




TSAR PALACE
LUXURY HOTEL & SPA
★★★★★

ВАШЕ ДЕЛОВОЕ МЕРОПРИЯТИЕ ВО ДВОРЦЕ, В КОТОРОМ МОЖНО ЖИТЬ



Наш отель 5* находится в самом центре Пушкина (г. Санкт-Петербург), в окружении знаменитых дворцов и парков, мы в 15 минутах от аэропорта Пулково и от нас до центра города, до Невского проспекта, всего 25 км.

В отеле 95 номеров различной категории, начиная от категории «Классик с видом в атриум» и заканчивая «Президентским люксом». В каждую категорию номера включен роскошный завтрак, во время которого гости могут насладиться Царскосельскими пейзажами с бокалом игристого.

Жемчужиной отеля является современный СПА-комплекс, площадью 1500 кв.м., включающий в себя бассейн под стеклянным куполом, традиционный хаммам, гималайскую соляную и финскую сауны, русскую баньку, снежный фонтан, а также СПА-уходы и процедуры.

В отеле есть три уникальные площадки для проведения мероприятий разного формата.

Основной ресторан отеля Mon Bijou, площадью 170 кв.м. и утепленная панорамная терраса, где гости могут отведать изысканные блюда русско-французской кухни от Шеф-повара в любое время года.

Камерный и уютный зал Marta, площадью 127 кв.м., продолжает концепцию интерьеров отеля Tsar Palace Luxury Hotel & SPA, элегантная сдержанность ореховых панелей, глубокие удобные кресла и диваны, спокойные тона интерьера.

Зал Romanoff's, площадью 207 кв.м. легкий и прозрачный, с панорамными окнами и высоким потолком, сочетает в себе атмосферу дворцовой оранжереи и динамичность современного многофункционального пространства. Не случайно выбран белый цвет в оформлении и интерьере зала, он позволяет легко трансформировать существующее пространство под любой формат мероприятия.

Конференц-зал Сакулин, площадью 63 кв.м. многофункционален и предоставляет возможность моделировать различные варианты рассадки гостей. Пространство идеально подходит как для проведения бизнес мероприятия, встреч и переговоров.

