

Новый год
2026





Наш отель 5* находится в самом центре Пушкина (г. Санкт-Петербург),
в окружении знаменитых дворцов и парков.

В отеле 95 номеров различной категории,
от «Классик с видом в атриум» до «Президентского люкса».

Жемчужиной отеля является современный СПА-комплекс, площадью 1500 м²,
включающий в себя бассейн под стеклянным куполом, традиционный хаммам,
гималайскую соляную и финскую сауны, русскую баньку, снежный фонтан,
а также СПА-уходы и процедуры.

Tsar Palace Luxury Hotel & SPA – уникальная площадка
для воплощения мероприятия любого формата: от камерного вечера
до банкета на 100 Гостей в нашем торжественном зале Romanoff's.

Мы приглашаем провести это важное событие вместе и доверить команде
профессионалов заботу о вас и ваших Гостях.

Забронируйте лучшую дату для вашего праздника уже сейчас
и получите специальный тариф на проживание ваших гостей.





НАШИ ЗАЛЫ

ТОРЖЕСТВЕННЫЙ ЗАЛ ROMANOFF'S 207 м²

Минимальная сумма
закрытия от 600.000

Из нее аренда зала 200.000

КАМЕРНЫЙ ЗАЛ MARTA 126 м²

Минимальная сумма
закрытия от 200.000

+10% сервисный сбор

ТЕРРАСА РЕСТОРАНА MON BIJOU 90 м²

Минимальная сумма
закрытия от 250.000

Из нее аренда зала 50.000



- 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 50 000р.

ROMANOFF'S RESTAURANT



MARTA RESTAURANT



TEPPACA MON BIJOU RESTAURANT



ФУРШЕТ

Овощные канапе

Баклажан с томатом и сливочным сыром	160
Баклажан с сыром и грецким орехом	170
Канапе из сезонных овощей	150
Канапе с сыром и томатом черри	160
Мини-брускетта с вялеными томатами и сливочным сыром	180
Брускетта с запечённым перцем	150
Брускетта с фетой и рукколой	150
Брускетта с томатами	160
Канапе с огурцом, сыром и томатами	165
Канапе с сыром и оливками	160
Фета с маслинами в подаче «шот»	160
Мини-капрезе с соусом песто	150
Овощное крудите	160

Мясные канапе

Канапе с уткой	300
Оливье по-дворцовому	200
Лёгкий салат с креветками и миндальной ноткой	200
Мини-эклер с пате из печени индейки	180
Канапе с бужениной и пикули	160
Канапе с деликатной ветчиной	210
Канапе с вяленой говядиной	150
Канапе с ростбифом	280
Брускетта с паштетом из печени	160
Брускетта с ростбифом	340
Канапе на ложке с уткой и цукини	300
Мини-шпажка из свинины	350
Мини-шпажка из курицы	320

Рыбные закуски

Канапе с красной икрой	400
Канапе с чёрной икрой	700
Канапе с лососем шеф-посола и сыром Креметте	320
Профитроли с муссом из подкопчённого лосося	320
Мусс из подкопчённого лосося на крутоне	340
Канапе на ложке с лососем и цукини	280
Канапе с сельдью и яйцом перепёлки	200
Брускетта с тунцом	200
Лосось куантро с бальзамической икрой на ложке	320
Мини-шпажка из белой рыбы	500
Мини-шпажка из красной рыбы	800

Гарниры

Запечённый картофель	250
Овощное сотэ à la marche	300

Фрукты, ягоды и мини-десерты

Канапе «Рафаэлло»	200
Канапе фруктовое	200
Канапе с камамбером и малиной	250
Канапе с камамбером и виноградом	200

Птифур «Трюфельный»	150
Птифур «Чизкейк»	150
Мини "Шу" с заварным кремом	150
Фруктовая композиция	3 000
Ягодное ассорти	4 000

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 6500

Салаты

Оливье с говядиной
Салат с куриной грудкой, черносливом
и грецким орехом
Салат «сельдь под шубой»

Холодные закуски

Оливки и маслины, маринованные в травах
Свежие овощи
(помидоры, огурцы, болгарский перец)
Домашние соленья
(капуста квашенная, соленые огурцы,
томаты маринованные)
Сырное ассорти
(домашний сыр с вяленными томатами,
маасдам, пармезан)

