



# БЛАГОДАТЬ

ФРЕГАТ



8 (921) 999-95-65



Петровская наб., 2 у Троицкого моста



## ФРЕГАТ «БЛАГОДАТЬ»

Масштабный ресторанный комплекс на Петровской набережной с двумя банкетными залами.

Мы расположились на борту исторической реконструкции трехпалубного фрегата конца XVIII столетия. Из окон ресторана «Благодать» открывается головокружительная панорама акватории Невы и впечатляющий вид на Петропавловскую крепость, Троицкий мост и Летний сад.

Наша профессиональная команда с удовольствием возьмет на себя полную подготовку и организацию мероприятия под ключ.



## ЗАЛ «ЛЕТНИЙ САД»

Вместимость до 90 персон

Классический зал «Летний сад» с захватывающим панорамным видом на сердце города создаст романтическую атмосферу вашему празднику.

Отсюда открывается впечатляющий вид на Летний сад, Марсово поле и Троицкий мост. Особенно прекрасен вид из окон зала по вечерам, в лучах заката или после захода солнца, в ночных огнях Санкт-Петербурга.

### Преимущества:

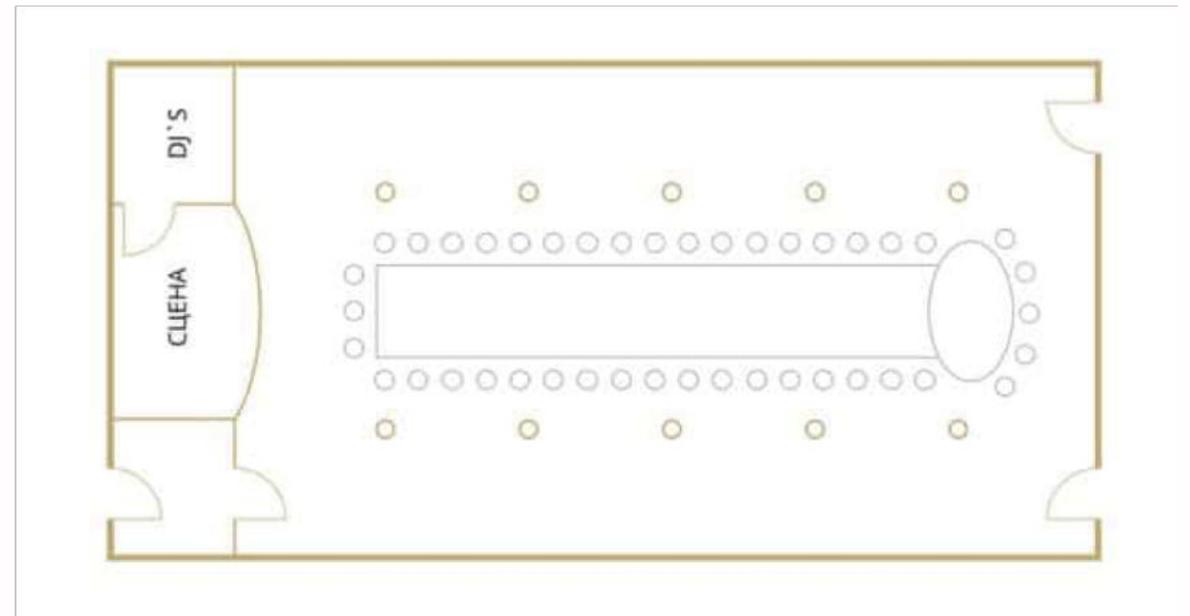
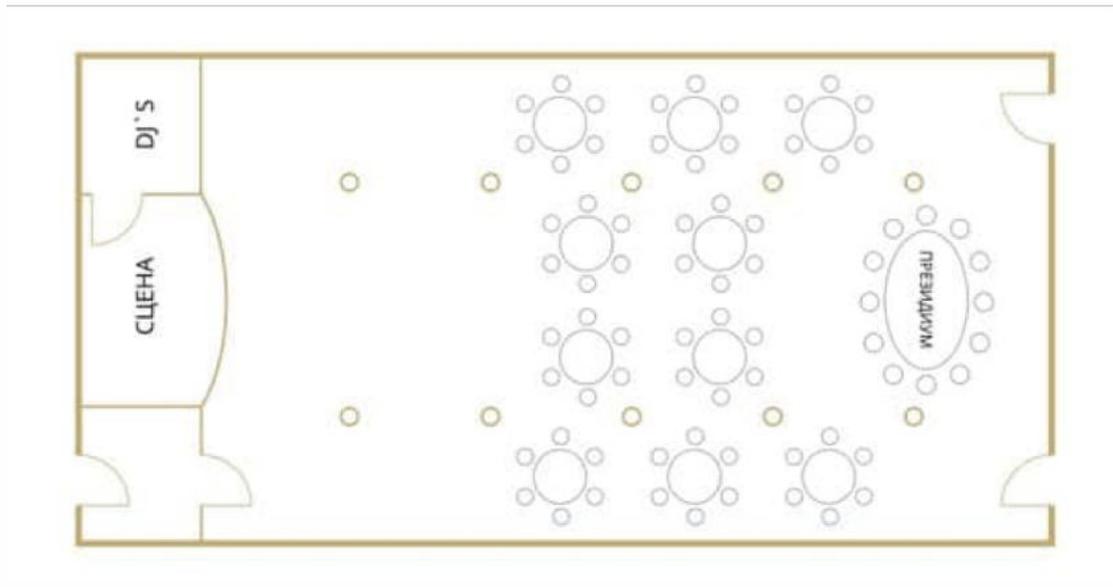
- ✦ Полный комплект светового и звукового оборудования, ТВ-панель 65"
- ✦ Полная банкетная сервировка
- ✦ Отдельные туалетные комнаты
- ✦ Просторная гримерка для артистов
- ✦ Свой причал
- ✦ Панорамный вид
- ✦ Место для запуска салюта
- ✦ Открытая палуба
- ✦ Бесплатная городская парковка