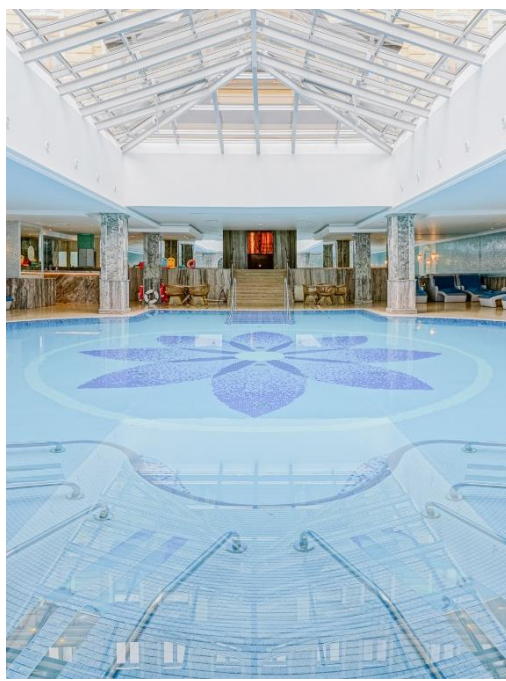
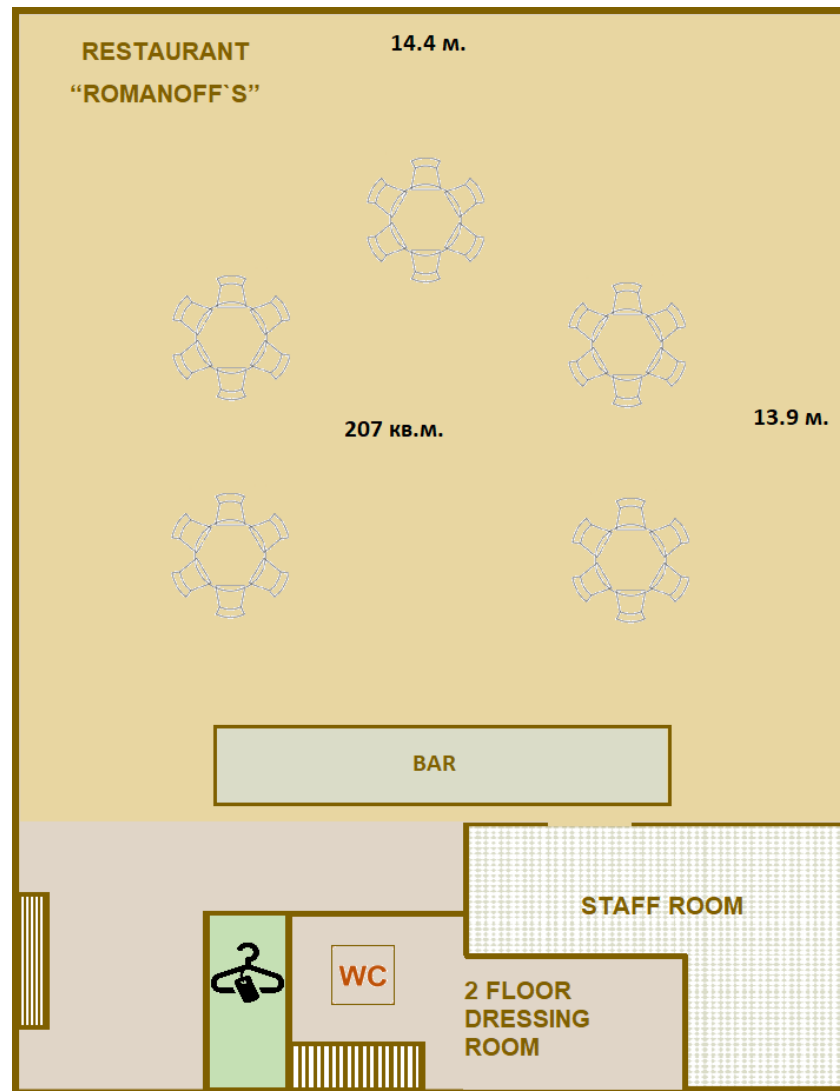
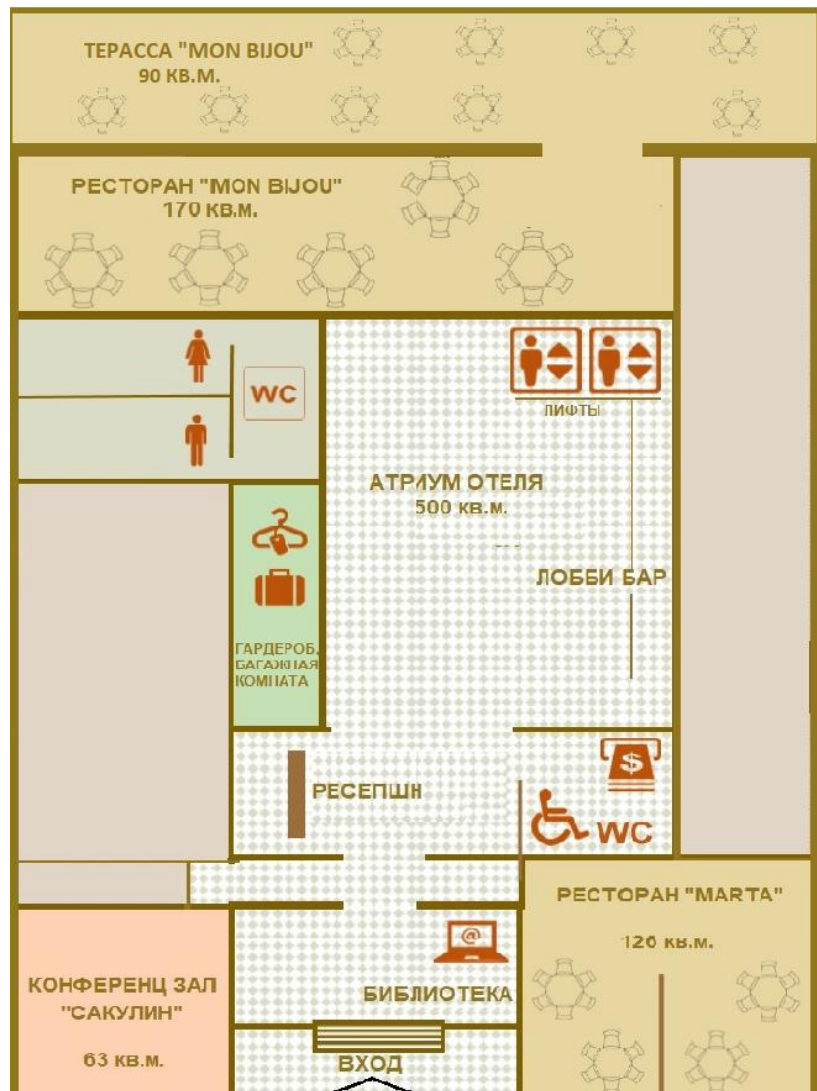


СХЕМА ЗАЛОВ



Площадь зала 63 кв.м.

