

HELEN HOTEL

Ваши лучшие воспоминания здесь

Услуги по проведению и организации банкетных 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.





Ваша идея - наша забота: предлагаем полный спектр профессиональных услуг для создания идеального мероприятия

Банкетное меню – от **4600 ₽**

Фуршетное меню – от **1600 ₽**

Пробковый сбор (исключая безалкогольные напитки) - **1000 ₽ /чел.**

Стандартное время окончания мероприятия **23:00**

Стоимость дополнительного часа после 23:00 – **15 000 ₽**

Развлекательная программа с громкой музыкой до **22:00**

Предоплата в размере **50%** в день бронирования зала, оставшаяся сумма – не позднее, чем за 7 рабочих дней до мероприятия

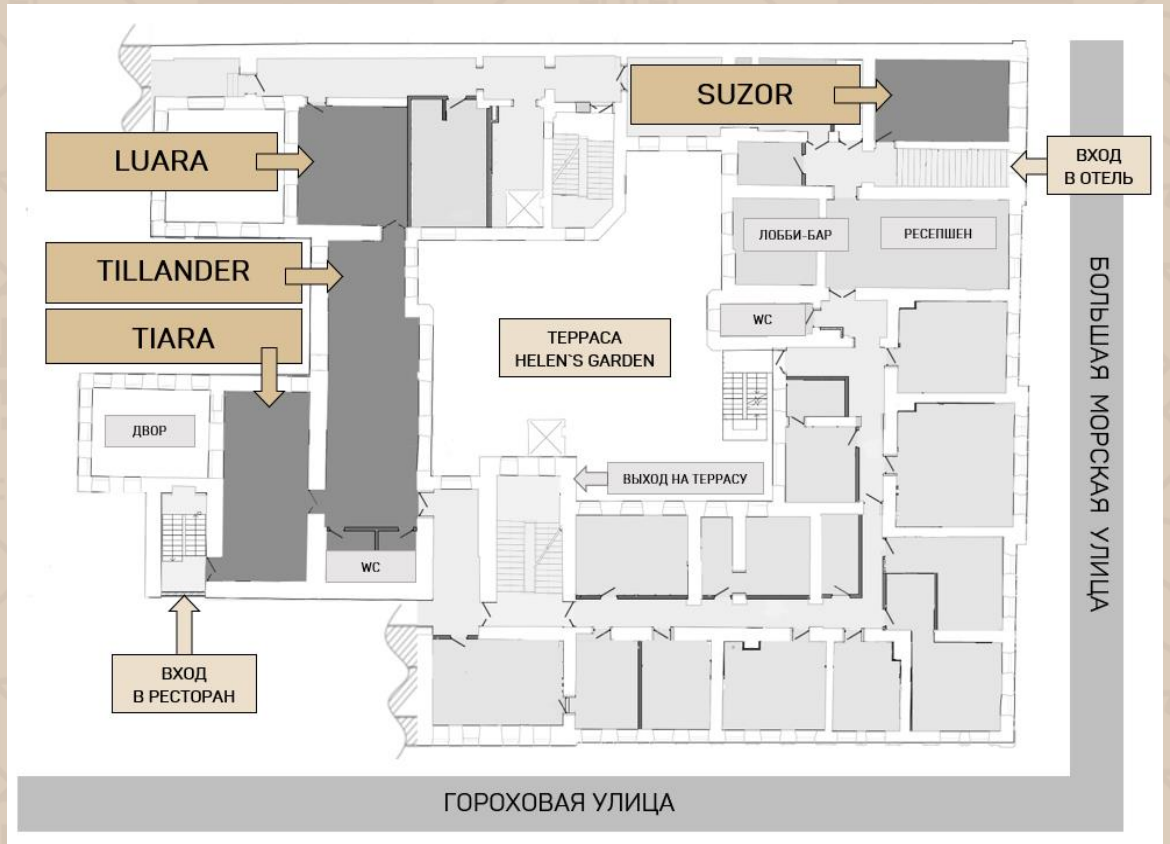
Изменения по меню и количеству гостей - не позднее, чем 7 дней до даты мероприятия