Горячая закуска

Жюльен грибной с цыпленком

Горячее блюдо на выбор:

Филе палтуса, запеченное с базиликом,
томатами и сыром
моцарелла и картофелем "Дофинуа"
Медальоны из свинины с картофелем
и соусом «Марсала»

Рыбные закуски

Форель слабой соли
Палтус холодного копчения с ольхой
Зубатка подкопченная на ольховых ветках
Селедочка бочковая с молодым картофелем

Мясные закуски

Ростбиф с деликатной горчицей
Телячий язык с муссом из хрена
Запеченная буженина в пряных специях
с корнишонами и черри
Студень из трех видов мяса

Напитки

Домашний морс 400мл.
Чай/Кофе 200мл.

Хлеб

Хлебная корзина с маслом

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 7950

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

Холодные закуски

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

Горячая закуска

Грибной жульен с трюфельным маслом
Лосось по-бретонски с рубленой креветкой

Горячее блюдо на выбор:

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

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

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

Напитки

Домашний морс 400мл.
Чай/Кофе 200мл.

Хлеб

Хлебная корзина с маслом

НАПИТКИ

Безалкогольные напитки

Минеральная вода San Benedetto — 0,75 л — 650

Минеральная вода Dausuz — 0,5 л — 280

Минеральная вода Dausuz — 0,85 л — 320

Coca Cola Original — 0,33 л — 330

Сок Il Primo — 0,25 л (в ассортименте) — 330

Сок Il Primo — 1 л — 850

Домашний клюквенный морс — 1 л — 800

Домашний облепиховый морс — 1 л — 1 500

Домашний лимонад (яблоко / цитрус / клубника-киви / пряный манго) — 1 л — 1 450

Игристое и шампанское

Valvasore Prosecco, Brut, Italy — 2 800

Valvasore Rosato, Brut, Italy — 2 600

Valle de San Jaime Cava, Brut, Spain — 2 600

Crémant Mademoiselle Marguerite, Brut, France — 5 000

Champagne Autreau-Lasnot Reserve Brut, France — 7 000

Белое вино

Pinot Grigio Delle Venezie, Italy — 2 300

Penedo Gordo Branco, Portugal — 3 000

Красное вино

Torre Saracena Nero d'Avola, Sicilia — 2 300

Château Luby Rouge, Bordeaux, France — 2 800

Полная винная карта доступна по запросу

Наш сомелье с удовольствием подберет любые напитки по вашему вкусу.

* Цены на ассортимент могут меняться. Актуальную информацию уточняйте у менеджеров отеля.

Санкт-Петербург,

Пушкин

Социальный бульвар, 32



TSAR PALACE

LUXURY HOTEL & SPA

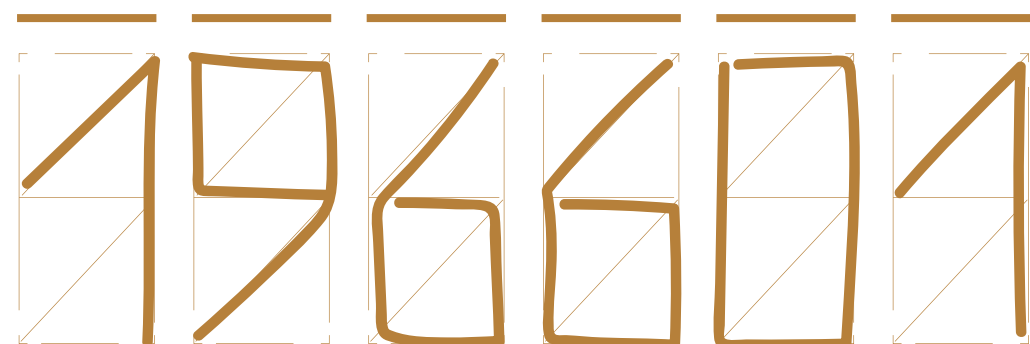


СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ

+7 (812) 640-00-32

+7 (965) 017-81-84

+7 (965) 017-81-82
(WHATSAPP)



SALES@TSARPALACE.RU