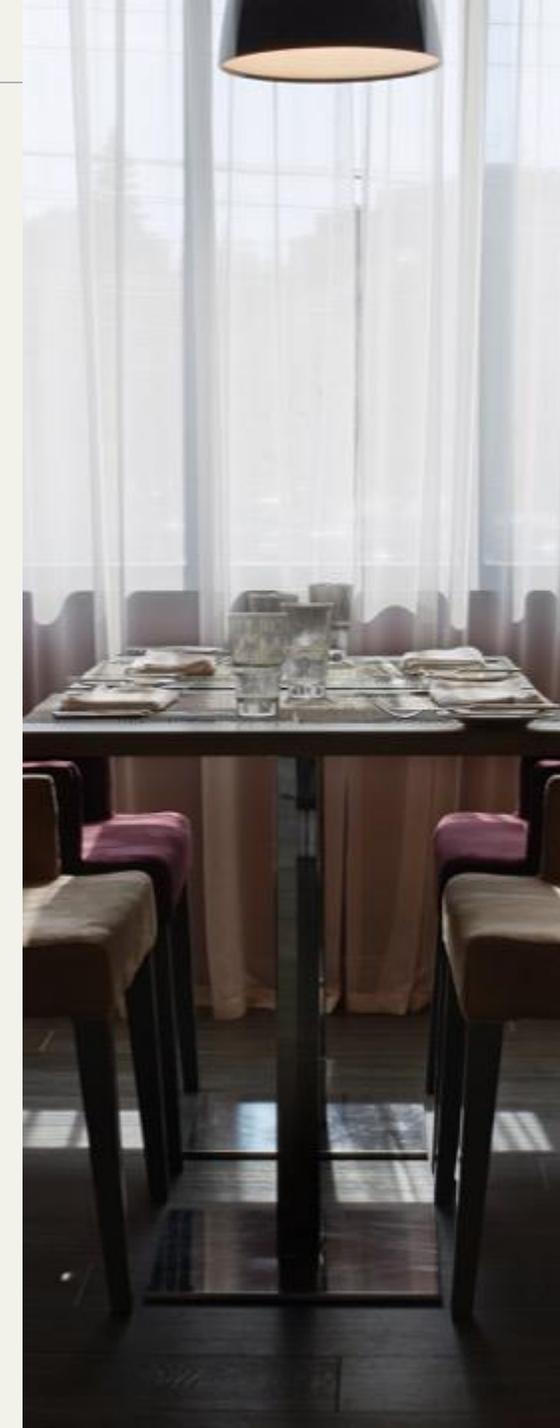
*Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления.
Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера.



СЕТ-ЛАНЧ

Сет №3	Выход, г	Цена
Салат с пряной красной фасолью и ветчиной	120	620 руб.
Русские щи с куриным филе	200	
Хрустящее куриное бедро с жареным азиатским рисом	250	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай, кофе, молоко, лимон	200	
Сет №4	Выход, г	Цена
Салат столичный с запечённым цыпленком	120	620 руб.
Суп крем из диких грибов с ароматным трюфельным маслом	200	
Тушеная свиная лопатка с пюре из тыквы	250	
Парфе капучино с маринованной вишней	100	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай, кофе, молоко, лимон	200	

