

NOBEL

• PUB & BRASSERIE •

Частные мероприятия
в самом центре Петербурга

NOBEL

• PUB & BRASSERIE •

Паб Nobel поможет организовать вам праздник в семейном кругу, за городом или в офисе, для большой компании друзей или коллег.

Разработаем для вас меню по индивидуальному заказу, с учетом всех пожеланий.

Паб Nobel находится в уникальной локации и располагается в легендарном доме Товарищества братьев Нобель, самых успешных предпринимателей и промышленников своего времени.

Самые яркие события из биографии Альфреда Нобеля – это, как известно, создание динамита и учреждение самой влиятельной в мире – Нобелевской премии за самые передовые открытия и достижения человечества.

Мы бережно сохранили все исторические детали помещений и создали проект гастрономического паба и брассерии.

Благодаря элегантному стилю и уникальному дизайну – проект органично вписался архитектурно, он как будто всегда был здесь. Сохранена связь времен и это безусловно вызывает дополнительный интерес к месту.

Возможно закрытие ресторана под ваше мероприятие!
Условия обсуждаются индивидуально ❤️



A photograph of a pub interior featuring a wall covered in a detailed green and gold floral mural. Several brass antelope-shaped candle holders are mounted on the wall. A large, white, circular graphic overlay contains the text "Интерьер паба Nobel". Below this, smaller text provides seating capacity information.

Интерьер паба
Nobel

Вместимость:

100 чел. на банкеты
140 чел. на фуршет



Интерьер паба Nobel

Вместимость:

100 чел. на банкеты

140 чел. на фуршет

Тайная Гостиная

Отдельная комната-гостиная,
вместимостью 12 человек,





Условия проведения мероприятия в пабе Nobel

- || Фуршетное предложение от 2000 руб. за человека, банкетное от 3500 руб.
- || Банкетные предложения действительны на компании от 8 человек
- || Сервисный сбор 10%
- || Организуем развлекательную программу
- || Есть всё оборудование (колонки, экраны, звуковое оборудование и т.д.)
- || Мы с удовольствием поможем с декором паба!

Банкетное меню 3500



Закуски в стол:

- || Антипасти
(оливки артишоки, вяленые томаты, коппа, салями милано)
- || Салат «Цезарь» с курицей
- || Печеная свекла с маскарпоне
- || Паштет из цыпленка с луковым мармеладом
- || Ассорти брускетт

Горячее на выбор:

- || Телячий щечки с соусом из белых грибов
- || Филе трески в соусе Наполи

Десерт:

- 🍰 Медовик или Наполеон

Хлеб:

- 🥖 Фокачча с розмарином

Напитки:

- 🍷 Домашний морс
- ⽔ Вода с лимоном и мяты
- 🍵 Чай | кофе

Банкетное меню 4000



Закуски в стол:

- || Антипасти
(оливки артишоки, вяленые томаты, коппа, салями милано, сыр пармезан)
- || Салат «Цезарь» с креветками
- || Паштет из цыпленка с луковым мармеладом
- || Вителло Тоннато
- || Креветки васаби

Горячая закуска:

Баклажаны Пармиджано

Горячее на выбор:

- || Медальоны из говядьей вырезки с овощами и трюфельным соусом айоли
- || Филе дорадо с обжаренным шпинатом

Десерт:

🍰 Медовик или Наполеон

Хлеб:

🥖 Фокачча с розмарином

Напитки:

- 🍷 Домашний морс
- ⽔ Вода с лимоном и мятой
- 🍵 Чай | кофе

WELCOME:
бокал игристого!



