



# SO/ ST. PETERSBURG

## **Banquet & Cocktail Events**

## SO LOUNGE

Банкетный зал 100 кв.м

**Максимальная вместимость:** -  
100 гостей коктейльной  
рассадкой  
-60 гостей банкетной  
рассадкой

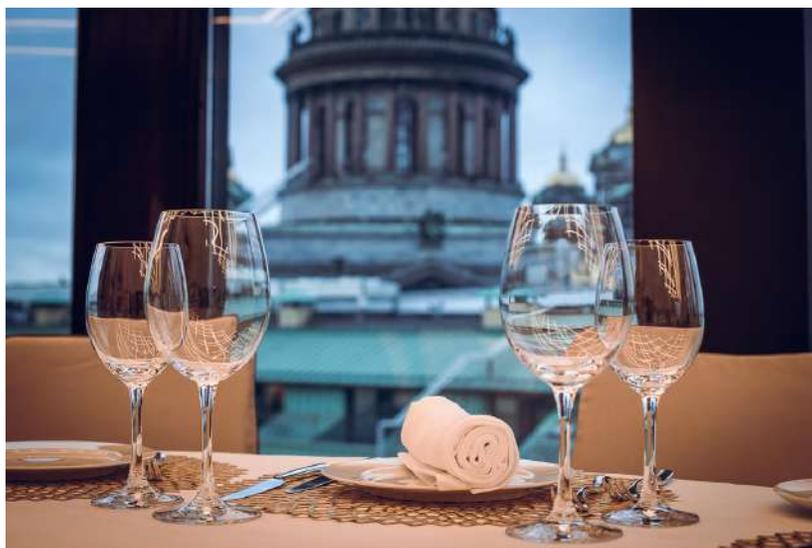
Условия полной  
приватизации:

- арендная плата: 100.000₽

- минимальный депозит на  
еду и напитки: 300.000₽  
(обратите внимание: отель  
взимает 5% сервисного сбора  
от финального счета за еду  
и напитки)

- максимальное время  
аренды: 9 часов (включая  
время на подготовку  
площадки и возврат в  
первоначальный вид)

- при необходимости заранее  
предоставить SOCIAL LOUNGE  
для декора и/или установки  
оборудования, а также при  
продлении мероприятия отель  
взимает аренду: 10.000₽ в  
час



## MIXO BAR

**Максимальная вместимость:  
70 гостей коктейльной  
рассады**

**Условия полной  
приватизации:**

- **арендная плата: 50.000₽**
- **минимальный депозит на еду и напитки 100.000₽**  
(обратите внимание: отель взимает 5% сервисного сбора от финального счета за еду и напитки)
- **максимальное время аренды: 6 часов (включая время на подготовку площадки и возврат в первоначальный вид)**



## SO VVIP

Номер 100 кв.м

Ваша незабываемая вечеринка в люксе категории SO VERY VIP!

Гигантский и вызывающий восторг, этот стометровый люкс на последнем этаже может похвастаться камином обеденной зоной, джакузи с видом на достопримечательности, душевой для двоих и собственным баром с отдельным входом для персонала.

Стоимость аренды номера – по запросу.

Возможен заказ блюд и напитков в номер по меню отеля.



## HI-SO TERRACE

Сезон работы площадки с мая по октябрь.

Терраса отеля делится на две зоны: А и Б, возможно забронировать три варианта:

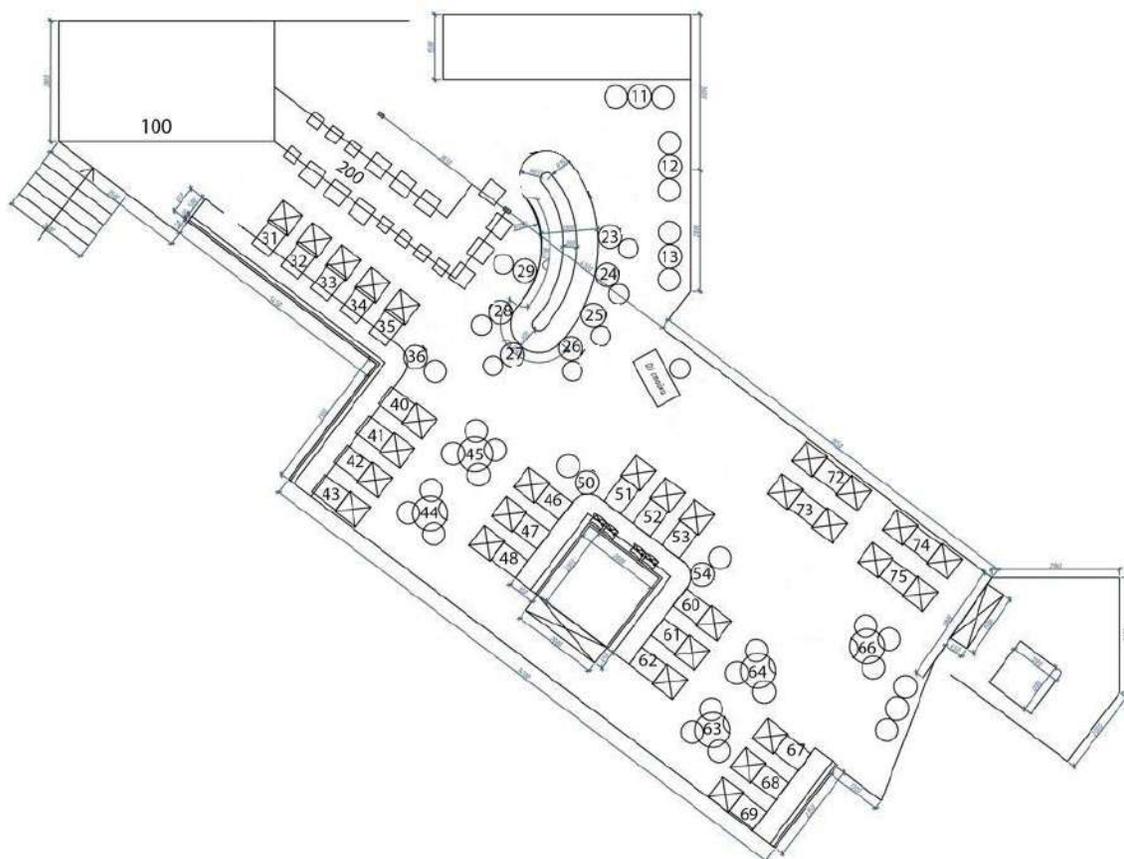
- Терраса целиком

**Максимальная вместимость:**  
**140 гостей коктейльной**  
**рассадкой,**  
**90 гостей банкетной**  
**рассадкой**

- Зона А (максимум 60-70 гостей коктейльной рассадкой)

- Зона Б (максимум 35-45 гостей коктейльной рассадкой)





Площадка оснащена мобильной крышей-тентом и хитерами для обогрева.

Варианты рассадки: возможно оставить существующую меблировку ресторана, частично или полностью убрать мебель и поставить коктейльные столы, банкетное накрытие за большими круглыми столами (максимум 10 чел. за стол)

**Условия приватизации:**

	Вся терраса	Половина террасы (зона А или В)
Арендная плата	200.000₽	100.000₽
Минимальный депозит	650.000₽	300.000₽

- отель взимает 5% сервисного сбора от финального счета за еду и напитки;
- максимальное время аренды: 9 часов (включая время на подготовку площадки и возврат в первоначальный вид);
- при необходимости заранее предоставить террасу для декора и/или установки оборудования, а также при продлении мероприятия отель взимает арендную плату - 50.000₽ в час.

Просим обратить Ваше внимание на следующие моменты:

- Бронирование половины террасы возможно только для мероприятия без развлекательной программы и использования микрофона. Для мероприятия с музыкой и программой необходима полная аренда террасы.
- Минимальный депозит может быть использован для оплаты еды, алкогольных и безалкогольных напитков, а также для оплаты пробкового сбора в случае использования собственного алкоголя.
- Оборудование и декор (при необходимости) оплачивается отдельно.
- При неполном использовании минимального депозита на мероприятии денежные средства не могут быть возвращены или использованы как депозит на последующие мероприятия.
- Минимальный депозит может быть использован только на забронированной площадке и не распространяется на другие площадки отеля.
- В соответствии с ФЗ «О тишине» уровень шума после 23:00 не должен превышать установленных норм.
- Меню могут быть изменены на летний сезон 2022 года.