Аренда зала до 9 часов 50 000р.

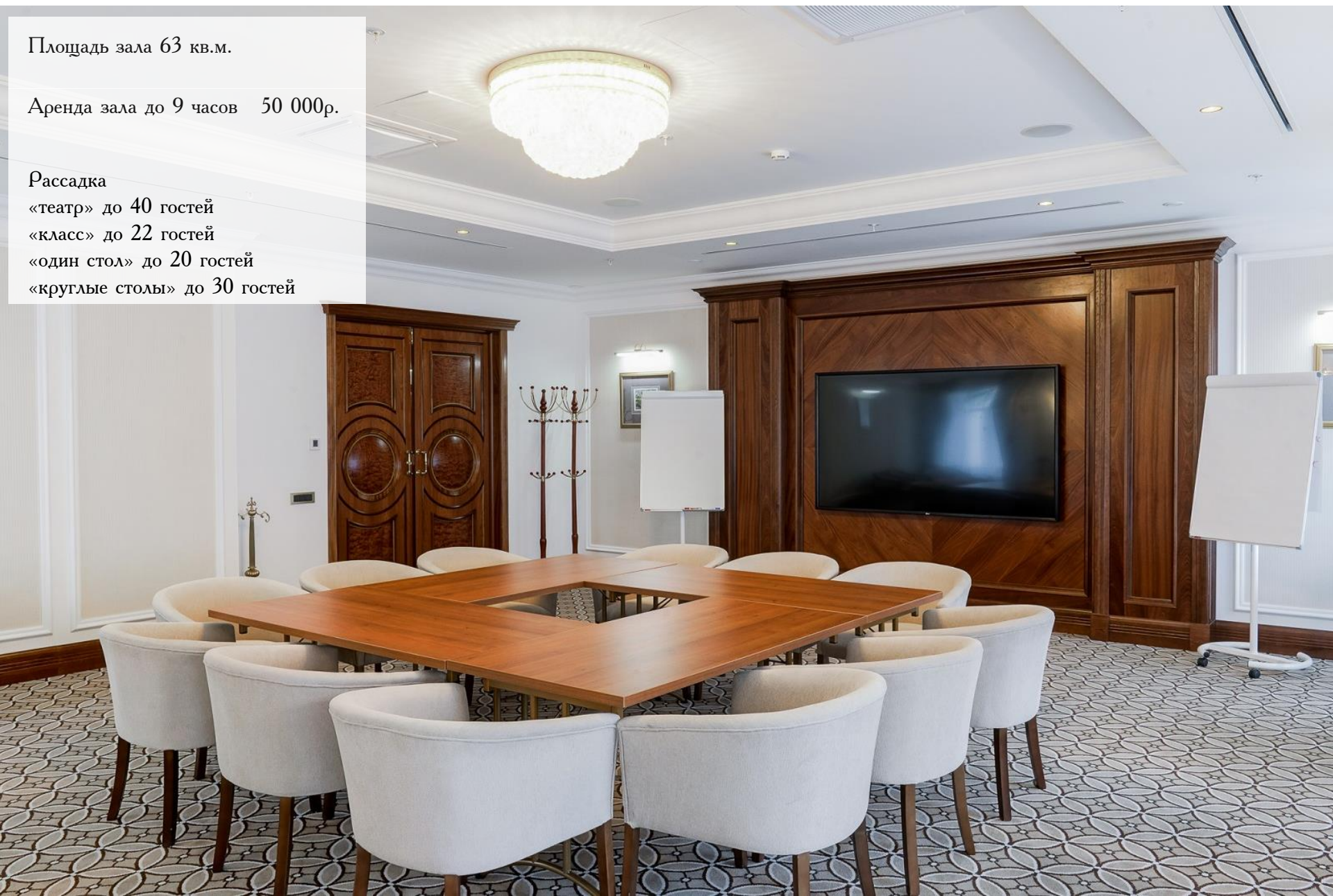
Рассадка

«театр» до 40 гостей

«класс» до 22 гостей

«один стол» до 20 гостей

«круглые столы» до 30 гостей





Площадь зала 207 кв.м.

Аренда зала до 9 часов 100 000р.

