

HELEN HOTEL

ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЛОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

Санкт-Петербург, Большая Морская, 28/13
+7 (812) 409-60-10
+7 (921) 409-71-11
www.helen-hotel.ru





4* отель премиум класса Helen Hotel открылся в 2023 году в самом центре Санкт-Петербурга на углу Гороховой и Большой Морской улиц. Безупречная эстетика 108 номеров с видом на купол Исаакиевского собора, золотой шпиль Адмиралтейства и исторические фасады зданий первых улиц Петербурга отражает концепцию Helen Hotel — современная история в монохромных тонах, эффектно наполненная всеми необходимыми атрибутами комфорта.



Стандарт DOUBLE

Камерная атмосфера и рациональное уединение. Стандартные номера от 18 кв.м с видом во двор и базовой комплектацией оптимальны для размещения 1-2 гостей



Модерн DOUBLE | TWIN

Практичность с интригующим интерьерным решением. Комфортабельные номера от 22 кв. м с "изюминкой" в виде большого окна в ванной комнате предназначены для размещения до 3 гостей



Делюкс DOUBLE | TWIN

Коллекция изысканных номеров от 30 кв. м с панорамными окнами, балконом, эркерами и декоративным зонированием оптимальны для размещения до 4 гостей

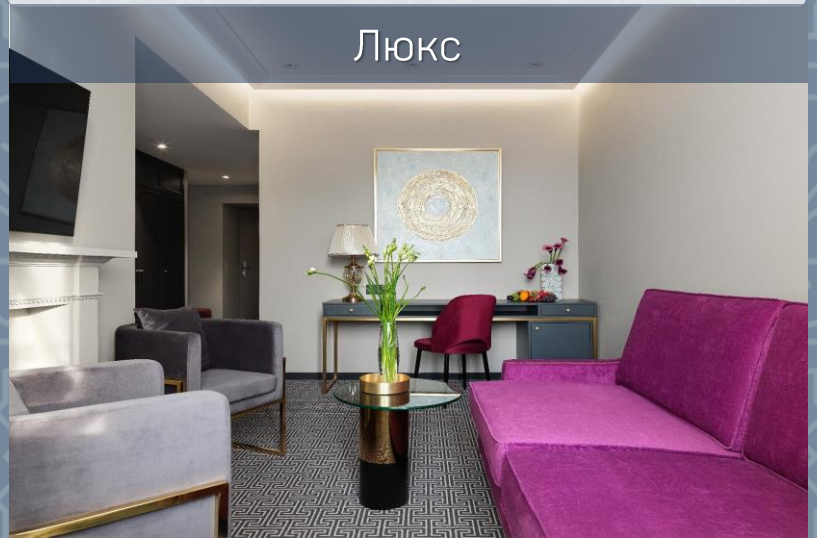
Эргономичность в гармонии с оптимальным комфортом. Классические номера от 18 кв. м с видом во двор, на Большую Морскую или Гороховую улицу предназначены для размещения до 3 гостей

Классик DOUBLE | TWIN



Сочетание роскоши с функциональной простотой и сдержанностью.
Номера от 38 кв.м со спальней и гостиной, с видом на Большую Морскую улицу для размещения 4 гостей

Люкс



Баланс в комбинации уюта и площади. Просторные номера повышенной комфортности от 26 кв. м с несколькими большими окнами и обилием естественного света для размещения до 3 гостей

Супериор DOUBLE | TWIN



ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛОВ

ЗАЛ	ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ РАССАДКИ					
	U-shape	Единый стол	Класс	Театр	Фуршет	Банкет
						
SUZOR	14-16	14-16	12-15	24-30	10-20	-
LUARA	12	12	-	-	12-20	12
TIARA	18-20	18-20	18-24	30-36	25-30	20
TILLANDER	20-25	20-25	18-24	40-60	25-35	25-35

РАЗМЕРЫ ЗАЛОВ

ЗАЛ	Площадь м2	Длина м2	Ширина м2	Высота потолка (м)
SUZOR	37	7,9	4,5	3,2
LUARA	44	6.8	5.3	2.5
TIARA	59	10,9	5,1	2,7
TILLANDER	85	16,1	5,2	2,5