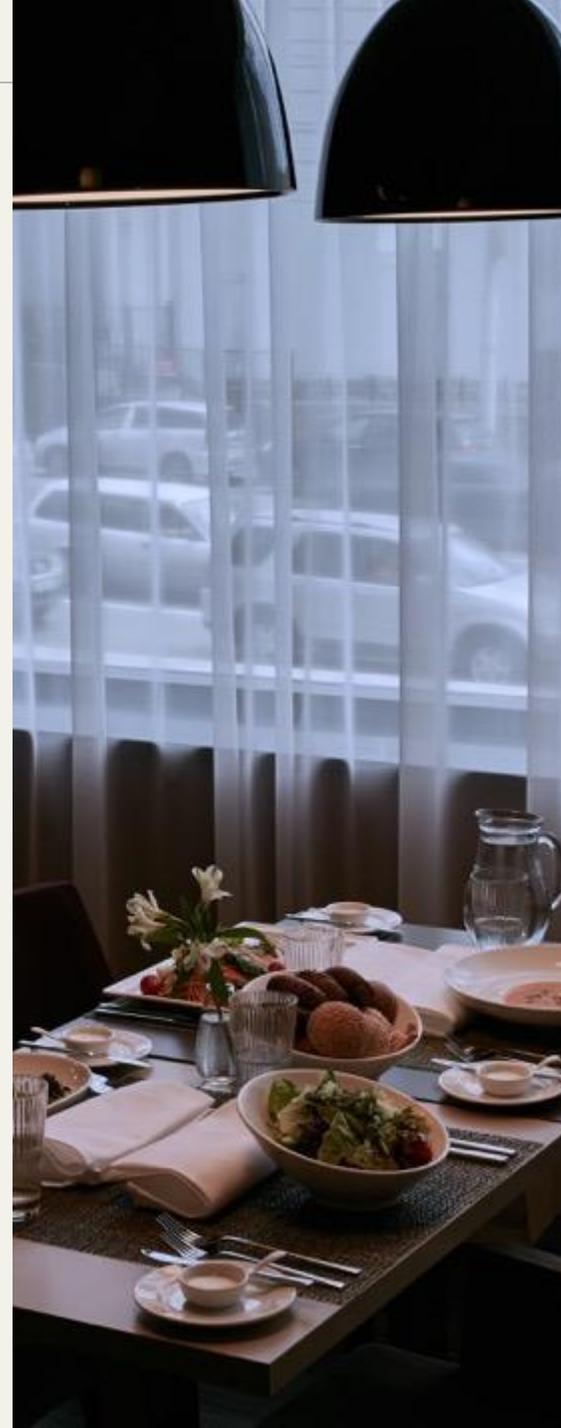
*Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления.
Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера.



СЕТ-ЛАНЧ

Сет №5	Выход, г	Цена
Скумбрия под шубой по-сибирски	120	850 руб.
Традиционный венгерский гуляш	200	
Биточки из щуки с картофелем	250	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай, кофе, молоко, лимон	200	
Сет №6	Выход, г	Цена
Овощной салат с копченым сулугуни	120	850 руб.
Суп-крем из белых овощей хрустящим беконом	200	
Говядина Бургиньон с картофелем муслин	250	
Домашний черносмородиновый торт	100	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай, кофе, молоко, лимон	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.



D
DOMINA
NOVOSIBIRSK



СЕТ-УЖИН

Сет №1		
	Выход, г	Цена
Винегрет	120	610 руб.
Суп-пюре из сладкого горошка	200	
Пастуший пирог	250	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай, кофе, молоко, лимон	200	
Сет №2		
	Выход, г	Цена
Салат столичный с запечённым цыпленком	120	610 руб.
Суп-крем из пряной кукурузы	200	
Кулебяка с лососем	250	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай, кофе, молоко, лимон	200	

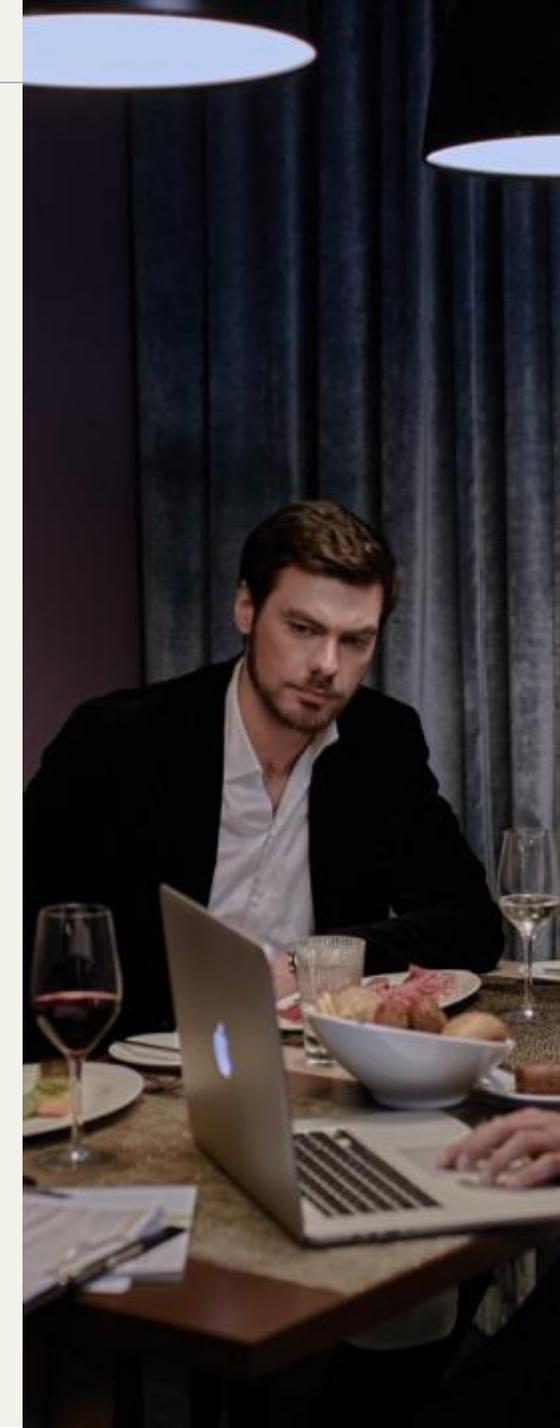
*Цены указаны в рублях с учетом НДС. Отель оставляет за собой право изменить цены без предварительного уведомления.
Если вы или другие гости страдаете от пищевой аллергии, предупредите вашего менеджера