## ФОРМАТЫ МЕРОПРИЯТИЙ:

- ✦ Свадьбы
- ✦ Банкеты
- ✦ Корпоративы
- ✦ Детские праздники
- ✦ Конференции
- ✦ Фуршеты
- ✦ Выпускные



# ВАРИАНТЫ ПЛАНИРОВКИ ЗАЛА «ЛЕТНИЙ САД»



# ЗАЛ «ИМПЕРИЯ»

Вместимость до 220 персон

Прообразом зала «Империя» стал императорский театр образца XIX века.

Двухуровневый зал с большой сценой и танцполом комфортно размещает до 220 гостей с возможностью проведения ярких шоу, масштабных мероприятий и караоке-вечеринок.

## Преимущества:

- ✦ Полный комплект светового и звукового оборудования, проектор, экран и ТВ-панели
- ✦ Сцена 6м\*6м
- ✦ Полная банкетная сервировка
- ✦ Вместительный гарбероб
- ✦ Туалетные комнаты
- ✦ Просторная гримерка для артистов с отдельным выходом на сцену
- ✦ Свой причал
- ✦ Место для запуска салюта
- ✦ Открытая палуба
- ✦ Бесплатная городская парковка





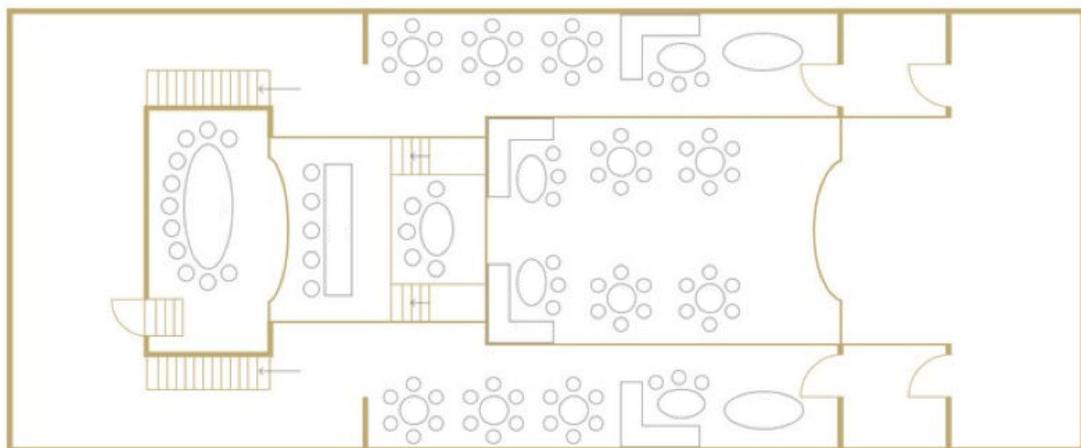
## ФОРМАТЫ МЕРОПРИЯТИЙ:

- ✦ Свадьбы
- ✦ Конференции
- ✦ Банкеты
- ✦ Фуршеты
- ✦ Корпоративы
- ✦ Выпускные
- ✦ Детские праздники
- ✦ Концерты