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ
Ноутбук	5000 ₽
Дополнительный флипчарт + маркеры	1200 ₽
Бутилированная вода 500мл	200 ₽
Брендированная ручка	200 ₽
Митинг-блокнот А5	300 ₽

СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛОВ

ЗАЛ	2 часа	ПОЛДНЯ 5 часов	ПОЛНЫЙ ДЕНЬ 10 часов	В СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ВХОДИТ:
SUZOR	9 000 ₽	15 000 ₽	19 000 ₽	ФЛИПЧАРТ И МАРКЕРЫ ЭКРАН МУЛЬТИМЕДИЙНЫЙ ПРОЕКТОР WI-FI СИСТЕМА ЗВУКОУСИЛЕНИЯ МИКРОФОН КЛИКЕР БУТИЛИРОВАННАЯ ВОДА (исключая аренду 2 часа) БЛОКНОТ И РУЧКИ (при аренде на полный день)
LUARA	9 000 ₽	15 000 ₽	19 000 ₽	
TIARA	—	19 000 ₽	29 000 ₽	
TILLANDER	—	35 000 ₽	59 000 ₽	







Tiara

Камерный зал с видом в тихий двор и отдельным входом с Гороховой улицы







Suzor

Стильный конференц-зал для деловых переговоров и бизнес-встреч







Tillander

Просторный зал с видом на внутренний двор







Luara

Тихий зал с рассеянным светом, эффектной лепниной и дубовым столом в качестве доминанты