**Алкогольные напитки** можно заказать по меню отеля или привезти свои, оплатив пробковый сбор.

Пробковый сбор (взимается с каждой открытой бутылки):

- вина: 1.000₽
- игристое вино: 1.500₽
- крепкий алкоголь и ликеры: 2.500₽
- шампанское: 5.000₽

## МЕНЮ КАНАПЕ

Минимальный заказ канапе одного вида: 20

Цены указаны за человека.

Для сервировки продолжительностью в один час мы рекомендуем 7 канапе на человека.

Меню не включает напитки.

### ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ:

- Карпаччо из говядины с рукколой и Пармезаном **250**
- Ролл Калифорния **350**
- Ролл Филадельфия с копченым лососем **300**
- Мини клуб-сэндвич с курицей **150**
- Мини клуб-сэндвич с лососем **150**
- Влины с лососем Гравлакс **200**
- Мусс из авокадо с креветкой и грейпфрутом **250**
- Тар-тар из томатов **250**
- Обжаренный тунец с кунжутом и кремом васаби **300**
- Блинный ролл с лососем и красной икрой **250**
- Вриошь с сыром Бри и клубничным мармеладом **250**
- Вриошь с сыром с голубой плесенью **250**
- Парма с дыней **250**
- Мини-шаверма с лососем **150**
- Мини-шаверма с курицей и чесночным соусом **150**
- Волован с красной икрой **350**
- Волован с паштетом из куриной печени **250**
- Мини-моцарелла с томатами **250**
- Ролл из рисовой бумаги с овощами и соусом "Сладкий чили" **200**
- Тар-тар из тунца **300**
- Севиче из гребешка **350**
- Ролл из рисовой бумаги с овощами и креветкой и соусом "Сладкий чили" **250**
- Мини клуб-сэндвич с крабом **250**
- Канапе с луковым мармеладом и уткой **250**
- Жареный гребешок с зеленым горошком и яблоком **400**

### ГОРЯЧИЕ КАНАПЕ:

- Мини-чизбургер из говядины **300**
- Киш лорен с беконом и луком **200**
- Шашлычок из говядины **700**
- Шашлычок из лосося **650**
- Волован со шпинатом и ветчиной **250**
- Жареный сыр с соусом Тартар **250**
- Запеченный краб с соусом бешамель **480**
- Шашлычок из курицы **250**
- Соте из говядины с терияки и кунжутом **450**
- Соте куриное **250**
- Овощной шашлычок **150**

### СЛАДКИЕ КАНАПЕ:

- Макарун 1 шт. **150**
- Ягодная Панакота **200**
- Тирамису **200**
- Брауни **250**
- Фруктовый шашлычок **300**
- Фруктовый салат **300**
- Мини-эклер **300**
- Фисташковое крем-брюле **250**
- Чизкейк **250**
- "Птичье молоко" **250**

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.

Отель взимает 5% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.

Все тарифы указаны в рублях.

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ В РУССКОМ СТИЛЕ 5 500 РУБЛЕЙ

Минимальное количество гостей: 15  
Цены указаны за человека.

### Банкетное меню включает:

- рыбное ассорти
- мясное ассорти
- холодные закуски
- 1 горячая закуска
- 1 основное блюдо
- 1 десерт

### РЫБНОЕ АССОРТИ:

Копченый лосось  
Осетрина горячего копчения  
Копченый палтус  
Лосось Гравлакс

### МЯСНОЕ АССОРТИ:

Телячий язык с хреном  
Буженина  
Пармская ветчина  
Ростбиф  
Чоризо (пикантная свиная колбаса)

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Свежие овощи с зеленью  
Салат «Оливье» в нашем стиле  
Соленые и маринованные грибы  
Филе сельди с горячим картофелем, луком и зеленью  
Салат с ростбифом  
Салат в азиатском стиле с курицей  
Моцарелла с томатами  
Табуле из киноа с овощами и печеным перцем

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Утиное конфи в рисовом тесте с брусничным соусом  
Картофельные ньокки с томатами  
Равиоли с креветками с соусом Америка  
Грибное рагу с запеченным картофелем и фенхелем  
Ризотто Миланезе

