



КОРПОРАТИВНЫЙ НОВЫЙ ГОД 2019
в отеле «Коринтия Санкт-Петербург»

ВЫ ХОТИТЕ ОРГАНИЗОВАТЬ НОВОГОДНИЙ ПРАЗДНИК? НАШИ ЛУЧШИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ВАС!

Если вы хотите провести новогодний праздник вашей компании в стильной и гостеприимной атмосфере, чтобы ваши гости испытали настоящее удовольствие от вкусных блюд и напитков и оценили высокий уровень события, вы верно обратились в отель «Коринтия Санкт-Петербург».

Полагаясь на нашу профессиональную команду и многолетний опыт, выбрав наилучшее для вас специальное предложение, вы можете спокойно доверить нам подготовку вашего мероприятия - мы воплотим в жизнь все ваши пожелания!

Для организации новогоднего праздника, пожалуйста, свяжитесь с нами по телефону **+7 (812) 380 20 01**
или по почте **events.stpetersburg@corinthia.com**

КОКТЕЙЛЬ 1

Глинтвейн

Тост с грушей и голубым сыром
Крамбл из баклажанов и оливок с томатным муссом
Тост с сыром бри и луком-шалот
Ролл из лосося на черном хлебе с красной икрой

Брандад из трески с лимоном и соусом тар-тар
Креветки в кокосовой панировке
Мини-шашлык из курицы с аджикой
Итальянские шарики с сыром рикотта и пармезаном

Макарун с фисташками и малиной
Вишневый мини фондан
Миндальный тарт с томленной в глинтвейне грушей
Крамбл из яблок, изюма и корицы

Фильтр кофе
Чай в ассортименте
Вода с/без газа

2500 рублей

на человека

минимум: 30 гостей

КОКТЕЙЛЬ 2

Глинтвейн

Тост с грушей и голубым сыром
Крамбл из баклажанов и оливок с томатным муссом
Тост с сыром бри и луком-шалот
Ролл из огурца с крабовым салатом
Ролл из лосося на черном хлебе с красной икрой
Рилетт из цыпленка с беконом и корицей
Татаки из говядины

Мини лук-порей на трюфельном кише
Брандад из трески с лимоном и соусом тар-тар
Креветки в кокосовой панировке
Куриный мини шашлык с аджикой
Запеченная утка с клюквой
Мини кебаб из лосося в кунжуте и креветок в сладком чили соусе
Итальянские шарики с сыром рикотта и пармезаном

Макарун с фисташками и малиной
Вишневый мини фондан
Кофейный эклер
Имбирное печенье
Миндальный тарт с томленной в глинтвейне грушей
Крамбл из яблок, изюма и корицы

Фильтр кофе
Чай в ассортименте
Вода с/без газа

3800 рублей

на человека

минимум: 30 гостей

МЕНЮ ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЙ В ЗАЛЕ BEERSHTUBE

Глинтвейн

Тост с грушей и голубым сыром

Шпек с гриссини и маринованным корнишоном

Сырное ассорти с виноградом

Лосось гравлакс с горчицей на цельнозерновом хлебе

Тост со свиной рулькой и хреном

Конфи из утки с тушеной красной капустой

Тфельшпиц

Мини шницель с клюквенным соусом

Пельмени с пармезаном и рикоттой

Гуляш с клецкой

Торт «Захер»

Печенье «Линзер»

Яблочный штрудель

Имбирное печенье

Миндальный тарт с томленой в глинтвейне грушей

Оладьи с голубикой и корицей

Фильтр кофе

Чай в ассортименте

Вода с/без газа

Разливное пиво без ограничения

1800 рублей за 2 часа

500 рублей за каждый последующий час

3000 рублей

на человека

минимум: 30 гостей

УЖИН В РУССКОМ СТИЛЕ 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, СЕРВИРОВАННЫЕ НА СТОЛЕ

Свежие овощи и зелень

Маринованные огурчики, томаты, квашеная капуста

Салат «Пьемонтез»

Ассорти рыбное: семга копченая, лосось гравлакс

Салат из сельди с картофелем

Салат «Оливье» с курицей

Салат «Цезарь»

Ассорти мясное с горчицей и хреном

(куриная руляда, ветчина свиная, копченая индейка, копченая говядина)

