

ВИНО С УКЛОНОМ  
В44

БАНКЕТЫ  
НА  
ВОССТАНИЯ 44



## О РЕСТОРАНЕ

Антураж Bistrot 44 оформили в духе северного модерна с современными деталями. В интерьере преобладают серые и бежевые оттенки, мебель из ореха, а светильники и фурнитура исполнены в золоте. По вечерам витражное панно на потолке с узором и в виде цветов освещается, благодаря чему кажется, что бистро находится под стеклянной крышей.





# КУХНЯ

Особое банкетное меню сочетает в себе классические вкусы в авторском прочтении от шеф-повара Владислава Владыкина. Яркие сочетания вкусов для свадеб и банкетов - три разнообразных банкетных сета, для фуршетов и приветственных мероприятий - гибкий и разнообразный фуршетный конструктор.



# АЛКОГОЛЬ

144 - именно столько наименований представлено в винной карте Bistrot 44. В коллекции от сомелье — классические и авангардные наименования Старого и Нового Света, с тонкими акцентными позициями российских винодельческих хозяйств.

Bistrot 44 предлагает гостям лояльные условия при заказе алкоголя.

# ТОРЖЕСТВЕННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ



БАНКЕТ



СВАДЬБА



ФУРШЕТ



КОРПОРАТИВ



# УСЛОВИЯ

Минимальная сумма закрытия зала (депозит)

**150 000 рублей**

Аренда зала до 23:00 - 0 рублей

Банкетное меню от 4590 рублей/гость

+ 10% сервисное обслуживание

Пробковый сбор - 500 рублей/гость

Депозитный пробковый сбор - 800 рублей/гость

Продление зала после 23:00 - 15 000 рублей/час

\*Привоз своих продуктов питания и б/а напитков на территорию отеля запрещен.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ / №1 / 4590 р.

990 гр.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### сырная тарелка

Пармезан 9 месяцев, Блю Шонфилд,  
Качотто с Пеперончино, виноград, козий сыр

70 гр.

### луковая брускетта

с паштетом из куриной печени,  
брусничным вареньем и тыквенными семенами

70 гр.

### мясное плато

копа, говядина «Брезаола», куриный рулет,  
салями «Милано»

90 гр.

### mix из свежих овощей

сладкие томаты,  
перец болгарский, огурцы

90 гр.

## САЛАТЫ

### салат Греческий

классический овощной салат с сыром «брынза»

90 гр.

### салат с морепродуктами

mix-салат с добавлением глубоководной креветки,  
кальмара, соуса песто и перетертого арахиса

90 гр.

### салат Оливье

классический салат с добавлением  
свежего яблока

90 гр.

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

### говяжий язык

с картофельным пюре и горчичным соусом

150 гр.

## ОСНОВНОЕ БЛЮДО

на Ваш выбор

### судак

с цветной капустой и лимонным соусом

180 гр.

### куриные рулетики

с кремом из сельдерея  
и соусом из копченого сыра

190 гр.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

### хлебная тарелка

булочка томатная, булочка луковая,  
булочка ржаная, сливочное масло

60 гр.

**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ / №2 / 5380 р.**

980 гр.

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

**рулетики из семги**  
с творожным сыром

90 гр.

**томатная брускетта**

с печеной паприкой, баклажанной икрой  
и вяленными томатами

40 гр.

**мясное плато**

копа, говядина «Брезаола»,  
куриный рулет, салями «Милано»

90 гр.

**mix из свежих овощей**

сладкие томаты,  
перец болгарский, огурцы

90 гр.

**САЛАТЫ**

**салат Греческий**

классический овощной салат с сыром «брынза»

90 гр.

**салат Цезарь с курицей**

листья салата «Романо» с классическим соусом на  
основе яичного желтка, сыра «пармезан» и анчоусов.  
Салат сервируется жареной куриной грудкой

90 гр.

**салат с томленой говядиной  
и картофелем стоун**

90 гр.

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

**голубцы**

с камчатским крабом и соусом биск

100 гр.

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО**

на Ваш выбор

**аргентинские креветки с жареными  
кабачками в сливочном соусе**

240 гр.

**баранина с перечно-шоколадным  
соусом**

230 гр.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНО**

**хлебная тарелка**

булочка томатная, булочка луковая,  
булочка ржаная, сливочное масло

60 гр.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ / №3 / 6850 р.

1190 гр.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### антипаста

Оливки изумрудные, оливки красные, оливки черные, каперсы на ветке, томаты вяленые собственного производства

90 гр.

### рыбное плато

лосось морского посола, эсколар холодного копчения

90 гр.

### мясное плато

копа, говядина «Брезаола», куриный рулет, салями «Милано»

90 гр.

### mix из свежих овощей

сладкие томаты, перец болгарский, огурцы

90 гр.

### сырная тарелка

Пармезан 9 месяцев, Блю Шонфилд, Качотто с Пеперончино, виноград, гриссини

70 гр.

## САЛАТЫ

### салат Греческий

классический овощной салат с сыром «брынза»

90 гр.

### салат Цезарь с курицей

листья салата «Романо» с классическим соусом на основе яичного желтка, сыра «пармезан» и анчоусов. Салат сервируется жареной куриной грудкой

90 гр.

### салат с морепродуктами

mix-салат с добавлением глубоководной креветки, кальмара, соуса песто и перетертого арахиса

90 гр.

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

### дальневосточный кальмар

с папоротником и кремом из запеченого кабачка

200 гр.

## ОСНОВНОЕ БЛЮДО

на Ваш выбор

### стейк из говядины

с соусом «глингтвейн»

230 гр.

### стейк из семги

с цветной капустой и соусом «Бермонте»

210 гр.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

### хлебная тарелка

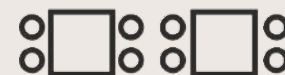
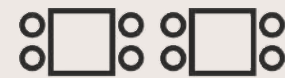
булочка томатная, булочка луковая, булочка ржаная, сливочное масло

60 гр.

# БАНКЕТНАЯ РАССАДКА

Площадь зала - 72 м2

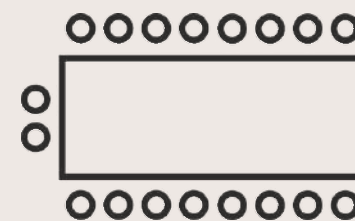
Количество мест - 40



# ОБЩИЙ СТОЛ

Площадь зала - 72 м2

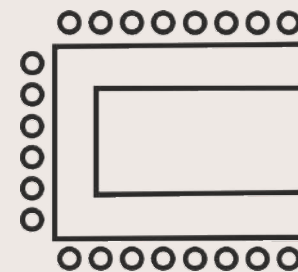
Количество мест - 24



# ФОРМА U

Площадь зала - 72 м2

Количество мест - 24



# ОБОРУДОВАНИЕ

Входит в стоимость аренды:

Звуковая система

Дополнительное оборудование:

Проектор и экран - 10 000 рублей

Акустическая система - 5 000 рублей

Микрофон - 1 500 рублей

Плазменные панели для трансляции видеоматериалов

(альтернатива проектору с экраном) - 5 000 рублей/шт.



## КОНТАКТЫ

Санкт-Петербург,

ул. Восстания, 44

+7 812 640 04 08

[sales@demetra-art-hotel.com](mailto:sales@demetra-art-hotel.com)