Helen's garden

Зеленый сад с зоной отдыха в самом сердце Helen Hotel

КОФЕ-БРЕЙКИ ДЛЯ ГРУПП ОТ 10 ЧЕЛОВЕК

Для групп менее 10 гостей данное меню предоставляется по согласованию

ВАРИАНТ 1

Круассан

Макарунс

Чай или кофе

580 ₽

ВАРИАНТ 2

Круассан с ветчиной, сыром, листьями салата и овощами

Торт Медовик

Сок/Морс

Чай или Кофе

920 ₽

ВАРИАНТ 3

Баклажан с кунжутом в соусе Терияки

Сыр во фритюре с соусом тартар

Мини клаб-сэндвич с куриным филе, беконом и зеленым салатом

Воздушный круассан

Печенье

Чай или Кофе

Минеральная Вода

1190 ₽

ВАРИАНТ 4

Брускетта с сыром бри и клубничным вареньем

Литовский хлеб с ростбифом, корнишоном и сливочным хреном

Мини клаб-сэндвич с куриным филе, беконом и зеленым салатом

Мини-шашлык из овощей гриль и шампиньонов с соусом песто

Мини-шашлык из куриного филе с соусом сладкий чили

Фруктовое ассорти на шпажке

Пирожное Медовик

Макарунс

Чай или Кофе

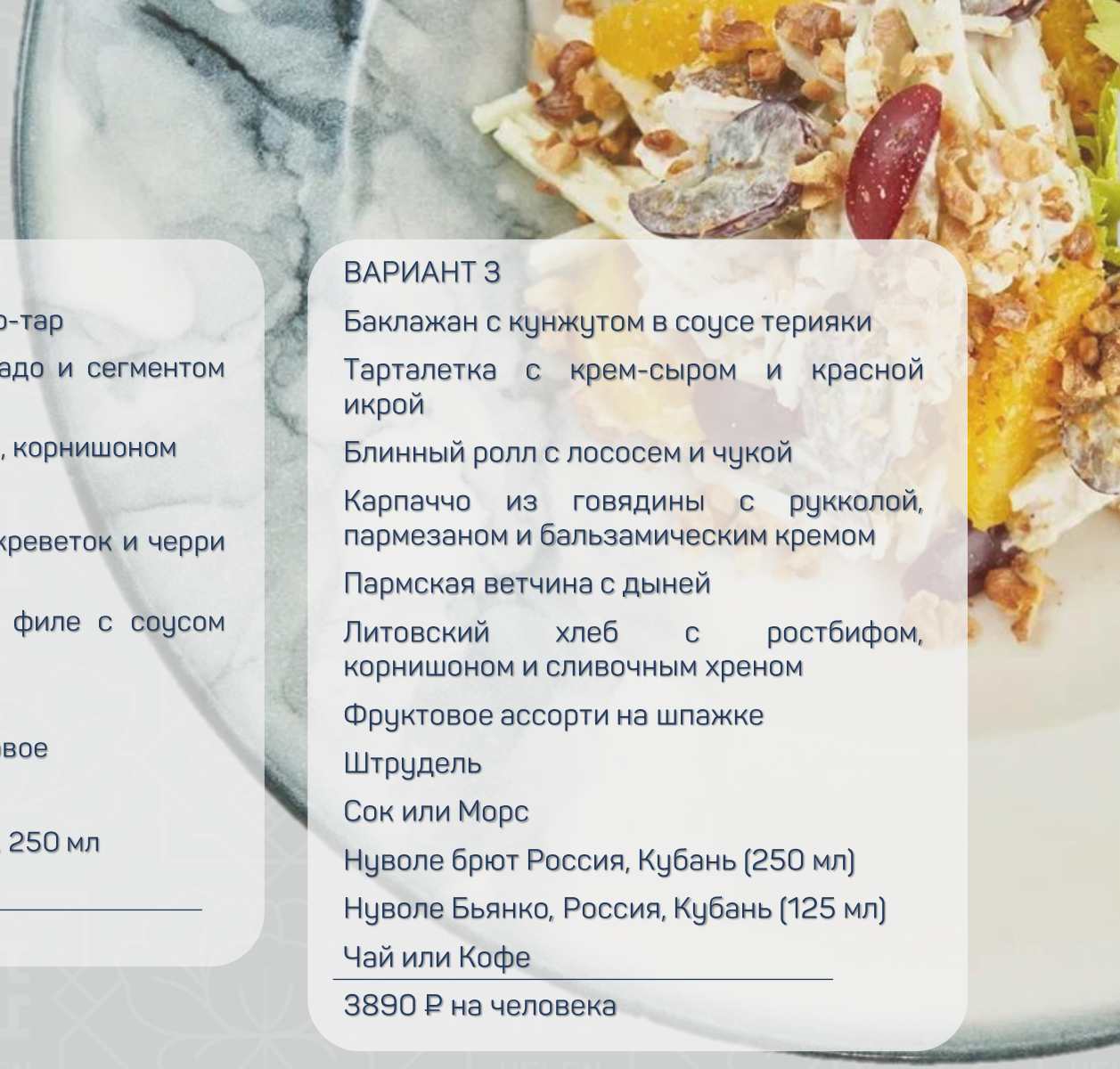
Минеральная Вода

2250 ₽

В случае пищевой непереносимости, просим информировать об этом перед заказом.
Меню должно быть единообразным для всей группы, исключая пищевые аллергии.

ФУРШЕТ ДЛЯ ГРУПП ОТ 10 ЧЕЛОВЕК

Для групп менее 10 гостей данное меню предоставляется по согласованию



ВАРИАНТ 1

Баклажан с кунжутом в соусе терияки

Блинный ролл с лососем и чукой

Мини клаб-сэндвич с куриным филе, беконом и зеленым салатом

Литовский хлеб с ростбифом, корнишоном

и сливочным хреном

Мини-шашлык из овощей гриль

и шампиньонов с соусом песто

Пирожное медовик

Сок или Морс

Чай/Кофе

1500 ₽ на человека

ВАРИАНТ 2

Сыр во фритюре с соусом тар-тар

Креветка с муссом из авокадо и сегментом апельсина

Литовский хлеб с ростбифом, корнишоном

и сливочным хреном

Мини-шашлык из тигровых креветок и черри с соусом унаги

Мини-шашлык из куриного филе с соусом сладкий чили

Пирожное Сметанник

Пирожное карамельно-ореховое

Сок / морс

Нуволе брют Россия, Кубань, 250 мл

Чай/Кофе

3050 ₽ на человека

ВАРИАНТ 3

Баклажан с кунжутом в соусе терияки

Тарталетка с крем-сыром и красной икрой

Блинный ролл с лососем и чукой

Карпаччо из говядины с рукколой, пармезаном и бальзамическим кремом

Пармская ветчина с дыней

Литовский хлеб с ростбифом, корнишоном и сливочным хреном

Фруктовое ассорти на шпажке

Штрудель

Сок или Морс

Нуволе брют Россия, Кубань (250 мл)