СЕТ-УЖИН

Сет №3	Выход, г	Цена
Салат оливье с паровой говядиной	120	820 руб.
Борщ с говядиной	200	
Куриное фрикасе с домашними фетучини	250	
Медовый торт	100	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай, кофе, молоко, лимон	200	
Сет №4	Выход, г	Цена
Смешанный овощной салат с брынзой	120	820 руб.
Минестроне	200	
Ризотто форестьер	250	
Панакотта	100	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай, кофе, молоко, лимон	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-УЖИН

Сет №5	Выход, г	Цена
Вальдорф салат с грецким орехом и яблоком	120	820 руб.
Суп крем из овощей	200	
Свинина stir-fry с паровым рисом	250	
Шоколадный крем Шантильи	50	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Чай, кофе, молоко, лимон	200	
Сет №6	Выход, г	Цена
Салат с телячьим языком и грибами	120	980 руб.
Говядина Бургиньон с сырным картофелем Алигот	250	
Парфе капучино с маринованной вишней	100	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Минеральная вода	200	
Чай, кофе, молоко, лимон	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-УЖИН

Сет №7	Выход, г	Цена
Копченый лосось с луковым мармеладом, сливочным хреном и картофельными рости	120	980 руб.
Куриная грудка Supreme на тальятелле с соусом Розмарин и глазированной морковью	200	
Чизкейк	100	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Минеральная вода	200	
Чай, кофе, молоко, лимон	200	
Сет №8	Выход, г	Цена
Салат из свеклы с мягким сыром и соусом Песто	120	980 руб.
Филе семги на коже с ризотто со шпинатом, глазированными цуккини и цитрусовым кремом	200	
Мягкий творог с цукатами и шоколадом	100	
Хлеб	50	
Морс ягодный	200	
Минеральная вода	200	
Чай, кофе, молоко, лимон	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





D
DOMINA
NOVOSIBIRSK

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ БАНКЕТОВ И ФУРШЕТОВ

ЗАЛЫ	ПЛОЩАДЬ, М2	БИЗНЕС-ЗАВТРАК	КОФЕ-БРЕЙК	СЕТ-ЛАНЧ	СЕТ-УЖИН	БАНКЕТ	ФУРШЕТ
Brera бар	180	60	нет	24	24	нет	180
VIP зал	44	20	нет	нет	нет	20	30
Ресторан Tartufo	180	70	нет	70	70	120	150
Конференц-зал Aero+Ignis объединенный с рестораном Tartufo	370	нет	нет	нет	нет	250	250



УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ И БАНКЕТНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

- Пробковый сбор **150 рублей** с бутылки
- Сервисный сбор **10%**
- Предоплата в размере **50%** в день 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 **24.00**, каждый дополнительный час **5000 рублей**
- В **Brega бар** время окончания мероприятия **24.00**, каждый дополнительный час **5000 рублей**



МЫ ГОТОВЫ ПРЕДЛОЖИТЬ НАШИМ ГОСТЯМ ПОЛНЫЙ СПЕКТР УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ МЕРОПРИЯТИЙ

- Услуги флориста-дизайнера
- Транспорт (лимузины, автомобили представительского класса, ретро автомобили, кабриолеты, автобусы, микроавтобусы)
- Услуги звукового оператора
- Музыкальное и световое оборудование
- Услуги кондитера
- Услуги фотографа и видеооператора