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Свиная грудка с пюре и огуречным релишем  
Бефстроганов в нашем стиле  
Судак с нуттовым табуле  
Жареное филе говядины с картофелем гратен и зеленым салатом  
Лосось с пастой орзо и бланшированными томатами  
Паста с томатами  
Запеченные овощи

### ДЕСЕРТЫ:

Тирамису  
Наш фирменный чизкейк с ягодами  
Наполеон и лимонный сорбет  
«Птичье молоко» и лимонный сорбет

- свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители, домашний хлеб и масло

\*Есть возможность добавить в меню опцию «Выбор основного блюда на месте». Опция подразумевает выбор из двух горячих блюд - дополнительная плата – 750 рублей.

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.  
Отель взимает 5% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.  
Все тарифы указаны в рублях.

## БУФЕТНОЕ МЕНЮ 5700 РУБЛЕЙ

Минимальное количество гостей: 20

Цены указаны за человека.

### Буфетное меню включает:

- 5 холодных закусок
- 1 суп
- 3 основных блюда
- 3 гарнира
- 6 десертов
- свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Овощной салат  
Салат Нисуаз  
Салат «Оливье» в нашем стиле  
Салат Капрезе с соусом песто  
Карпаччо из говядины в нашем стиле с рукколой и кремом из голубого сыра  
Куриный балантин с грибами  
Ассорти копченой рыбы с топпингами  
Греческий салат  
Ассорти итальянских колбас с топпингами  
Салат Цезарь (с курицей или с креветками)  
Свекольный салат  
Табуле из киноа с овощами и печеным перцем  
Картофельный салат  
Ассорти сыров с топпингами

### СУПЫ:

Крем-суп из грибов  
Солянка  
Картофельный суп  
Борщ в нашем стиле  
Куриный бульон с крутонами

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Обжаренные медальоны из лосося  
Жареное куриное филе  
Медальоны из говядины/свинины  
Жареное филе судака  
Томленая белая фасоль с овощами  
Томленые телячьи щечки  
Утиное филе с брусничным соусом

### ГАРНИРЫ:

Ароматный рис басмати  
Картофельное пюре со сливками  
Овощи гриль  
Стручковая фасоль  
Картофель гратен  
Рататуй

### ДЕСЕРТЫ:

Мини эклеры 1 штука  
Наполеон  
Пана кота  
Тирамису  
Чизкейк в нашем стиле  
Брауни  
Фруктовый салат  
Макарон  
«Птичье молоко»  
Лимонная тарталетка

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.

Отель взимает 5% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.

Все тарифы указаны в рублях.

## КУРСОВОЕ МЕНЮ

Минимальное количество гостей: **10**

Цены указаны за человека.

### ТРЕХКУРСОВОЕ МЕНЮ – 3500 РУБЛЕЙ

- 1 холодная закуска
- 1 основное блюдо
- десерт - свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители, домашний хлеб и масло

### ЧЕТЫРЕХКУРСОВОЕ МЕНЮ – 4500 РУБЛЕЙ

- 1 холодная закуска
- 1 горячая закуска
- 1 основное блюдо\*
- 1 десерт - свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители, домашний хлеб и масло

\*Есть возможность добавить в меню опцию «Выбор основного блюда на месте». Опция подразумевает выбор из двух горячих блюд. Дополнительная плата – **750** рублей.

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Салат Цезарь с курицей и чипсами из бекона
- Греческий салат
- Карпаччо из говядины в нашем стиле с рукколой и кремом из голубого сыра
- Лосось Гравлакс со сметаной и блинами с гарниром «Мимоза»
- Салат «Оливье» в нашем стиле
- Паштет из куриной печени с бриошью (готовится с использованием свинины)
- Вьетнамский ролл с овощами и сладким соусом Чили
- Салат Нисуаз
- Буррата с томатами
- Табуле из киноа с овощами и печеным перцем

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

- Крем-суп из грибов
- Борщ в нашем стиле со сметаной
- Суп из зеленого горошка
- Равиоли с креветками, соус Америка
- Тортеллини с крабомси соусом Америка
- Картофельный суп
- Ризотто миланезе
- Картофельные ньокки с томатами