Сервисный сбор **отсутствует**

РАЗМЕРЫ и ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛОВ

ЗАЛ	ПЛОЩАДЬ М2	ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ РАССАДКИ			
		U-shape	Единый стол	Фуршет	Банкет
SUZOR	37	14-16	14-16	10-20	-
LUARA	44	12	12	12-20	12
TIARA	59	18-20	18-20	25-30	20
TILLANDER	85	20-25	20-28	25-35	25-35

РАСПОЛОЖЕНИЕ ЗАЛОВ



ПОСМОТРЕТЬ ВИРТУАЛЬНЫЙ ТУР







Tiara

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





Tillander

Просторный зал с высокими панорамными окнами и видом в большой 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



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти
Лосось холодного копчения, палтус холодного копчения, лосось слабосоленый, эсколар холодного копчения

Мясное ассорти
Пармская ветчина, ростбиф, колбаса Чоризо, говяжий язык, хрен/горчица

Ассорти рулетов
Баклажан с сыром, цуккини с сыром, паприка с сыром Хлебная корзина с маслом

САЛАТЫ

Салат Оливье с говяжьим языком

Сельдь под шубой с зеленым яблоком

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Куриная грудка су-вид на гриле с картофельным пюре, помидорами черри и соусом Жу

ДЕСЕРТ

Фруктовый салат с сорбетом

НАПИТКИ

Сок или Морс

Чай и Кофе

Стоимость меню для 1-го гостя – 4695 ₽
1020 гр. / 700 мл. на человека
*В стоимость меню НЕ включены алкогольные напитки

HELEN HOTEL

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти
Лосось холодного копчения, палтус холодного копчения, лосось слабой соли, эсколар холодного копчения

Мясное ассорти
Пармская ветчина, ростбиф, колбаса Чоризо, говяжий язык, хрен и горчица

Ассорти свежих овощей с зеленью
Помидоры черри, огурцы, сладкий перец, редис, зелень, сельдерей, оливки

Брускетта с овощами гриль, песто, брынзой и вялеными томатами

Брускетта с пармской ветчиной и песто

Брускетта с лососем слабой соли

Хлебная корзина с маслом

САЛАТЫ

Салат с ростбифом и грибами

Салат «Цезарь» с куриной грудкой

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Судак с овощами гриль и сливочным соусом

ДЕСЕРТ

Штрудель с шариком мороженого

НАПИТКИ

Сок или Морс

Чай и Кофе

Стоимость меню для 1-го гостя – 5695 ₽
1160 гр. / 700 мл. на человека

*В стоимость меню НЕ включены алкогольные напитки





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти
Лосось холодного копчения, палтус холодного копчения, лосось слабой соли, эсколар холодного копчения

Мясное ассорти
Пармская ветчина, ростбиф, колбаса Чоризо, говяжий язык, хрен и горчица

Ассорти рулетов
баклажан с сыром, цукини с сыром, паприка с сыром

Ассорти антипасти с овощами гриль
маринованные оливки, каперсы, вяленые томаты, сладкий перец, цукини, баклажан

Ассорти свежих овощей с зеленью
помидоры черри, огурцы, сладкий перец, редис, зелень, сельдерей, оливки

Хлебная корзина с маслом

САЛАТЫ

Салат с авокадо и креветками
Салат Греческий
Хрустящий баклажан с говядиной, томатами и тайским соусом

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Медальон из говядины с гратеном, рукколой и соусом Жу