СЕТ-КОКТЕЙЛЬ

КОКТЕЙЛЬ МЕНЮ №1 | 1200 рублей

Канопе/Холодные закуски

- Атлантическая сельдь с мини картофелем и луком шалот
- Канопе с креветкой и рукколой
- Дальневосточный лосось на тостах
- Сыровяленая свиная лопатка со сладкой грушей
- Ростбиф Аля Прованс на рататуте
- Салями с огурцом и оливкой
- Пряный сыр с травами на хрустящем багете
- Баклажаны с орехами и сыром
- Плато сыровяленых итальянских колбас
- Овощная корзина с мягким сыром и гриссини

Горячие закуски

- Йоркширская ветчина из свинины
- Лосось Тори в соусе Терияки
- Рататуй на гриле/Картофель молодой с зеленью
- Хлебная корзина

Десерты

- Мини эклеры с ореховым кремом
- Мини эклеры со сметанным кремом
- Мини эклеры с шоколадным кремом
- Сезонное фруктовое плато

Напитки

- Морс домашний
- Минеральная вода "Жемчужина Байкала"



СЕТ-КОКТЕЙЛЬ

КОКТЕЙЛЬ МЕНЮ №2 | 1850 рублей

Канapé/Холодные закуски

- Дальневосточный лосось на тостах
- Дальневосточный гребешок с соусом Шампань
- Ростбиф Аля Прованс на рататуте
- Парфе из печени цыпленка с желе мускат
- Итальянский выдержанный сыр с бальзамическим уксусом
- Армянский козий сыр с соусом Песто
- Овощи крудите
- Ассорти рыб северных морей (дальневосточный лосось слабой соли, нерка, масляная рыба и терпуг холодного копчения)
- Гастрономическая подача Сибирская (домашняя буженина в чесночном маринаде, куриный рулет с белыми грибами, телячий язык, подается с пикулями и сливочным соусом хрен)

Горячие закуски

- Мини-шашлычки с креветками в прованском стиле с ризотто с трюфельным маслом
- Цыпленок Тори в соусе Терияки и сладким перцем
- Рататут на гриле/Картофель молодой с зеленью
- Хлебная корзина

Десерты

- Панакотта роза-малина
- Шоколадный крем Шантильи
- Сезонное фруктовое плато

Напитки

- Морс домашний
- Минеральная вода "Жемчужина Байкала"
- Вино Марипоса Шардоне, сухое, Аргентина
- Вино Марипоса Мальбек, сухое, Аргентина

*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.





D
DOMINA
NOVOSIBIRSK

КАЛЬКУЛЯТОР КОКТЕЙЛЯ

Минимальная стоимость заказа
коктейльного меню на одного
человека от **1200 рублей**
без алкогольных напитков.



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД, г	ЦЕНА, РУБЛЕЙ
Канопе из рыбы		
Атлантическая сельдь с мини картофелем и шалотом	20	60
Канопе с креветкой и рукколой	15	125
Унаги кабаяки в оплетке огурца с хреном	20	125
Лососевая икра на гречишных панкейках	25	125
Дальневосточный лосось на тостах	20	110
Лососевая икра на тостах	20	110
Тиан с норвежским лососем и горчицей	15	110
Дальневосточный гребешок с соусом Шампань	20	135
Канопе из мяса		
Сыровяленая свиная лопатка со сладкой грушей	10	90
Ростбиф Аля Прованс на рататуте	20	110
Запечённая телячья лопатка с соусом тартар	20	110
Парфе из печени цыпленка с желе мускат	20	90
Телятина в азиатском стиле с овощами	20	110
Телячий язык по-русски с пикулями	15	90
Салями с огурцом и оливкой	15	80
Домашняя ветчина на ржаном тосте	15	80
Канопе из сыра		
Итальянский выдержанный сыр с бальзамическим уксусом	20	95
Пряный сыр с травами на хрустящем багете	15	70
Армянский козий сыр с соусом Песто	12	95
Печеная свекла с мягким сыром	12	105
Баклажаны с орехами и сыром	20	85
Овощи крудите	25	85
Брускетты		
Брускетта с лососем, пряным сыром и каперсами	45	120
Брускетта Нисуаз на белом тосте	45	100
Брускетта с ростбифом под соусом Тартар	45	120
Брускетта Цезарь на белом тосте	45	100
Брускетта с домашней ветчиной и хреном	45	100

КАЛЬКУЛЯТОР КОКТЕЙЛЯ

Минимальная стоимость заказа
коктейльного меню на одного
человека от **1200 рублей**
без алкогольных напитков.



