



RENARTISS

ISAAKIY

ST. PETERSBURG HOTEL

**ВАШЕ НОВОГОДНЕЕ ТОРЖЕСТВО
В ОТЕЛЕ РЕНАРТИСС ИСААКИЙ**



ПОДАРИТЕ СЕБЕ НЕЗАБЫВАЕМЫЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ!

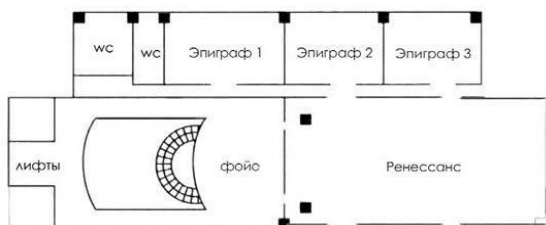
Расположенный прямо в сердце Северной столицы, в нескольких шагах от Исаакиевской площади, отель предлагает широкие возможности для проведения новогоднего банкета в формате фуршета, банкета или иного мероприятия.

Залы различной вместимости позволяют организовать мероприятия любого формата – от торжественных ужинов в узком кругу близких и друзей до банкетов с большим числом приглашенных гостей.

Сфокусируйте внимание на самом главном, доверьте детали мероприятия профессионалам, имеющим большой опыт в организации различных торжеств.

Наши главные ориентиры – это индивидуальный подход и чуткое отношение к каждому клиенту, безупречный сервис и стремление к совершенству.

НАШИ ЗАЛЫ





БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ «РЕНЕССАНС»

Зал «Ренессанс» - самый большой зал отеля, который наилучшим образом подойдет для большого и шумного торжества до 100 гостей. Зал расположен на втором этаже, куда ведет элегантная винтовая лестница. Зал имеет правильную прямоугольную форму со стеклянными пирамидами в потолке. Зал оборудован современным LED экраном. Во время сбора гостей в фойе зала "Ренессанс" мы можем организовать фуршет с приветственным бокалом шампанского и изысканными закусками.

Площадь **166 м2**

Вместимость рассадка «Фуршет» **200 чел.**, рассадка «Банкет» **120 чел.**

Минимальная сумма сметы банкета для закрытия зала **250 000 руб.***

* кроме некоторых дат декабря, специальные условия проведения мероприятия в эти даты указаны на странице 6.



ВИДОВОЙ РЕСТОРАН «7.SEDMЪ»

Ресторан располагается на седьмом этаже отеля. Незабываемый вид на Исаакиевский собор, который открывается из панорамных окон зала, создаст для Вашего мероприятия особую атмосферу.

Современный интерьер ресторана подойдет для торжественного новогоднего ужина в узком кругу.

Площадь **50 м2**

Вместимость рассадка «Фуршет» **50 чел.**, рассадка «Банкет» **28 чел.**

Минимальная сумма сметы банкета для закрытия зала **220 000 руб.***

*кроме некоторых дат декабря, специальные условия проведения мероприятия в эти даты указаны на странице 6.



НА СЛЕДУЮЩИЕ ДАТЫ ДЕКАБРЯ ДЕЙСТВУЮТ СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ:

**18
декабря**

**25
декабря**

Зал	Минимальная сумма закрытия	Минимальный размер депозита
РЕНЕССАНС	300 000 руб.	50 000 руб.
7.SEDMЪ	250 000 руб.	250 000 руб



ОФОРМЛЕНИЕ ЗАЛА

При заказе праздничного торжества в отеле Ренартисс Исаакий Санкт-Петербург **мы бесплатно предоставим для Вас:**

- Базовый декор зала, столов, стульев: белые скатерти, белые чехлы для стульев
- Интерьерная подсветка зала (цветные прожекторы)
- Новогоднее украшение зала
- Мультимедиа проектор
- Ноутбук, система звукоусиления с микрофоном



ДАРИМ ПОДАРКИ НА ВАШ ПРАЗДНИК

**При достижении чека
от 350 000 руб.
1 подарок на выбор**

**При подписании Договора и
внесении оплаты до 31/10
1 подарок на выбор**

Подарки для вашей лотереи
*1 сертификат в ресторан 5000 руб.,
1 сертификат от партнеров.*