Рассадка

«театр» до 160 гостей

«класс» до 70 гостей

«один стол» до 50 гостей

«круглые столы» до 120 гостей

Площадь зала 126 кв.м.

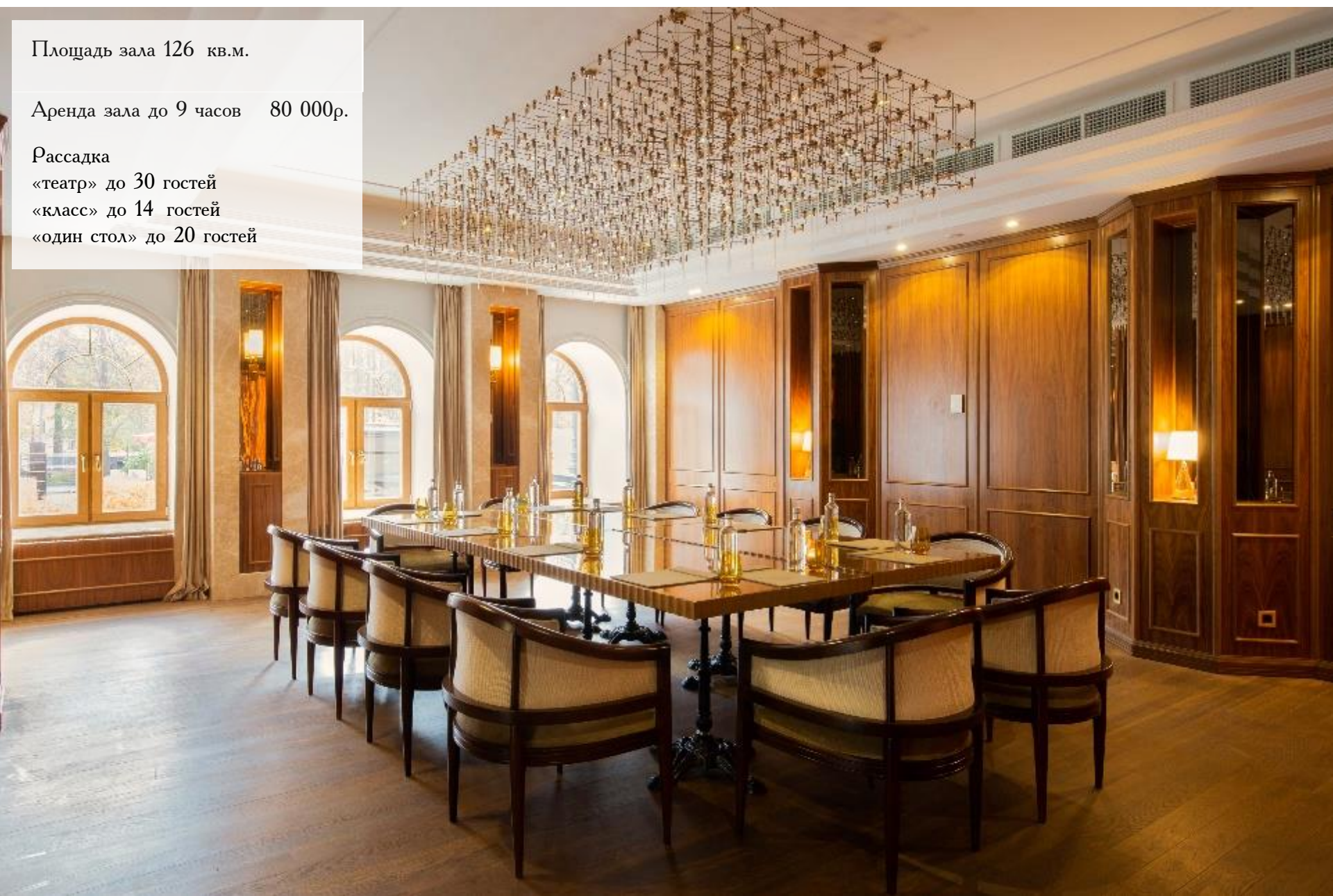
Аренда зала до 9 часов 80 000р.

Рассадка

«театр» до 30 гостей

«класс» до 14 гостей

«один стол» до 20 гостей





Переносной экран 2*2м и проектор	5 000р.
Плазма 85`	10 000р.
Система звукоусиления с 2-мя микрофонами	10 000р.
Любое дополнительное оборудование	по запросу

В зале Romanoff's стационарное оборудование: 50 000р.