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД, г	ЦЕНА, РУБЛЕЙ
Брускетты		
Брускетта с молодым сыром и базиликом	45	100
Кростард с креветками и мягким сыром	80	100
Кростард с ветчиной	80	90
Кростард с салями и свежими овощами	80	90
Салаты		
Коктейль из креветок с цитрусовой заправкой	80	140
Кайсо из водорослей с кунжутным дрессингом	30	70
Парма с хрустящими салатными листьями, сыровяленой ветчиной и выдержанным сыром	80	140
Оливье с цыпленком и креветками	80	140
Месклан салат с мягким сыром и соусом из дикой ягоды	80	140
Салат с дальневосточным лососем, мини картофелем с анчоусной заправкой	80	140
Холодные закуски		
Семга Бельвю с гравлаком (приготовленная на пару семга целиком в обрамлении семги в свекольном маринаде)	100	290
Гранд плато (дальневосточный лосось, копченый угорь, тигровые креветки, осетр горячего копчения)	1000	3800
Ассорти рыб северных морей (дальневосточный лосось слабой соли, нерка, масляная рыба и терпуг холодного копчения)	1000	2900
Гастрономическая подача (Пармская ветчина, домашняя буженина в чесночном маринаде, сочный ростбиф собственного приготовления, подается с соусами Тапенад, Песто и Тартар)	1000	3000
Гастрономическая подача Сибирская (домашняя буженина в чесночном маринаде, куриный рулет с белыми грибами, телячий язык, подается с пикнулями и сливочным соусом хрен)	1000	2400
Плато сыровяленых итальянских колбас	1000	2300
Сырная подача	1000	2700
Овощная корзина с мягким сыром и гриссини	1000	1800

КАЛЬКУЛЯТОР КОКТЕЙЛЯ

Минимальная стоимость заказа
коктейльного меню на одного
человека от **1200 рублей**
без алкогольных напитков.



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД, г	ЦЕНА, РУБЛЕЙ
Горячие закуски		
Американский Roast из говядины (блюдо подается от пяти килограмм)	100	260
Запечённая ножка ягненка в ближневосточном стиле с пряной зеленью и бургулом (блюдо подается от трех килограмм)	100	280
Йоркширская ветчина из свинины	100	210
Лосось Тори в соусе Терияки	50/5	140
Креветка Тори в соусе Терияки	50/5	140
Мини-шашлычки с креветками в прованском стиле с ризотто с трюфельным маслом	50/5	140
Цыпленок Тори в соусе Терияки и сладким перцем	50/5	100
Мини-шашлычки из свинины с соусом из диких грибов	50	120
Кокот из телячьего языка и грибов	50	90
Вегетарианские спрингролы с сыром	25	70
Вегетарианские спрингролы с овощами	25	70
Спрингролы с креветками и тайским соусом	25	90
Гарниры		
Рататуй на гриле	100	90
Картофель Дофин	100	90
Картофель молодой с зеленью	100	70
Рис пилаф	100	80
Азиатский рис стир-фрай с овощами	100	80
Хлебная корзина		
Хлебная корзина	100	40
Десерты		
Мини эклеры с ореховым кремом	20	35
Мини эклеры со сметанным кремом	20	35
Мини эклеры с шоколадным кремом	20	35
Мини эклеры с кремом патисьер	20	35
Чизкейк	35	60
Крем брюле	20	60

КАЛЬКУЛЯТОР КОКТЕЙЛЯ

Минимальная стоимость заказа
коктейльного меню на одного
человека от **1200 рублей**
без алкогольных напитков.



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

ВЫХОД, г

ЦЕНА, РУБЛЕЙ

Десерты

Птичье молоко	20	60
Рисовый пудинг	30	50
Тирамису	20	50
Яблочная шарлотка	20	50
Шоколадный брауни	20	50
Панакота роза-малина	50	90
Шоколадный крем Шантيلي	50	90
Бисквитное пирожное с черной смородиной	40	50
Торт Прага	50	130
Торт Медовый	50	110
Торт Сметанный	50	110
Пирожное картошка	40	90
Маффины шоколадный	60	50
Маффины ванильный	60	50
Маффины имбирный	60	50
Маффины сливочный	60	50