50% скидка на Пробковый сбор

**Сертификат на проживание
(для организатора)**
категория Делюкс на 1 ночь, 2 чел.

Горка из игристого в подарок
25 бокалов

**Начисление миль в программе
«Аэрофлот Бонус»
(для организатора)**
*за каждые 100 руб. - 1 миль.
Не более 10 000 миль.*

**x2 баллы ActivHotels, которые
можно потратить в отеле
Ренартисс Исаакий**

**В зале «Ренессанс» использование
LED экрана в подарок**
(при заказе от 500 000 руб.)

**Специальный тариф для
организаторов на размещение
в даты мероприятия**



БИЗНЕС+ФУРШЕТ

Стоимость - 7 000 руб./чел.

- Аренда конференц-зала
- Конференц-блокноты и ручки
- Флипчарт и маркеры
- Минеральная вода (2 бут. по 0,5 л.)
- Чай, кофе станция на целый день
- Приветственный кофе-брейк
- Кофе-брейк на выбор (850 руб.)
- Обед
- Фуршет (3 холодные, 3 горячие и 2 сладкие позиции на выбор из меню фуршета, бокал вина красное/белое/игристое на выбор каждому участнику.)

Проинформируйте нас, если у Вас есть пищевая аллергия на какие-либо продукты.
Цены указаны в рублях, включая НДС 20%, без учета сервисного сбора 10%

ФУРШЕТ

Вы можете самостоятельно собрать фуршет
с минимальной стоимостью 3 500 руб/чел.

Холодные закуски	г/чел	Цена
Рулет из ростбифа с рукколой и зернистой горчицей	60	450
Мини профитроль с муссом из авокадо и креветками	40	350
Томаты черри с сыром моцарелла и соусом песто	60	350
Сыр чеддер с виноградом и манговым соусом	35	250
Брускетта с голубым сыром, рукколой с вялеными томатами	60	450
Роллы с копченым лососем и сливочным сыром	50	450
Канapé с маринованным лососем и красной икрой	45	450
Мини профитроли с паштетом из цыпленка и фисташек	45	250
Груша в вине с сыром	40	250
Финики с горгонзолой и беконом	40	250
Канapé с лососем и авокадо	45	350
Канapé с ростбифом и муссом из грибов	40	500
Утиный террин на багете с клюквой	40	250
Тунец татаки с соломкой овощей	40	350
Мини эклер с грибами	40	250
Мини эклер с уткой	40	250
Креветка в кунжуте с ананасом	40	450
Тартар из говядины в ложке	40	350
Рулетик из баклажана с сыром и гранатом	50	250
Брускетта с копченым утиным филе и клубникой	50	350
Рулет из блинчика с форелью	55	350
Тартар с тунцом и манго	30	350
Угорь с огурцом	45	350
Канapé с тюлькой и печеной свеклой	40	250

Проинформируйте нас, если у Вас есть пищевая аллергия на какие-либо продукты.
Цены указаны в рублях, включая НДС 20%, без учета сервисного сбора 10%

ФУРШЕТ

Горячие закуски		г/чел	Цена
Волован с грибами		60	250
Волован с говядиной и корнишоном		60	500
Форель с томатным сальса		50	500
Шляпка шампиньона с сыром и овощами		60	250
Баклажан Капоната		50	250
Мидии запеченные с томатами и базиликом		90	450
Десерты и фрукты		г/чел	Цена
Торт Тирамису		40	250
Волован с муссом из белого шоколада со свежими ягодами		40	450
Шоколадно-апельсиновый мусс с хрустинкой		45	250
Мусс сметанный с малиновым джемом		40	250
Классический крем-брюле		60	250
Шпажка из сезонных фруктов и манговым соусом		35	250
Мини безе с клубникой		50	250
Торт Медовик		45	350
Эклеры с кремом и фисташковой посыпкой		45	250
Вафельные рожки с маскарпоне и манго		40	250
Шоколадный мусс		45	250
Напитки			Цена
Чай, кофе, молоко, лимон			350

Проинформируйте нас, если у Вас есть пищевая аллергия на какие-либо продукты.
Цены указаны в рублях, включая НДС 20%, без учета сервисного сбора 10%

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Только Вам решать каким будет Ваш банкет!
Мы подготовили несколько готовых предложений
специально для Вас!