ДЕСЕРТ

Базиликовая панна-котта с томатным мармеладом

НАПИТКИ

Вода «Аква Русса» негазированная

Сок или Морс

Чай и Кофе

Стоимость меню для 1-го гостя – 6660 ₽
1125 гр. / 1200 мл. на человека

*В стоимость меню НЕ включены алкогольные напитки

HELEN HOTEL

КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ



Холодные закуски	Грамм	Стоимость
Хлебная корзина со сливочным маслом	3 шт/45	390 ₽
Рыбное ассорти, лосось холодного копчения, палтус холодного копчения, лосось слабой соли, эсколар холодного копчения	40/10	745 ₽
Мясное ассорти /пармская ветчина, ростбиф, колбаса Чоризо, говяжий язык/хрен и горчица	50 / 10	675 ₽
Ассорти рулетов /баклажан с сыром, цукини с сыром, паприка с сыром	90 / 10	390 ₽
Брускетта с овощами гриль, песто, брынзой и вялеными томатами	55	190 ₽
Брускетта с пармской ветчиной и песто	50	350 ₽
Брускетта с лососем слабой соли	50	350 ₽
Брускетта с сыром бри и клубничным вареньем	45	190 ₽
Брускетта с моцареллой, тартаром из томатов, соусом песто и бальзамическим кремом	55	250 ₽
Ассорти антипасти с овощами гриль /маринованные оливки, каперсы, вяленые томаты, сладкий перец, цукини, баклажан	115	450 ₽
Ассорти солений /маринованные грибы с зеленью, соленые огурцы, чеснок, черемша, квашенная капуста, маринованные помидоры черри	140	250 ₽
Ассорти свежих овощей с зеленью /помидоры черри, огурцы, сладкий перец, редис, зелень, сельдерей, оливки	115	250 ₽
Филе сельди с теплым картофелем стоун, луком и зеленью	60 / 50	250 ₽
Ассорти сыров с медом, грецким орехом, гриссини и виноградом	80 / 180	1190 ₽

Салаты	Грамм	Стоимость
Салат с ростбифом и грибами	100	390 ₽
Салат с авокадо и креветками	100	450 ₽
Моцарелла с томатами, песто, базиликом и бальзамическим кремом	100	450 ₽
«Цезарь» с куриной грудкой	100	350 ₽
«Цезарь» с креветками	100	390 ₽
«Нисуаз» с консервированным тунцом	100	350 ₽
«Вальдорф» с сельдереем, яблоком и куриным филе	100	290 ₽
Салат с баклажанами, говядиной, томатами и тайским соусом	100	450 ₽
Азиатский салат куриным филе и фунчозой	100	350 ₽
Греческий салат	100	350 ₽
Сельдь под шубой с зеленым яблоком	100	250 ₽
Оливье с говяжьим языком	100 / 20	350 ₽

HELEN HOTEL

КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ

Горячая закуска	Грамм	Стоимость
Баклажан Пармеджано	145	650 ₽
Драники со сметаной и слабосоленым огурцом	250	450 ₽
Куриный Жюльен, запеченный с грибами и сыром	160	450 ₽
Креветки в кляре в азиатском стиле с овощами, кунжутным маслом и соусом свит чили	150	600 ₽
Овощи гриль, запеченные в томатном соусе	230	650 ₽

Основные блюда	Грамм	Стоимость
Судак с овощами гриль и сливочным соусом	120 / 180	1100 ₽
Лосось с овощами гриль и апельсиново-сливочным соусом	120 / 100	1690 ₽
Медальон из говядины с гратеном, рукколой и соусом Жю	100 / 120	1500 ₽
Утиная грудка с пюре из тыквы и брусничным соусом	100 / 110	990 ₽
Куриная грудка су-вид на гриле с картофельным пюре, помидорами черри и соусом Жу	110 / 160	990 ₽

Десерты	Грамм	Стоимость
Чизкейк с ягодами и джемом	180	650 ₽
Базиликовая панна-котта с томатным мармеладом	115	550 ₽
Штрудель с шариком ванильного мороженого	150 / 50	550 ₽
Фруктовый салат с сорбетом	210 / 50	550 ₽
Фруктовая тарелка	400	850 ₽

HELEN HOTEL HELEN HOTEL HELEN HOTEL

ФУРШЕТ ДЛЯ ГРУПП ОТ 10 ЧЕЛОВЕК*

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

1600 ₽

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

3150 ₽

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 ₽





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 в кувшине: Апельсин	1000	600 ₽
Сок в кувшине: Яблоко	1000	600 ₽
Домашний лимонад	1000	990 ₽
Морс ягодный в кувшине	1000	600 ₽
Кофе / чай	порция	250 ₽

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

ПРОСИМ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ

Для групп менее 10 гостей банкетное и фуршетное меню предоставляется по согласованию
В случае пищевой непереносимости, просим информировать об этом перед заказом
Меню должно быть единообразным для всей группы, исключая пищевые аллергии





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