Фрукты/ягоды

Ягодная ледяная чаша (ежевика, клубника, малина, голубика, красная смородина)	1000	цена по запросу
Плато клубники в горьком шоколаде	50	120
Сезонное фруктовое плато	1000	1800
Мини-салат фруктовый	60	60
Королевские финики	100	240
Груша вяленая	100	240
Инжир вяленый	100	240
Птичье молоко	20	60
Рисовый пудинг	30	50
Тирамису	20	50



D
DOMINA
NOVOSIBIRSK

СЕТ-БАНКЕТ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1 | 2300 рублей

Салаты/Холодные блюда

- Оливье с цыпленком и креветками
- Меклан салат с мягким сыром и соусом из дикой ягоды
- Ассорти рыб северных морей (дальневосточный лосось слабой соли, нерка, масляная рыба и терпуг холодного копчения)
- Гастрономическая подача Сибирская (домашняя буженина в чесночном маринаде, куриный рулет с белыми грибами, телячий язык, подается с пикюлями и сливочным соусом хрен)
- Плато сыровяленых итальянских колбас
- Овощная корзина с мягким сыром и гриссини

Горячие закуски

- Лосось Тори в соусе Терияки
- Цыпленок Тори в соусе Терияки и сладким перцем
- Рататуй на гриле
- Картофель Дофин

Горячие блюда

- Лосось с хрустящей корочкой со шпинатным ризотто
- Говядина Бургиньон с картофелем Муслин (говядина красном вине с добавлением шампиньонов, серебристого лука, бекона, с воздушным картофельным пюре)

Десерты

- Крем брюле
- Шоколадный брауни
- Сезонное фруктовое плато

Напитки

- Морс домашний
- Минеральная вода "Жемчужина Байкала"



СЕТ-БАНКЕТ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2 | 3200 рублей

Салаты/Холодные блюда

- Салат Парма с хрустящими салатными листьями, сыровяленой ветчиной и выдержанным сыром
- Микс салатов с мясом краба и французским дрессингом
- Копченый лосось с брусничным хреном и соусом на основе масла с горчицей и укропом
- Копченый угорь и копченая макрель
- Осетрина холодного и горячего копчения
- Гастрономическая подача (Пармская ветчина, домашняя буженина в чесночном маринаде, сочный ростбиф собственного приготовления, подается с соусами Тапенад, Песто и Тартар)
- Овощная корзина с мягким сыром и гриссини

Горячие закуски

- Американский Roast из говядины

Горячие блюда

- Семга по-сибирски с соусом Шампань (семга с картофелем, яйцом, грибами, зеленью и сметаной в слоеном тесте со сливочным соусом)
- Утиная грудка с брокколи и рисовым блинчиком

Десерты

- Мини эклеры с ореховым кремом
- Мини эклеры со сметанным кремом
- Мини эклеры с шоколадным кремом
- Сезонное фруктовое плато

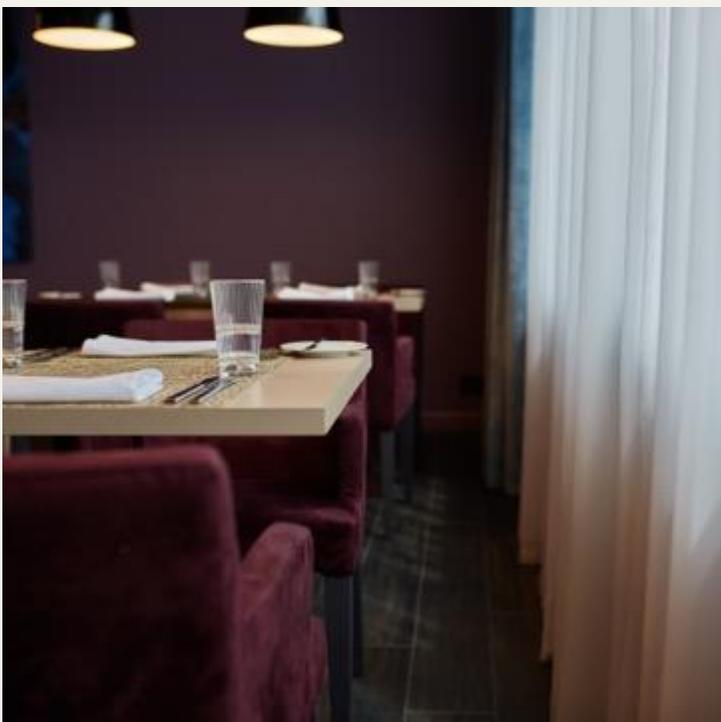
Напитки

- Морс домашний
- Минеральная вода "Жемчужина Байкала"
- Вино Марипоса Шардоне, сухое, Аргентина
- Вино Марипоса Мальбек, сухое, Аргентина



КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Минимальная стоимость заказа
коктейльного меню на одного
человека от **2300 рублей**
без алкогольных напитков.