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

- Лосось-гриль с белой фасолью
- Утиная ножка конфи с пастернаком и луком-шалот
- Жареное филе говядины с картофелем гратен и зеленым салатом
- Томленые говяжьи щечки, лардо из бекона и паста «Казаречче»
- Томленая белая фасоль с овощами
- Свиная грудинка с морковью и луком-шалот
- Судак с картофелем конфи и лимоном

### ДЕСЕРТЫ:

- Тирамису
- Наш фирменный чизкейк с ягодами
- Пана кота
- Теплый шоколадный торт и фисташковое мороженое
- Наполеон и лимонный сорбет
- Фруктовый салат в апельсиновом соке с ванильным мороженым
- Лимонный тарт и шоколадное мороженое
- «Птичье молоко» и лимонный сорбет

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.

Отель взимает 5% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.

Все тарифы указаны в рублях.

**ДОБАВИТЬ ЧТО-НИБУДЬ?**

Цены указаны за человека.

**ВЫПЕЙ МЕНЯ:**

“ВЗВОДРИСЬ” 250 РУБЛЕЙ

Свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители

СОДОВАЯ ЗА БУТЫЛКУ 300 РУБЛЕЙ

Кока-кола, Фанта, Спрайт, Тоник

СОКИ И МОРС ЗА СТАКАН 250 РУБЛЕЙ

Яблоко, Апельсин, Грейпфрут, Вишня, Морс

SAN BENEDETTO Вода с газом/без газа бут. Стекло 750 мл, Италия 850 РУБЛЕЙ

**СЪЕШЬ МЕНЯ:**

МЕСТНАЯ ВЕТЧИНА (100 ГР) - 700 РУБЛЕЙ

соленья, ассортимент хлеба и масло

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА (200 ГР) - 1 200 РУБЛЕЙ

Ассортимент хлеба и масло

РЫБНОЕ АССОРТИ (100 ГР) - 1 000 РУБЛЕЙ

Копченый лосось, ассортимент хлеба и масло

МИНИ-СЭНДВИЧИ (6 ШТ.) - 700 РУБЛЕЙ

Курица / ветчина-сыр / лосось

СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ (1 ШТ.) - 190 РУБЛЕЙ

ОВОЩНЫЕ ПАНИНИ (3 ШТ.) - 700 РУБЛЕЙ

Песто и овощи гриль

РОЛЛЫ (6 ШТ.) - 800 РУБЛЕЙ

Курица/ ветчина-сыр / лосось

ПЕЧЕНЬЕ (2 ШТ.) - 300 РУБЛЕЙ

Шоколадная крошка / овсяные хлопья

ФИНАНСЬЕ (2 ШТ.) - 190 РУБЛЕЙ

Миндаль и фундук

КЕКС (1 ШТ.) - 200 РУБЛЕЙ

АССОРТИ ФРУКТОВ - 250 РУБЛЕЙ

БРАУНИ (2 ШТ.) - 190 РУБЛЕЙ

ЭКЛЕР (1 ШТ.) - 300 РУБЛЕЙ

ПАННА КОТТА (1 ШТ.) - 250 РУБЛЕЙ

ТИРАМИСУ (1 ШТ.) - 250 РУБЛЕЙ

МАКАРУНЫ (3 ШТ.) - 400 РУБЛЕЙ

ПЕЧЕНЬЕ МАДЛЕН (1 ШТ. НА ПЕРСОНУ) - 200 РУБЛЕЙ

ЗЕФИР (2 ШТ.) - 200 РУБЛЕЙ

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.

Отель взимает 5% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.

Все тарифы указаны в рублях.

## ОБОРУДОВАНИЕ

	ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ	ПОЛДНЯ
БЕСПРОВОДНОЙ МИКРОФОН	1 800	1 100
LCD ПРОЕКТОР + ЭКРАН	12 000	8 000
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ СЛАЙДОВ + ЛАЗЕРНАЯ УКАЗКА	1 000	600
ПЛАЗМЕННЫЙ ЭКРАН НА ПОСТАВКЕ	12 000	8 000
НОУТБУК HP	6 000	4 000
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ФЛИПЧАРТ	1 100	700
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ DJ	15 000	
ЗВУКОВЫЕ КОЛОКИ	5 000	

Все тарифы указаны в рублях.

SOY ST. PETERSBURG

