



# 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 узорами 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.

[www.bistrot44.ru](http://www.bistrot44.ru)

# ТОРЖЕСТВЕННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ



БАНКЕТ



СВАДЬБА



ФУРШЕТ



КОРПОРАТИВ



# УСЛОВИЯ

Минимальная сумма закрытия зала  
(депозит) 150 000 р.

Аренда зала до 23:00  
(не входит в сумму депозита) 0 р.

Банкетное меню от 5 000 р./гость  
+ 10% сервисное обслуживание

Пробковый сбор 500 р./гость

Депозитный пробковый сбор 1 000 р./гость

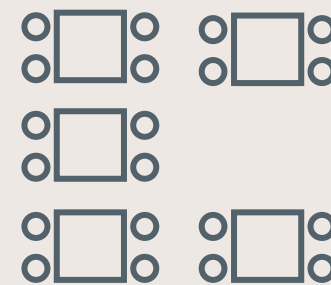
Продление зала после 23:00 15 000 р./гость

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

# БАНКЕТНАЯ РАССАДКА

Площадь зала - 72 м2

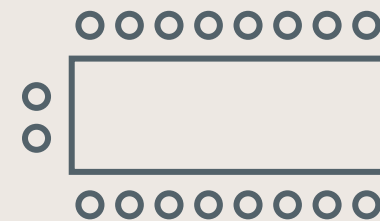
Количество мест - 40



# ОБЩИЙ СТОЛ

Площадь зала - 72 м2

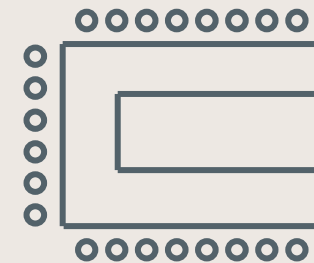
Количество мест - 24



# ФОРМА U

Площадь зала - 72 м2

Количество мест - 24



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ / №1 / 5000 р.

1030 гр.

холодные закуски

сырная тарелка

70 гр.

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

луковая брускетта

70 гр.

с паштетом из куриной печени, брусничным  
вареньем и тыквенными семенами

мясное плато

90 гр.

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

mix из свежих овощей

90 гр.

сладкие томаты,  
перец болгарский, огурцы

салаты

салат Греческий

90 гр.

классический овощной салат с сыром «брынза»

салат Цезарь с креветками

90 гр.

листья салата «Романо» с классическим соусом на основе  
яичного желтка, сыра «пармезан» и анчоусов.

салат сервируется жареными Аргентинскими креветками

салат Оливье

90 гр.

классический салат с добавлением  
свежего яблока

горячая закуска

говяжий язык

150 гр.

с картофельным пюре и горчичным соусом

основное блюдо

на Ваш выбор

судак

180 гр.

с цветной капустой и лимонным соусом

цыпленок табака

230 гр.

с картофелем  
и соусом сальса

дополнительно

хлебная корзина

60 гр.

булочка томатная, булочка луковая,  
булочка ржаная, сливочное масло

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ / №2 / 6000 р.

1150 гр.

холодные закуски

рулетики из семги  
с творожным сыром

90 гр.

томатная брускетта  
с печенной 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.

луковая брускетта с паштетом из куриной печени  
брусничным вареньем и тыквенными семенами

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 томленой говядиной  
и картофелем стоун

90 гр.

горячая закуска

200 гр.

дальневосточный кальмар  
с папоротником и кремом из запеченого кабачка

основное блюдо  
на Ваш выбор

аргентинские креветки с жареными  
кабачками в сливочном соусе

240 гр.

Утиная грудка с морковным пюре  
и смородиновым соусом

230 гр.

дополнительно

хлебная корзина

60 гр.

булочка томатная, булочка луковая,  
булочка ржаная, сливочное масло

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ / №3 / 7000 р.

1090 гр.

холодные закуски

антипасти90 гр.

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

рыбное плато90 гр.

лосось морского посола, эсколар  
холодного копчения

мясное плато90 гр.

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

mix из свежих овощей90 гр.

сладкие томаты,  
перец болгарский, огурцы

сырная тарелка70 гр.

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

салаты

салат Греческий90 гр.

классический овощной салат с сыром «брынза»

салат Цезарь с курицей90 гр.

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

салат с морепродуктами90 гр.

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

горячая закуска

голубцы100 гр.

с камчатским крабом  
и соусом биск

основное блюдо

на Ваш выбор

стейк из говядины230 гр.

с соусом «глинтвейн»

стейк из семги210 гр.

с цветной капустой и голландским соусом

дополнительно

хлебная тарелка60 гр.

булочка томатная, булочка луковая,  
булочка ржаная, сливочное масло

# ОБОРУДОВАНИЕ

Звуковая система входит в стоимость аренды

## Дополнительное оборудование

Проектор и экран

10 000 р.

Акустическая система

5 000 р.

Микрофон

1 500 р.

Плазменные панели для трансляции  
видеоматериалов

5 000 р./шт.

(альтернатива проектору с экраном)

# ДРУГИЕ ЗАЛЫ ДЛЯ ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ



DOM BOUTIQUE HOTEL  
St. Petersburg

Банкетные залы  
Dom Boutique Hotel

📍 ул. Гангутская, 4



ОТЕЛЬ  
ВВЕДЕНСКИЙ  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Банкетные залы  
отеля «Введенский»

📍 Большой пр. П.С., 37



Банкетные залы  
SVET hotel

📍 пр. Просвещения, 83



NEVESOMOST  
РЕСТОРАН  
НАД ГОРОДОМ

Ресторан  
NEVESOMOST

📍 Большой пр. П.С., 37



Demetra Hotel

Банкетные залы  
Demetra Hotel

📍 ул. Восстания, 44



Ресторан ЛУЧ

📍 пр. Просвещения, 83

# КОНТАКТЫ

Санкт-Петербург,

ул.Восстания, 44

+78126400408

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

М. Чернышевская

Bistrot 44

М. Гостиный Двор М.Площадь Восстания

М. Маяковская

[www.bistrot44.ru](http://www.bistrot44.ru)