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

ВЫХОД, г

ЦЕНА, РУБЛЕЙ

Салаты

Садовые листья с дрессингом Шампань, с грибами и беконом (салатные листья, соусом с добавлением шампанского, свежими шампиньонами и обжаренным беконом)	120	190
Смешанный салат с голубым сыром и бальзамическим уксусом	120	290
Цезарь салат с индейкой и хрустящим беконом	210	420
Оливье с цыпленком и креветками	120	270
Салат Нисуаз с желтохвостым тунцом (салат с тунцом гриль, стручковой фасолью, яйцом пашот, каперсами, оливками и анчоусами)	120	360
Традиционный салат Германии из ветчины, маринованных огурцов и пекинской капусты	120	240
Паста салат с тунцом и маринованным перцем (салат с макаронными изделиями, консервированным тунцом и запечённым маринованным перцем)	120	250
Салат из фарфалле с запеченным цыпленком	120	260
Салат коктейль из креветок с цитрусовой заправкой	120	320
Салат Парма с хрустящими салатными листьями, сыровяленой ветчиной и выдержанным сыром	120	290
Месклан салат с мягким сыром и соусом из дикой ягоды	120	290
Салат с дальневосточным лососем, мини картофелем с анчоусной заправкой	120	290
Микс салатов с мясом краба и французским дрессингом	120	510

Холодные закуски

Рыба

Семга Бельвю с гравлаксом (приготовленная на пару семга целиком в обрамлении семги в свекольном маринаде)	100	290
Копченый лосось с брусничным хреном и соусом на основе масла с горчицей и укропом	100	350
Копченый угорь и копченая макрель	100	460
Осетрина холодного и горячего копчения	150	640
Баварская селедка с яблочным салатом	150	290

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Минимальная стоимость заказа
коктейльного меню на одного
человека от **2300 рублей**
без алкогольных напитков.



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

ВЫХОД, г

ЦЕНА, РУБЛЕЙ

Холодные закуски

Шартрез из копченой рыбы с собственной икрой (сливочный мусс на основе копченой рыбы с лососевой икрой)	120	390
Гранд плато (дальневосточный лосось, копченый угорь, тигровые креветки, осетр горячего копчения)	1000	3800
Ассорти рыб северных морей (дальневосточный лосось слабой соли, нерка, масляная рыба и терпуг холодного копчения)	1000	2900

Мясо

Рейнтеррин с салатом из сельдерея с грецким орехом (паштет из трех видов мяса в штрудельном тесте)	150	260
Маринованная утиная грудка в азиатском стиле с имбирем	120	280
Перероната с оливками и каперсами (закуска из запечённого перца с овощами)	110	170
Вителло Тоннато (традиционное блюдо из говядины под соусом из тунца)	150	320
Шартрез из Пармской ветчины (мусс на основе сыровяленой ветчины)	120	320
Телячий студень	110	280
Гастрономическая подача (Пармская ветчина, домашняя буженина в чесночном маринаде, сочный ростбиф собственного приготовления, подается с соусами Тапенад, Песто и Тартар)	1000	3000
Гастрономическая подача Сибирская (домашняя буженина в чесночном маринаде, куриный рулет с белыми грибами, телячий язык, подается с пикулями и сливочным соусом хрен)	1000	2400
Плато сыровяленых итальянских колбас	1000	2300

Овощи

Маринованные овощи с редькой (маринованные морковь, капуста, редька)	1000	1900
Традиционные соленые и маринованные овощи (томаты, огурцы, капуста квашеная, чеснок)	1000	2800
Свежие овощи (томаты, огурец, перец сладкий, редис, зелень)	1000	1800
Овощная корзина с мягким сыром и гриссини	1000	2100

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Минимальная стоимость заказа
коктейльного меню на одного
человека от **2300 рублей**
без алкогольных напитков.