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ «ПОЭЗИЯ»

ЦЕНА 5 800Р/ЧЕЛ

СЕРВИРУЕТСЯ В СТОЛ:

Сырная тарелка (105г)

(Гауда, Сулугуни, Чеддер, сыр с белой плесенью, сухофрукты, орехи и мед)

Мясная тарелка (110г)

(буженина, ростбиф, рулет из курицы с горчицей и корнишонами)

Рыбное ассорти (110г)

(форель с/с, копченый угорь, масляная рыба)

Нарезка сезонных овощей (100г)

(огурец, томаты, паприка, редис, зелень, соус коктейль)

Ассорти маринованных овощей (80г)

(томаты, огурцы, грибы)

Террин из свинины с куриной печенью и фисташками (85г)

Рулетики из баклажана и цукини с мягким сыром, зеленью и грецким орехом (55г)

Салат «Капрезе» (65г)

Салат «Столичный» с копченым куриным филе (65г)

Свежий зеленый «Микс-салат» с мягким сыром и зеленью (65г)

Хлебная корзина с пряным маслом (100г)

(багет «Парижский», хлеб пшеничный и злаковый с прованскими травами)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

Жульен из лесных грибов (70г)

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР*:

Рулет из куриной грудки в сладком чили с баклажаном и манговым соусом (280г)

ИЛИ

Бефстроганов с картофельным пюре и грибами (320г)

ДЕСЕРТ:

Торт «Медовик» ** (120г)

Фруктовая тарелка с сезонными фруктами и ягодами (100г., сервируется в стол)

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ (450мл)

(фруктовый морс, чай, кофе, молоко, минеральная вода)

*Замена горячего с доплатой 700 руб./чел

**Вы можете выбрать другие варианты позиций на стр. 15

Проинформируйте нас, если у Вас есть пищевая аллергия на какие-либо продукты.

Цены указаны в рублях, включая НДС 20%, без учета сервисного сбора 10%

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ «ЭЛЕГИЯ»

ЦЕНА 6 900Р/ЧЕЛ

СЕРВИРУЕТСЯ В СТОЛ:

Сырная тарелка (105г)

(сыр с голубой плесенью, сыр с белой плесенью, копченый Сулугуни, сыр «Чернок», орехи, сухофрукты, виноград, мед)

Мясная тарелка (110г)

(буженина, ростбиф, рулет из индейки, каперсы, вяленые томаты)

Ростбиф из говядины под соусом «Тонато» (70г)

Рыбное ассорти (110г)

(семга с/с, копченый угорь, копченая скумбрия, масляная рыба х/к)

Нарезка сезонных овощей (100г)

(огурцы, томаты, паприка, молодой редис, зелень с соусом коктейль)

Рулет из баклажана и цуккини с мягким сыром, зеленью и грецким орехом (55г)

Салат «Аляска» с мясом краба и красной икрой (60г)

Салат с утиным филе и корнеплодами (85г)

Салат «Калхида» с маринованной брынзой и микс-салатом (60г)

Хлебная корзина с пряным маслом (100г)

(багет «Парижский», хлеб пшеничный и злаковый с прованскими травами)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

Мидии запеченные с томатами конкассе и базиликом (90г)

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР*:

Филе трески с ризотто и соусом "бешамель" (240г)

ИЛИ

Говяжьи щеки с толченым картофелем (280г)

ДЕСЕРТ*:

Лимонный тарт (120г)

ИЛИ

Чизкейк (120г)

Фруктовая тарелка с сезонными фруктами и ягодами (100г., сервируется в стол)

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ (450мл)

(фруктовый морс, чай, кофе, молоко, минеральная вода)

*Вы можете выбрать другие варианты позиций на стр.15 без доплаты

Проинформируйте нас, если у Вас есть пищевая аллергия на какие-либо продукты.