Банкетное меню 4500

Закуски в стол:

|| Антипасти

{оливки артишоки, вяленые томаты, колпа, салами милано, сыр пармезан, сыр пьемонт}

|| Вителло Тоннато

|| Цезарь с цыпленком

|| Салат с креветками васаби

Паштет из печени цыпленка и луковым мармеладом

Горячая закуска:

|| Жюльен с крабом

Горячее на выбор:

|| Филе подкопченного лосося с икорным соусом

|| Медальоны из телятины под соусом из лесных грибов и печёным картофелем

Десерт:

🍰 Медовик или Наполеон

Хлеб:

🥖 Фокачча с розмарином

Напитки:

❤ Домашний морс

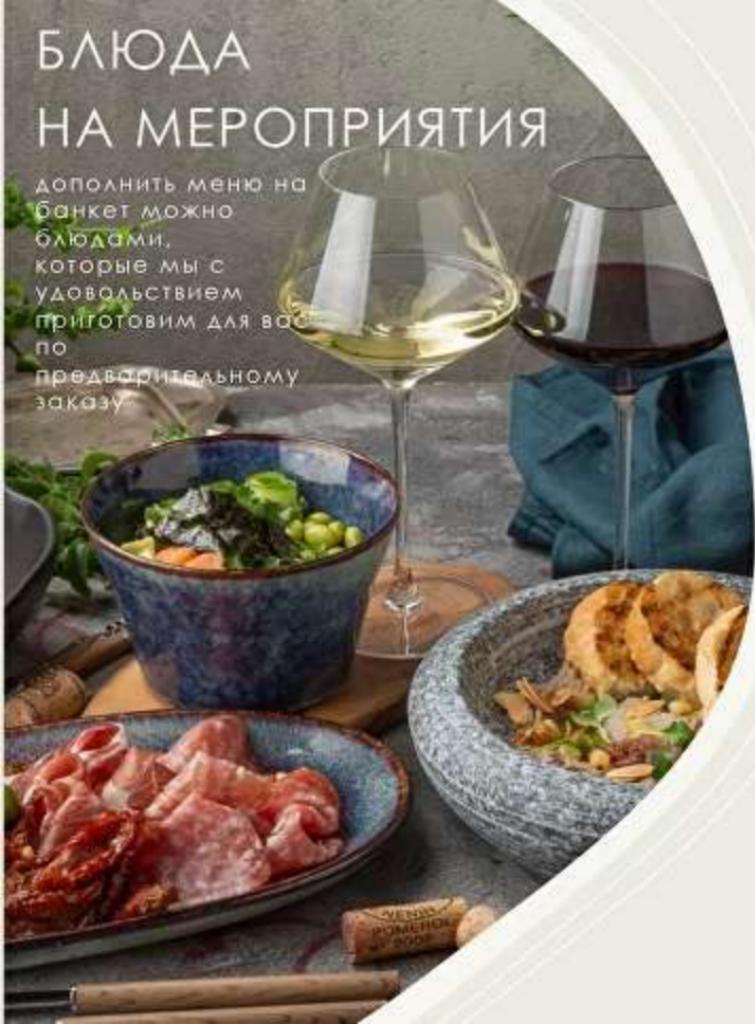
❤ Вода с лимоном и мята

❤ Чай | кофе

WELCOME:
бокал игристого!

БЛЮДА НА МЕРОПРИЯТИЯ

дополнить меню на
банкет можно
блюдами,
которые мы с
удовольствием
приготовим для вас
по
предварительному
заказу.



Закуски:

Ассорти мясных деликатесов (Томбовый окорок, Буженина, копченая грудинка, ростбиф)
200гр/750

Ассорти сыров (пармезан, камамбер, дор-блю, пьемонт, мед, виноград, гриссини)
200гр/840

Ассорти рыб (лосось слабой соли, копченый палтус, масляная рыба)
200гр/890

Блины или тосты с красной икрой, сметаной и сливочным маслом
150гр/490

Сет под водку (Салаты, сало, копченая грудинка, салевые грудки)
620гр/980

Салаты:

Оливье с цыпленком – 140гр/380

Сельдь под шубой – 140гр/360

Мимоза с тунцом – 140гр/380

Горячие блюда на компанию:

Баранья нога, томленая в красном вине с печеным картофелем
1500гр/3.900

Запеченный лосось с овощами гриль
1500гр/3.900

Шатобриан с соусом бернез и картофельным грatinом 1300гр/3.900

Ассорти сезонных фруктов 500гр/750

Торт Наполеон 3300гр/3300

Торт Медовик 3300гр/3300