Пульт микшерный Yamaha MG12XU,
Радиомикрофон Shure BLXR G53 sm58 2 шт,
Свет MidiBee 4 шт,
Свет Vello Spot q20 4 шт,
Линейный светильник Led Bar Pixel RGBWAUW 12 шт,
Акустическая система ElectroVoice ELX118p 4шт
+ ELX 112p 4 шт

Пакет напитков

Морс ягодный
Минеральная вода газ/не газ 600р.
Чай / кофе

Минеральная вода газ/не газ 400р.
Чай / кофе

Сытные закуски

Киш лорен с красной рыбой 460р.
Киш лорен с сыром и ветчиной 300р.
Сэндвич с красной рыбой 420р.
Сэндвич с вяленным томатом и сливочным сыром 240р.
Сэндвич с сыром 200р.
Сэндвич с томленой курицей 280р.
Сэндвич с бужениной 240р.
Сэндвич с ростбифом 400р.
Сэндвич с ветчиной и сыром 230р.
Круассан с лососем и творожным сыром 680р.
Пирожок с капустой 200р.
Пирожок с картофелем 200р.
Пирожок с рыбой (треска) 220р.
Пирожок с мясом 220р.

Сладкие закуски

Медовик 150р.
Зефир ручной работы 140р.
Кекс сметанный 140р.
Круассан 100р.
Бланманже 300р.
Десерт йогуртовый 180р.
Трюфель - пралине 180р.

Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%



1 750р.

ОБЕД 1

Салат с морковью по-корейски и фасолью
Суп грибной с перловкой
Судак в хрустящей панировке с соусом тартар
с картофельным пюре
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

ОБЕД 2

Салат с копченной зубаткой
Суп с зеленым горошком
Сочная свинина с шампура с рисом и
запеченной тыквой
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

ОБЕД 3

Салат «Пьемонтез»
Суп Харчо
Филе цыпленка с картофелем Айдахо
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

1 950р.

ОБЕД 1

Микс салат с моцареллой
Куриный бульон с вермишелью
Свинина в азиатском стиле со стручковой
фасолью
Торт шоколадно-ореховый
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

ОБЕД 2

Салат «Нисуаз»
Суп «Дюбарри» с гренками
Котлета по-киевски с картофельным пюре
Наполеон
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

ОБЕД 3

Салат с кальмаром
Суп Минестроне
Медальоны из свинины с грибным соусом и
картофелем
Десерт «Анна Павлова»
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

2 400р.

ОБЕД 1

Салат из свежих овощей
Борщ с пампушками и сметаной
Филе форели с картофелем Айдахо
Медовик
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

ОБЕД 2

Салат с коктейльными креветками
Солянка мясная со сметаной
Филе индейки с пастой «Орзо» в сливочном
соусе
Бланманже
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

ОБЕД 3

Микс салат с сыром моцарелла
Крем-суп грибной
Паста пенне с форелью
«Тарт Татен» яблочный
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

*Обеды и ужины для групп от 10 человек

*Действует с понедельника по четверг

Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%

1 900р.

УЖИН 1

Салат из свежих овощей
Свинина по-азиатски с овощами
Медовик
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

УЖИН 2

Салат с кальмаром
Филе цыпленка с соусом розмарин и
картофельным гратеном
«Тарт Татен» яблочный
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

УЖИН 3

Салат с филе цыпленка, кус-кусом и
болгарским перцем
Медальоны из свинины с картофелем и
грибным соусом
Торт шоколадно-ореховый
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

2 200р.

УЖИН 1

Салат «Нисуаз»
Паста лингвини с курицей
Бланманже
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

УЖИН 2

Салат «Оливье» с бужениной
Фрикасе из индейки с картофельным пюре
«Тарт Татен» яблочный
Чай /кофе/ вода
Хлеб с маслом

УЖИН 3

Салат овощной с домашним сыром
Сочная свинина с шампура с овощами на
огне
Торт шоколадно-ореховый
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

2 600р.

УЖИН 1

Салат с коктейльными креветками
Бефстроганов с картофельным пюре
Наполеон
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

УЖИН 2

Листья салата со свежей зеленью и сыром
моцарелла
Стейк из форели с пюре из цветной капусты и
цитрусовым соусом
Десерт «Анна Павлова»
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

УЖИН 3

Средиземноморский салат с тунцом
Медальоны из говядины с грибным соусом и
картофельным пюре
«Тарт Татен» яблочный
Чай/кофе/вода
Хлеб с маслом

*Обеды и ужины для групп от 10 человек

*Действует с понедельника по четверг

Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%

ШВЕДСКИЙ СТОЛ 1

2 850р.