Цены указаны в рублях, включая НДС 20%, без учета сервисного сбора 10%

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА

ЦЕНА 10 900Р/ЧЕЛ

СЕРВИРУЕТСЯ В СТОЛ:

Мясная тарелка (65г)

(Пастроми из мраморной грудинки, Панчета из домашнего поросенка, Пармская ветчина с медовой грушей)

Рыбное ассорти (55г)

(стерлядь горячего копчения, форель на текиле с песто, Филе палтуса пряного посола копченого с елью)

Фермерские сыры с вареньем из шишек и гречишным медом, с домашними грисини (85г)

Гигантские оливки и маслины с лаймом (50г)

Макарун с утиным фуагра и свежей малиной (50г)

Ассорти паштетов (115г)

(паштет из печени кролика, хумус с красной паприкой, твороженный крем с креветками)

Тартар из тунца с манговым соусом (70г)

Севиче из гребешка с цуккини и цитрусовой водой (65г)

Ассорти хлеба с чесночным маслом (60г)

Салат с осьминогом и манго на свежих листьях (85г)

Ломтики ростбифа с жареным баклажаном и томатами, острой заправкой и кинзой (90г)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

Улитки по-провански с крутонами (120г)

ИЛИ

Креветки в чили соусе с рукколой (120г)

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР*:

Говядина Веллингтон с карамелизованной морковью и луком шалот (260г)

ИЛИ

Филе палтуса с хумусом и шафрановым соусом (261г)

ИЛИ

Глазированный перепел в портвейне с вишней и жаренной сливой (230г)

ДЕСЕРТ*:

Наполеон (105г)

ИЛИ

Баскский чизкейк (110г)

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ (450мл)

(фруктовый морс, чай, кофе, молоко, минеральная вода)

*Вы можете выбрать другие варианты позиций на стр.15 без доплаты

Проинформируйте нас, если у Вас есть пищевая аллергия на какие-либо продукты.
Цены указаны в рублях, включая НДС 20%, без учета сервисного сбора 10%

ВАРИАНТЫ ДЛЯ ВАШЕГО МЕНЮ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА НА ВЫБОР:

- Стейк из форели с травами, шпинатным соусом и кенийской фасолью (290г)
- Филе утки с апельсиновым соусом и печеным яблоком (290г)
- Утиная ножка конфи с соусом "порто" и картофельным "решти" (320г)
- Филе миньон с печеным картофелем и перечным соусом (320г)
- Филе трески с ризотто и соусом "бешамель" (240г)
- Бефстроганов с картофельным пюре и грибами (320г)
- Куриная грудка в сладком чили с тальятелле из цукини и манговым соусом (280г)
- Говяжьи щеки с толченым картофелем (280г)
- Стейк из капусты с кокосовым соусом (280г)
- "Рататуй" с томатным соусом (300г)
- Говядина Веллингтон с карамелизованной морковью и луком Шалот (260г)
- Филе палтуса с хумусом и шафрановым соусом (261г)
- Глазированный перепел в портвейне с вишней и жаренной сливой (230г)
- Киноа с жареными шапками шампиньонов, брокколи и сальцем из томатов и перца (250г)
- Овощи-гриль (200г)

ДЕСЕРТЫ НА ВЫБОР:

- Торт «Медовик» (120г)
- Лимонный тарт (120г)
- Чизкейк (120г)
- Наполеон (105г)
- Баскский чизкейк (105г)

Вы можете собрать индивидуальное банкетное меню за дополнительную плату. Для получения подробной информации, обратитесь к Вашему менеджеру.

Проинформируйте нас, если у Вас есть пищевая аллергия на какие-либо продукты.
Цены указаны в рублях, включая НДС 20%, без учета сервисного сбора 10%

БАРНАЯ КАРТА
*Напитки предоставляются
по а ля карт меню
со СКИДКОЙ 10%!*





190 000, Санкт-Петербург Ул.Почтамтская д.4

Отдел продаж:

Тел. +7 (812) 438 56 69

Эл.почта: petersburg.sales@activhotels.ru

Время работы: будние дни, с 9:00 до 18:00

Менеджеры по продажам групп и конференций:

Марина Масленникова

Тел. +7 931 581 45 63

Эл.почта: marina.maslennikova@activhotels.ru

Мария Агафонова

Тел. +7 931 231 41 77

Эл.почта: maria.agafonova@activhotels.ru