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД, г	ЦЕНА, РУБЛЕЙ
Горячие закуски		
Лосось Тори в соусе Терияки	50/5	140
Креветка Тори в соусе Терияки	50/5	140
Мини-шашлычки с креветками в прованском стиле с ризотто с трюфельным маслом	50/5	140
Цыпленок Тори в соусе Терияки и сладким перцем	50/5	100
Мини-шашлычки из свинины с соусом из диких грибов	50	120
Кокот из телячьего языка и грибов	50	90
Горячие блюда		
Семга по-сибирски с соусом Шампань (семга с картофелем, яйцом, грибами, зеленью и сметаной в слоеном тесте со сливочным соусом)	180	480
Лосось с хрустящей корочкой с шпинатным ризотто	200	550
Медальоны из баранины с пряным кускусом	200	550
Говядина Бургиньон с картофелем Муслин (говядина красном вине с добавлением шампиньонов, серебристого лука, бекона с воздушным картофельным пюре	250	520
Утиная грудка с брокколи и рисовым блинчиком	250	470
Фланк стейк с грибным жульеном	250	820
Цыпленок с кукурузной полентой, начиненной куриной печенью	250	760
Мясной стол (мраморная говядина, свиная шея, куриная грудка с соусами Песто и Наполи)	1000	2700
Рыбный стол (филе морского карася, кальмары, креветки с соусами Айоли и Шампань)	1000	2600

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТА

Минимальная стоимость заказа
коктейльного меню на одного
человека от **2300 рублей**
без алкогольных напитков.



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

ВЫХОД, г

ЦЕНА, РУБЛЕЙ

Десерты

Мини эклеры с ореховым кремом	20	35
Мини эклеры со сметанным кремом	20	35
Мини эклеры с шоколадным кремом	20	35
Мини эклеры с кремом патисьер	20	35
Чизкейк	35	60
Крем брюле	20	60
Птичье молоко	20	60
Рисовый пудинг	30	50
Тирамису	20	50
Яблочная шарлотка	20	50
Шоколадный брауни	20	50
Панакота роза-малина	50	90
Шоколадный крем Шантильи	50	90
Бисквитное пирожное с черной смородиной	40	50
Торт Прага	50	130
Торт Медовый	50	110
Торт Сметанный	50	110
Пирожное картошка	40	90
Маффины шоколадный	60	50
Маффины ванильный	60	50
Маффины имбирный	60	50
Маффины сливочный	60	50

Фрукты/ягоды

Сезонное фруктовое плато	1000	1800
Плато клубники в горьком шоколаде	50	120
Ягодная ледяная чаша (ежевика, клубника, малина, голубика, красная смородина)	1000	цена по запросу
Салат фруктовый	60	60
Королевские финики	100	240
Груша вяленая	100	240
Инжир вяленый	100	240

НАПИТКИ

*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	ВЫХОД, мл	ЦЕНА, РУБЛЕЙ
Игристое вино		
Санто Стефано, белое полусладкое, Россия	750	1250
Портобелло Ламбруско Россо Эмилия, Италия	750	1300
Альфабето Спуманте Брют, белое, сухое, Италия	750	1300
Каза Дефра Просекко Спуманте Оро Брют, Венето, Италия	750	2300
Белое вино		
Халео Бланко, полусладкое, Испания	750	1100
Альма Романа Шардоне, Италия	750	1300
Ле Риголяд" Блан, полусухое, Франция	750	1400
Марипоса Шардоне, сухое, Аргентина	750	1400
Красное вино		
Халео Тинто полусладкое, Испания	750	1100
Альма Романа Каберне Совиньон, сухое, Италия	750	1300
Марипоса Мальбек, сухое, Аргентина	750	1300
Ле Риголяд Руж, полусухое, Франция	750	1400
Бренди		
Российский "Пять Звездочек"	500	1790
Арарат 3 года	500	1950
Виски		
Бэллс	500	2100
Водка		
Смирновъ №21	500	1500
Царская Оригинальная	700	2300
Русский Стандарт	500	2100
Безалкогольные напитки		
Чай пакетированный	200	60
Кофе натуральный	200	80
Морс клюквенный/брусничный	1000	350
Сок в ассортименте	1000	300
Минеральная вода «Жемчужина Байкала»	500	90

D
DOMINA
NOVOSIBIRSK





D DOMINA NOVOSIBIRSK

Ваш бизнес – наше
ВДОХНОВЕНИЕ

КОНТАКТЫ

—
Domina Hotel Novosibirsk
Ленина, 26,
Новосибирск, Россия
welcome.nsk@dominarussia.com

Тел.: +7 (383) 319 85 55
Факс: +7 (383) 319 85 56

Web: nsk.dominarussia.com

СОЦИАЛЬНЫЕ СЕТИ