Ассорти сыров

(бри, пармезан, чеддер, эмменталь)

Жульен из грибов

Утиная ножка конфи с запеченным картофелем, шпинатом и соусом из красного вина с апельсином

Десерт «Черный лес» с вишневым компотом и муссом из молочного шоколада

Мандарины

Имбирное печенье

Кофе и чай

3500 рублей

на человека

минимум: 10 гостей

УЖИН В РУССКОМ СТИЛЕ 2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, СЕРВИРОВАННЫЕ НА СТОЛЕ

Свежие овощи и зелень

Маринованные огурчики, томаты, квашеная капуста

Салат из белой фасоли с томатом, салями, красным луком и кориандром

Ассорти рыбное: семга копченая, лосось гравлакс, палтус копченый

Салат из сельди с картофелем

Салат «Оливье» классический

Салат «Цезарь» с курицей

Итальянский салат с ростбифом

Ассорти мясное с горчицей и хреном

(Куриная руляда, ветчина свиная, копченая индейка, говядина запечённая)

Ассорти сыров

(бри, голубой сыр, пармезан, чеддер, эмменталь)

Жареный лосось с картофельным конфи и фондю из порея

Говяжья вырезка с пюре из пастернака, запеченной морковью, салом и глазированным луком в соусе из красного вина

Торт из маракуйи с кокосом и белым шоколадом с салатом из кокоса и маринованного ананаса

Мандарины

Имбирное печенье

Кофе и чай

4200 рублей

на человека

минимум: 10 гостей

«РУССКИЙ СТОЛ» ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Копченая осетрина
8500 рублей за 1500 грамм
Предзаказ за 10 дней до мероприятия

Красная икра с блинчиками
1800 рублей за 50 грамм

Черная икра с блинчиками
16000 рублей за 50 грамм

Суп из тыквы
250 рублей

Грибной крем-суп
250 рублей

Суп-капучино из белых грибов с фуа-гра и трюфельным маслом
700 рублей

Крем-суп из мидий с креветками и шафраном
650 рублей

Жульен из грибов
550 рублей

Жульен из морепродуктов
650 рублей

Лосось в пряной корочке, капоната и соус из белого вина с анисом
1050 рублей

Запеченная куриная грудка с тушеной капустой и морковкой, грибами и куриным «Жу»
990 рублей

Индивидуальный десерт с вашим логотипом
100 рублей

Торт с вашим логотипом или индивидуальным дизайном
4000 рублей за 1 кг

Глинтвейн-станция
(включая штоллен, имбирное печенье и имбирный кекс)
550 рублей

Медовик с киселем из ягод
350 рублей

Цельные сезонные фрукты
1500 рублей за 1400 грамм

Нарезанные сезонные фрукты
1500 рублей за 700 грамм

Ягоды (сезонные)
600 рублей

УЖИН БУФЕТ 1

САЛАТ - БАР

Ассорти салатных листьев, свежие овощи, кондименты, маринады и заправки

АНТИПАСТИ

Ассорти мясных деликатесов, маринады, горчица и хрен
Ассорти сыров, крекеры и кондименты
Маринованные оливки и вяленые томаты

Лосось слабосоленый, лимон и сметана

Салат из сельди с картофелем

Салат «Капрезе»

Салат «Греческий»

Салат «Оливье» с курицей

СУП

Тыквенный суп

Томленая свиная шейка, соус из красного вина с зирой

Пирог с морепродуктами и шафраном

Капуста тушеная

Паровые овощи с чесночным маслом

Картофельное пюре с трюфельным маслом

КАРВИНГ - СТАНЦИЯ

Запеченная целиком индейка, фаршированная каштанами, с клюквенным джемом и соусом «Жу»

ДЕСЕРТЫ

Имбирный кекс

Миндальный тарт с томленой в глинтвейне грушей

Фирменный чизкейк «Гранд Марнье», с теплым соусом из клюквы и ароматными специями

Панеттоне

Цельные сезонные фрукты

Имбирное печенье

Кофе и чай

3500 рублей

на человека

минимум: 30 гостей

УЖИН БУФЕТ 2

САЛАТ - БАР

Ассорти салатных листьев, свежие овощи, кондименты, маринады и заправки

АНТИПАСТИ

Ассорти мясных деликатесов, маринады, горчица и хрен
Ассорти сыров, крекеры и кондименты
Маринованные оливки и вяленые томаты