Салатный бар

Огурцы
Помидоры
Листья салатов

Салаты

Оливье с запеченным цыпленком
Салат с фасолью и морковью по-корейски
Салат средиземноморский с тунцом

Соусы

Горчица
Кетчуп
Сметана
Майонез
Оливковое масло

Первые блюда

Крем-суп грибной
Куриный бульон с вермишелью

Горячие блюда

Котлета по-киевски
Кокиль с судаком, форелью и тигровой креветкой

Гарниры

Картофель запеченный
Кус-кус с овощами

Хлебная корзина

Ржаной и белый хлеб, багет

Десерты

Наполеон
Анна Павлова

Напитки

Чай/кофе/вода

ШВЕДСКИЙ СТОЛ 2

2 850р.

Салатный бар

Огурцы
Помидоры
Листья салатов
Оливки
Черри маринованные
Корнишоны маринованные

Салаты

Салат с копченой зубаткой
Салат с куриным филе и кус-кусом
Салат «Пьемонтез»

Соусы

Горчица
Кетчуп
Сметана
Майонез
Оливковое масло

Первые блюда

Борщ со сметаной
Суп с зелёным горошком

Горячие блюда

Свинина в азиатском стиле
Стейк из филе форели

Гарниры

Картофельное пюре
Овощное рагу

Хлебная корзина

Ржаной и белый хлеб, багет

Десерты

Шоколадно-ореховый
Медовик

Напитки

Чай/кофе/вода

*Для групп от 30 человек

Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%

ШВЕДСКИЙ СТОЛ 1

3 100р.

Салатный бар

Оливки
Огурцы
Помидоры
Перец свежий
Листья салатов

Салаты

Салат с картофелем и запечённой красной рыбой
Салат с мини моцареллой и зелеными листьями
Салат “Фрежюс” с филе цыплёнка и миндальной заправкой

Соусы

Горчица
Кетчуп
Сметана
Майонез
Оливковое масло
Уксус бальзамический

Горячие блюда

Запеченное филе свинины с соусом «Мерло»
Филе судака в хрустящей корочке с соусом Тартар

Гарниры

Картофель запеченный
Рис Жасмин с зеленым маслом

Хлебная корзина

Ржаной и белый хлеб, багет

Десерты

Медовик
Наполеон
Булочки Шу

Напитки

Чай/кофе/вода

ШВЕДСКИЙ СТОЛ 2

3 100р.

Салатный бар

Оливки
Огурцы
Помидоры
Перец свежий
Листья салатов

Салаты

Салат “Дижон” с подкопченной говядиной и кус-кусом
Салат со свежими овощами и сыром “фетаки”
Салат “Нисуаз” с тунцом

Соусы

Горчица
Кетчуп
Сметана
Майонез
Оливковое масло
Уксус бальзамический

Горячие блюда

Запеченное филе форели с соусом «Шардоне»
Филе свинины в азиатском стиле

Гарниры

Картофельный гратен
Овощи на гриле

Хлебная корзина

Ржаной и белый хлеб, багет

Десерты

Творожный Чизкейк
Анна Павлова
Пирожное Трюфель

Напитки

Чай/кофе/вода

АРЕНДА ЗАЛОВ ПОД ЗАКРЫТИЕ НА БАНКЕТ



Зал Romanoff's

(207 кв.м.)

Минимальная сумма закрытия от 550 000р.

Из нее аренда зала 150 000р.

Зал Marta

(126 кв.м.)

Минимальная сумма закрытия от 150 000р.

+10% сервисный сбор

Терраса зала Mon Bijou

(90 кв.м.)

Минимальная сумма закрытия от 250 000р.

Из нее аренда зала 50 000р.

-
- Аренда залов: Romanoff's и Marta до 23:00, терраса Mon Bijou до 22:00
 - Время проведения мероприятия составляет 6 часов.
При предварительном согласовании, возможно продление (стоимость одного часа продления составляет от 30 000р.)
 - Сервисный сбор за обслуживание — 10%
 - При наличии собственного алкоголя взимается пробковый сбор в размере 1 000р./чел.
 - Обеспечительный депозит на случай причинения ущерба:
Romanoff's 100 000р. / Marta 50 000р. / терраса Mon Bijou 70 000р.