Нуволе Бьянко, Россия, Кубань (125 мл)

Чай или Кофе

3890 ₽ на человека

В случае пищевой непереносимости, просим информировать об этом перед заказом.
Меню должно быть единообразным для всей группы, исключая пищевые аллергии.



ДОПОЛНИТЕ СВОЙ ФУРШЕТ ЗАКУСКАМИ

Холодные закуски	Грамм	Стоимость
Хрустящий баклажан с кунжутом в соусе терияки	25	100 ₽
Сыр во фритюре с соусом тар-тар	35	100 ₽
Сыр моцарелла с томатом черри и соусом песто	45	190 ₽
Запеченная тыква с голубым сыром и брусничным вареньем	45	150 ₽
Брускетта с сыром бри и клубничным вареньем	45	190 ₽
Брускетта с моцареллой, тар-таром из томатов, соусом песто и бальзамическим кремом	55	250 ₽
Блинный ролл с лососем и чукой	35	190 ₽
Креветка с муссом из авокадо и сегментом апельсина	25	250 ₽
Тарталетка с крем-сыром и красной икрой	25	550 ₽
Мини клаб-сэндвич с куриным филе, беконом и зеленым салатом	45	150 ₽
Мини клаб-сэндвич со слабосоленым лососем и зеленым салатом	30	200 ₽
Круассан с ветчиной, сыром, листьями салата и овощами	160	350 ₽
Круассан с лососем слабой соли, крем сыром и рукколой	120	490 ₽
Пармская ветчина с дыней	30	250 ₽
Литовский хлеб с ростбифом, корнишоном и сливочным хреном	35	300 ₽
Карпаччо из говядины с рукколой, пармезаном и бальзамическим кремом	30	290 ₽

Горячие закуски	Грамм	Стоимость
Мини-шашлык из овощей гриль и шампиньонов с соусом песто	80	290 ₽
Мини-шашлык из тигровых креветок и черри с соусом унаги	65	490 ₽
Мини-шашлык из лосося и сладкого перца с соусом терияки	85	1190 ₽
Мини-шашлык из куриного филе с соусом сладкий чили	70	290 ₽
Мини-шашлык из говяжьей вырезки в специях и винном маринаде	80	850 ₽

Десерты	Грамм	Стоимость
Круассан	1 шт	190 ₽
Макарунс	1 шт	190 ₽
Профитроли	1 шт	250 ₽
Фруктовое ассорти на шпажке	50	190 ₽
Пирожное Медовик	60	250 ₽
Пирожное Сметанник	60	250 ₽
Печенье	1 шт	250 ₽
Карамельно-ореховый торт	60	250 ₽
Штрудель	150	350 ₽

НАПИТКИ

Безалкогольные напитки	Мл	Стоимость
Вода «Аква Русса» негазированная /стекло/	500	390 ₽
Вода «Аква Русса» негазированная /пластик/	500	200 ₽
Вода «Аква Русса» газированная /стекло/	500	390 ₽
Вода «Аква Русса», газированная /пластик/	500	200 ₽
Сок Апельсин	1000	600 ₽
Сок Яблоко	1000	600 ₽
Домашний лимонад	1000	990 ₽
Морс ягодный	1000	600 ₽
Кофе / чай	порция	200 ₽

Красное вино	Мл	Стоимость
Нуволе Россо	750	2 400 ₽
Ханс Баер Пино Нуар	750	3 300 ₽
Фонтегайа Монтепульчано д'Абруццо	750	3 900 ₽
Краб энд Мо Зинфандель	750	4 900 ₽
Лефкадия Каберне Фран	750	4 900 ₽
Галицкий и Галицкий Пино Нуар Красная Горка	750	6 500 ₽
Мистер Борио Шираз	750	7 500 ₽