Лосось копченый и слабосоленый, палтус копченый, лимон и сметана

Салат из сельди с картофелем

Салат «Цезарь» с куриной грудкой

Паста-салат с салями и вялеными томатами

Салат с креветками, слабосоленым лососем, томатами черри и цитрусовой заправкой

Салат «Пьемонтес»

СУП

Грибной суп с трюфельным маслом

Говяжья вырезка с перечным соусом

Запеченный лосось с соусом из белого вина и красной икрой

Запеченный пастернак и морковь, жареная с кумином

Паровые овощи с чесночным маслом

Картофельное пюре с трюфельным маслом

КАРВИНГ - СТАНЦИЯ

Запеченная целиком индейка, фаршированная каштанами, с клюквенным джемом и соусом «Жу»

ДЕСЕРТЫ

Имбирный кекс

Пирог с орехом пекан

Макарун с фисташками и малиной

Торт «Черный лес»

Фирменный чизкейк «Гранд Марнье», с теплым соусом из клюквы и ароматными специями

Панеттоне

Цельные сезонные фрукты

Имбирное печенье

Кофе и чай

4200 рублей

на человека

минимум: 30 гостей

УЖИН БУФЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Копченая осетрина
8500 рублей за 1500 грамм
Заказ за 10 дней до мероприятия

Красная икра с блинчиками
1800 рублей за 50 грамм

Черная икра с блинчиками
16000 рублей за 50 грамм

Суп из тыквы
250 рублей

Грибной крем-суп
250 рублей

Станция «Креп Сюзетт»
350 рублей

Ваш логотип на индивидуальных десертах
100 рублей за один логотип

Торт с вашим логотипом или индивидуальным дизайном
4000 рублей за 1 кг

Глинтвейн-станция
(Имбирное печенье и имбирный кекс)
550 рублей

Торт «Черный лес»
200 рублей

Медовик
150 рублей

Нарезанные сезонные фрукты
230 рублей

Сезонные ягоды
600 рублей

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО НАПИТКАМ НА КОРПОРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

СТАНДАРТНЫЙ ПАКЕТ

Домашнее красное/белое вино

Российское пиво

Премиальное Российское шампанское «Балаклава»

Вода, соки и безалкогольные напитки в ассортименте

Чай/кофе

2 часа - **2000 рублей**

Каждый последующий час - **800 рублей**

ПРЕМИАЛЬНЫЙ ПАКЕТ

Итальянское красное/белое вино

Импортное пиво

Просекко (итальянское игристое вино)

Вода, соки и безалкогольные напитки в ассортименте

Чай/кофе

2 часа - **3000 рублей**

Каждый последующий час - **1100 рублей**

ПАКЕТ ЛЮКС

Итальянское красное/белое вино

Импортное пиво

Просекко (итальянское игристое вино)

Крепкие напитки: водка, виски, коньяк VS, джин

Вода, соки и безалкогольные напитки в ассортименте

Чай/кофе

2 часа - **4000 рублей**

Каждый последующий час - **1700 рублей**

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ПАКЕТ

Вода, соки и безалкогольные напитки в ассортименте

2 часа - **750 рублей**

Каждый последующий час - **600 рублей**

ВИННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА УЖИНЫ

ВАРИАНТ А

½ бутылки домашнего вина

½ бутылки российской воды

Чай или кофе

1000 рублей

ВАРИАНТ В

½ бутылки российского вина

½ бутылки российской воды

Чай или кофе

1500 рублей

ВАРИАНТ С

½ бутылки импортного вина

½ бутылки импортной воды

Чай или кофе

2000 рублей

ДРУГИЕ НАПИТКИ

Глинтвейн - **400 рублей** за бокал

Просекко (итальянское игристое вино) - **600 рублей** за бокал

ПРОБКОВЫЙ СБОР

600 рублей на человека за вино и воду

200 рублей на человека за дополнительные алкогольные напитки



191025, НЕВСКИЙ ПР., 57, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ | Т: +7 (812) 380-2001 | E: RESERVATIONS.STPETERSBURG@CORINTHIA.COM

[CORINTHIA.COM/STPETERSBURG](https://www.corinthia.com/stpetersburg)