Овощные канапе

Баклажан со сливочным сыром и томатом	160р.
Баклажан с сыром и грецким орехом	170р.
Канапе с овощами	150р.
Канапе сыр с черри	160р.
Мини брускетта со сливочным сыром и вялеными томатами	180р.
Канапе сыр камамбер со свежей малиной	250р.
Канапе сыр камамбер и виноград	200р.
Брускетта с печеным перцем	150р.
Брускетта с сыром фета и рукколой	150р.
Брускетта с томатом	160р.
Канапе с огурцом, сыром и вяленым томатом	165р.
Канапе с сыром и оливкой	160р.
Шот фета и маслины	160р.
Мини капрезе с песто	150р.
Овощное крудите	160р.

Мясные канапе

Канапе с уткой	300р.
Салат Фантазия на тему оливье	200р.
Салат Фрежюс в заварной булке	200р.
Мини эклер с пате из печени индейки	180р.
Канапе с бужениной и пикули	160р.
Канапе с ветчиной	210р.
Канапе с вяленой говядиной	150р.
Канапе с ростбифом	280р.
Брускетта с пате из печени	160р.
Брускетта с ростбифом	340р.
Канапе на ложке с уткой и цукини	300р.

Гарниры

Картофель запечённый	250р.
Сотэ а ля марше	300р.

Рыбные канапе

Канапе с красной икрой	400р.
Канапе с черной икрой	700р.
Канапе с лососем шеф-посола и сыром Креметте	320р.
Профитролы с муссом из подкопченного лосося	320р.
Мусс из подкопченного лосося на крутоне	340р.
Канапе на ложке с лососем и цукини	280р.
Канапе сельдь с перепелиным яйцом	200р.
Брускетта с тунцом	200р.
Лосось куантро с бальзамической икрой на ложке	320р.

Мини шашлычки

Мини шашлычок из свинины	350р.
Мини шашлычок из курицей	320р.
Мини шашлычок из белой рыбы	500р.
Мини шашлычок из красной рыбы	800р.

Фруктовые канапе

Канапе Рафаэлло	200р.
Канапе фруктовое	200р.

Десерты

Птифур Трюфельный	150р.
Птифур Чизкейк	150р.
Птифур Шу	150р.
Фруктовая тарелка	3 000р.
Ягодная корзина	4 000р.



6 500р.

Рыбные закуски

Форель в нарезке
Подкопчённый атлантический палтус
в пряных травах
Нежная зубатка с апельсиновым желе
Селедочка бочковая с луком-порей и молодым
картофелем

Холодные закуски

Плато из сыров
(камамбер, дор-блю, маасдам, сыр с вялеными
томатами)
Нарезка свежих овощей
(томаты, огурцы, перец, редис, зелень)

Хлеб

Хлебная корзина с маслом

Мясные закуски

Запеченная буженина в пряных специях
с корнишонами и черри
Ростбиф «Дижонский» с бальзамиком
и пряной грушей
Галантин из птицы
Утиное филе с брусничным соусом

Салаты

Салат с тигровыми креветками, авокадо,
белыми грибами и соусом Песто
Оливье с говядиной
Салат с подкопчённой грудкой, черносливом и
грецкими орехами

Напитки

Домашний морс 400мл.
Чай/Кофе 200мл.

Горячая закуска

Грибной жульен с трюфельными маслом
Кокиль из красной рыбы по-бретонски с рубленой креветкой

Горячее блюдо на выбор:

Утиная ножка «Конфи» с рататеем и ягодным взваром
Говяжьих миньоны с перечным соусом и овощами гриль
Судак, запеченный под сыром с томатами и картофелем по-
деревенски в травах

7 950 р.

Рыбные закуски

Лосось "Гравлакс" в нарезке
Подкопчённый атлантический палтус
в пряных травах
Нежная зубатка с апельсиновым желе
Селедочка бочковая с луком-порей и молодым картофелем

Холодные закуски

Плато из сыров
(камамбер, дор-блю, маасдам, сыр с вялеными томатами)
Нарезка свежих овощей
(томаты, огурцы, перец, редис, зелень)

Хлеб

Хлебная корзина с маслом

Горячая закуска

Грибной жульен с трюфельным маслом
Кокиль из красной рыбы с рубленной креветкой

Горячее блюдо на выбор:

Утиная ножка «Конфи» с рататуюем и ягодным взваром
Говяжьи миньоны с перечным соусом и овощами гриль
Стейк лососевый с печёными томатами и сливочным соусом

Мясные закуски

Запеченная буженина в пряных специях
с корнишонами и черри
Ростбиф «Дижонский» с бальзамиком
и пряной грушей
Галантин из птицы
Утиное филе с брусничным соусом

Салаты

Салат с тигровыми креветками, авокадо,
белыми грибами и соусом Песто
Оливье с перепелкой, телячьим языком и
раковыми шейками
Салат с подкопчённой грудкой, черносливом и грецкими
орехами

Напитки

Домашний морс 400мл.
Чай/Кофе 200мл.