Белое вино	Мл	Стоимость
Нуволе Бьянко	750	2 400 ₽
Лефкадия Совиньон Блан	750	3 900 ₽
Ханс Баер Рислинг	750	3 300 ₽
Маре энд Гриль Винью Верде	750	3 900 ₽
Паддл Крик Совиньон Блан	750	5 900 ₽
Галицкий и Галицкий, Балет блан Красная Горка	750	6 500 ₽

Игристое вино	Мл	Стоимость
Нуволе брют	750	2 400 ₽
Бруни Просекко	750	3 900 ₽
Шумринка Экстра брют	750	3 900 ₽
Кава Дос Капричос	750	4 500 ₽

С полным списком вин вы можете ознакомиться в карте напитков ресторана Tillander



СЕТ-МЕНЮ для групп от 10 человек

Для групп менее 10 гостей данное меню предоставляется по согласованию

Выберете вариант
2300 ₽ на человека

Вариант 1
Баклажан с творожным сыром и крастом из грецкого ореха
Куриный бульон с пастой орзо и перепелиным яйцом
Паста карбонара в сливочном соусе
Чизкейк Нью-Йорк

Вариант 2
Традиционный Греческий салат
Уха из макрели
Баклажан Пармиджано
Торт карамельно-ореховый

Вариант 3
Салата Вальдорф
Грибной крем-суп
Филе судака с овощами гриль и сливочным соусом
Пирожное красный бархат

Вариант 4
Салат Нисуаз с консервированным тунцом
Тыквенный крем-суп
Паста со шпинатом в соусе Арабьята
Торт Сметанник

Вариант 5
Сельдь под шубой
Томатный суп
Куриное филе су-вид с картофельным пюре
Базиликовая панна-котта с томатным мармеладом

Выберете вариант
2100 ₽ на человека

Вариант 1
Баклажан с творожным сыром и крастом из грецкого ореха
Паста карбонара в сливочном соусе
Чизкейк Нью-Йорк

Вариант 2
Традиционный Греческий салат
Уха из макрели
Баклажан Пармиджано
Торт карамельно-ореховый

Вариант 3
Салата Вальдорф
Филе судака с овощами гриль и сливочным соусом
Пирожное красный бархат

Вариант 4
Салат Нисуаз с консервированным тунцом
Паста со шпинатом в соусе Арабьята
Торт Сметанник

Вариант 5
Сельдь под шубой
Куриное филе су-вид с картофельным пюре
Базиликовая панна-котта с томатным мармеладом



Бутилированная вода (500 мл), хлебная корзина с маслом и свежезаваренный кофе или чай включены в стоимость сета



ОБЕД В ФОРМАТЕ ШВЕДСКОГО СТОЛА для групп от 20 человек

Салат (3 на выбор):

Традиционный греческий салат
Баклажан с томатами, говядиной и тайским соусом
Нисуаз с консервированным тунцом
Салат Оливье с говяжьим языком
Салат с ростбифом, говяжьим языком, грибами и маринованными огурцами

Суп (2 на выбор):

Тыквенный крем-суп
Куриный бульон с пастой орзо и перепелиным яйцом
Уха из макрели
Борщ с говядиной и сметаной

Горячее (2 на выбор):

Куриное филе су-вид с томатами черри
Филе судака со сливочным соусом
Утиная грудка с брусничным соусом
Медальон из говядины соусом Жу

Гарнир (2 на выбор):

Картофельное пюре
Овощи гриль
Рис Басмати
Картофель Айдахо

Десерт (2 на выбор):

Макарунс
Торт красный бархат
Профитроли
Торт медовик

Напитки:

Минеральная вода
Сок в ассортименте
Кофе или Чай
Вино Нуволе Россо / Бьянко

Хлебная корзина со сливочным маслом включена в стоимость обеда

3500 ₽



HELEN HOTEL

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Менеджер по организации мероприятий

+7 (921) 409-71-11

event@helen-hotel.ru

Расположение

Санкт-Петербург
Гороховая ул. 13
или
ул. Большая Морская, 28/13