<u>Карамельный</u> Сливочные бисквиты, пропитанные карамельным сиропом, прослойка из соленой карамели, банана и клубники со сливочно-карамельным кремом.	4 000р.	<u>Клубника со сливками</u> Сливочный бисквит, фруктовый сироп, ягодное конфи (клубника), крем со вкусом пломбира на основе сыра маскарпоне.	5 000р.
<u>Манго-маракуйя</u> Миндальный дакуаз, пропитанный тропическим сиропом со вкусом сока Юдзу, карамелью манго-маракуйя и кисло-сладким кремом манго.	4 500р.	<u>Ромовая вишня</u> Шоколадные бисквиты, пряный сироп с нотками корицы и кубинского рома, вишневое компоте, сливочный крем с шоколадной крошкой.	4 500р.
<u>Морковный</u> Морковные коржи с добавлением грецкого ореха, сахарный тростниковый сироп, прослойка из лимонного курда и крем чиз.	5 000р.	<u>Женуаз</u> Миндально-ореховый дакуаз, хрустящее безе, чернослив, орехи кешью, сливочно-заварной крем и карамельный ганаш.	5 000р.
<u>Медовик</u> Пряные медовые коржи и легкий крем на основе домашней ряженки.	4 000р.	<u>Сникерс</u> Пропитанные шоколадные бисквиты, хрустящая прослойка из шоколада, соленая карамель, жареный арахис в сочетании с шоколадным крем-чизом.	5 000р.
<u>Мокко</u> Ореховый бисквит, кофейный крем, хрустящее безе и домашняя сливочная ириска	4 000р.	<u>Красный бархат</u> Воздушные и шоколадные бисквиты ярко-красного цвета, ароматное конфи из малины в сочетании со сливочным крем-чизом.	5 000р.

Минимальный заказ торта от 2х кг. Цены указаны только за начинку.

Дополнительный декор торта оплачивается отдельно.

Возможно заказать дегустацию 3 любых начинок (по 150гр), стоимость 2 500р.

Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%

При завозе своего торта взимается тортовый сбор в размере 15 000 руб. для зала «Romanoff's»,

10 000 руб. для зала «Marta»

Безалкогольные напитки

Минеральная вода "Dausuz" 0,5л	280р
Минеральная вода "Dausuz" 0,85л	320р.
Напиток Evervess 0,25л	330р.
Сок «Я» 0,2л	250р.
Сок «Я» 1л	700р.
Домашний клюквенный морс 1л	800р.
Домашний облепиховый морс 1л	1 500р.
Домашний лимонад «Яблоко/Цитрус/Клубника-Киви/Пряный Манго» 1л	1 450р.

Горячие напитки

Чай пакетированный в ассортименте	100р.
Кофе в ассортименте	150р.
Капучино на растительном молоке 0,28л	400р.
Чай заварной 0,4л	400р.

Алкогольные напитки

Игристое и Шампанское вино

«Valvasore» Prosecco, Brut, Italy	2 800р.
«Valle de San Jaime» Cava, Brut, Spain	2 600р.
«Valvasore» Rosato Brut, Italy	2 600р.
Cremant «Mademoiselle Marguerite» Brut, France	5 000р.
Champagne «Autreau-Lasnot» Reserv Brut ,France	7 000р.

Белое вино

«Pinot Grigio» Delle Venezie, Italy	2 300р.
«Penedo Gordo» Branco, Portugal	2 100р.

Красное вино

«Torre Saracena» Nero d"Avola, Sicilia	2 300р.
«Chateau Luby» Rouge Bordeaux, France	2 800р.

Наш сомелье с удовольствием подберет любые напитки по Вашему вкусу.

* Цены на ассортимент могут меняться. Актуальную информацию уточняйте у менеджеров отеля.
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%

КОНТАКТЫ

Tsar Palace Luxury Hotel & SPA
196608, Россия, Санкт-Петербург, г. Пушкин Софийский бульвар 32
тел.: +7 (812) 640 00 32
моб.: +7 (965) 017-81-82
e-mail: sales@tsarpalace.ru