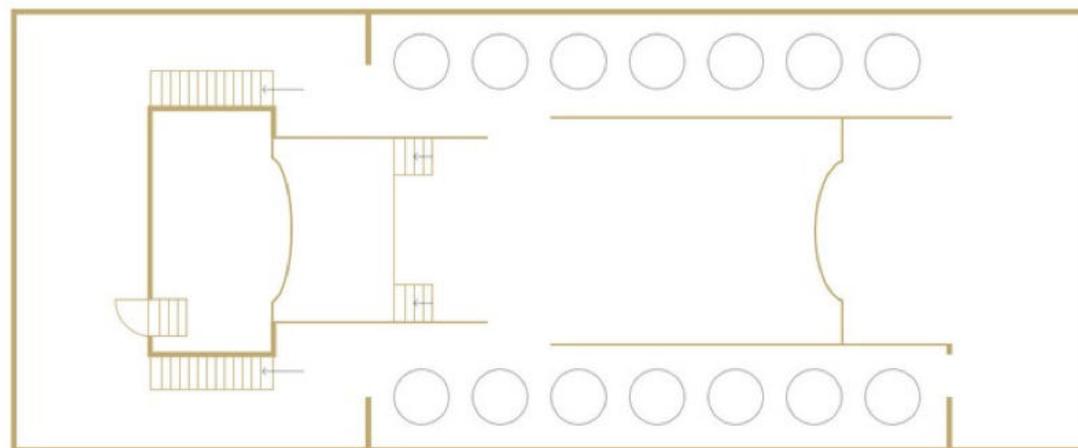


# ПЛАНИРОВКА ЗАЛА «ИМПЕРИЯ»

Нижний уровень , 116 человек



Верхний уровень, 84 человека



# ДЕПОЗИТ ЗАКРЫТИЯ ЗАЛА:

## ЛЕТНИЙ САД

	низкий сезон		высокий сезон	
	ПН-ЧТ	ПТ-ВС	ПН-ЧТ	ПТ-ВС
до 40 персон	150 000	200 000	300 000	350 000
более 40 персон	250 000	300 000	400 000	450 000

## ЛЕТНИЙ САД пробковый сбор

до 40 персон	25 000
более 40 персон	50 000

## ИМПЕРИЯ

	низкий сезон		высокий сезон	
	ПН-ЧТ	ПТ-ВС	ПН-ЧТ	ПТ-ВС
до 100 персон	350 000	400 000	450 000	500 000
более 100 персон	550 000	600 000	650 000	700 000

## ИМПЕРИЯ пробковый сбор

до 100 персон	50 000
более 100 персон	70 000

\* высокий сезон с 01.12 по 15.01 | с 01.06 по 31.07

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (звук/свет/звукорежиссер)

	низкий сезон	высокий сезон
Летний сад	25 000	50 000
Империя	50 000	70 000

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

✦ фрукты заказчика	до 5 кг	2 500
	более 5 кг	5 000
✦ торт заказчика	3 000	
✦ продление мероприятия более 6 часов		
	Летний сад	10 000/15 000
	Империя	20 000/25 000

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

бренд-шеф нашего ресторана разработал для гостей 4 варианта банкетного меню от 3 500 рублей, а также обширное фуршетное меню с закусками и десертами.



# БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №1

Стоимость на одну персону: 3 500 рублей

## Холодные закуски и салаты:

Форшмак с кислым яблоком и ржаным хлебом.....	1/40/50/30
Паштет из печени индейки на бриоши с клюквой в портвейне.....	1/40/50/30
Оливье из печеных овощей с хрустящим фермерским цыпленком.....	1/100
Малосольные огурчики по домашнему рецепту.....	1/80
Салат с кальмаром, авокадо и битыми кабачками.....	1/80
Хрустящие баклажаны с томатами, страчателлой и тыквенными семечками.....	1/80

## Горячие закуски:

Картофельный драник с подкопченной сметаной и щучьей икрой.....	1/80/30/5
Мини-пирожки (картофель/грибы, капуста, яйцо/лук).....	1/50

## Горячее блюдо (50/50):

Судак, жареный по-домашнему с картофельным пюре, соусом по-польски и красной икрой.....	1/220
--	-------

или

Куриная грудка с грибным соусом и булгуром.....	1/220
---	-------

Хлебная корзина со взбитым маслом.....	1/60
--	------

## Напитки:

Минеральная вода Dausuz.....	0,5 л
Домашний морс из клюквы.....	0,5 л
Чай/кофе.....	0,2 л

# БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №2

Стоимость на одну персону: 4 200 рублей

## Холодные закуски и салаты:

Овощная тарелка.....	1/60
Рыбная тарелка (лосось шеф-посола, масляная рыба, палтус).....	1/60
Мясная тарелка (ростбиф, язык, буженина, бастурма).....	1/80
Олюторская сельдь с молодым картофелем.....	1/60
Домашнее сало с ржаным хлебом.....	1/50
Оливье с докторской колбасой.....	1/100
Рулетки из баклажанов с ореховой начинкой.....	1/80
Цезарь с цыпленком.....	1/100
Домашние соленья (огурцы, томаты, черемша, чеснок, капуста).....	1/60

## Горячие закуски:

Жюльен с куриной грудкой.....	1/120
Мини-пирожки (картофель/грибы, капуста, яйцо/лук).....	1/50

## Горячее блюдо (50/50):

Шашлык из свинины.....	1/220
------------------------	-------

или

Куриный шницель с грибным соусом.....	1/220
---------------------------------------	-------

Хлебная корзина со взбитым маслом.....	1/60
--	------

## Напитки:

Минеральная вода Dausuz.....	0,5 л
Домашний морс из клюквы.....	0,5 л
Чай/кофе.....	0,2 л

# БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №3

Стоимость на одну персону: 4 500 рублей

## Холодные закуски и салаты:

Вителло Тоннато.....	1/80
Паштет из печени индейки на бриоши с клюквой в портвейне.....	1/40/50/30
Оливье из печеных овощей с хрустящим фермерским цыпленком.....	1/100
Разносолы (малосольные огурцы, пряная тыква, малосольный кабачок).....	1/90
Олюторская сельдь с молодым картофелем.....	1/60
Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой.....	1/80
Хрустящие баклажаны с томатами, страчателлой и тыквенными семечками.....	1/80
Тартар из тунца с авокадо и моченой клубникой.....	1/60

## Горячие закуски:

Салат романо с соусом из анчоусов и подкопченной индейкой.....	1/120
Креветки в хрустящем тесте с манго-соусом.....	1/60

## Горячее блюдо (50/50):

Спинка карельской форели с зеленым гарниром.....	1/220
---	-------

или

Томленая говяжья грудинка с медово-горчичным соусом и трюфельным пюре.....	1/250
---	-------

Хлебная корзина со взбитым маслом.....	1/60
--	------

## Напитки:

Минеральная вода Dausuz.....	0,5 л
Домашний морс из клюквы.....	0,5 л
Чай/кофе.....	0,2 л

# БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №4

Стоимость на одну персону: 5 500 рублей

## Холодные закуски и салаты:

Антипаста.....	1/60
Паштет из печени индейки на бриоши с клюквой в портвейне.....	1/40/50/30
Салат с креветками, авокадо, манго и страчателлой.....	1/80
Хрустящие баклажаны с томатами, страчателлой и тыквенными семечками.....	1/80
Домашнее сало с ржаным хлебом.....	1/50
Оливье с крабом.....	1/100
Лосось Гравлакс со свеклой и малиной.....	1/40
Тартар из говядины с айоли из печеного чеснока.....	1/60

## Горячая закуска:

Ростбиф с печеной тыквой в меду.....	1/60
--------------------------------------	------

## Горячее блюдо (50/50):

Печеный осьминог по-сицилийски.....	1/250
-------------------------------------	-------

**или**

Утиная грудка с кремом из корня сельдерея и клюквой.....	1/250
---	-------

Хлебная корзина со взбитым маслом.....	1/60
--	------

## Напитки:

Минеральная вода Dausuz.....	0,5 л
Домашний морс из клюквы.....	0,5 л
Чай/кофе.....	0,2 л

# ДОБАВЬТЕ В СВОЕ МЕНЮ

## Холодные закуски и салаты:

Форшмак с кислым яблоком и ржаным хлебом	190Р
Паштет из печени индейки на бриоши с клюквой в портвейне	300Р
Оливье из печеных овощей с хрустящим фермерским цыпленком	150Р
Малосольные огурчики по домашнему рецепту	120Р
Листья салата с кальмаром, авокадо и битыми кабачками	190Р
Хрустящие баклажаны с томатами, страчателлой и тыквенными семечками	190Р
Овощная тарелка	150Р
Рыбное ассорти (лосось шеф-посола, масляная рыба, палтус)	450Р
Мясная тарелка (ростбиф, язык, буженина, бастурма)	450Р
Олюторская сельдь с молодым картофелем	120Р
Домашнее сало с ржаным хлебом	120Р
Оливье с докторской колбасой	150Р
Рулетики из баклажанов	300Р
Цезарь с цыпленком	320Р
Домашние соленья (огурцы соленые, томаты, черемша, чеснок моченый, квашеная капуста)	190Р
Вителло Тоннато	250Р

Разносолы (малосольные огурцы, пряная тыква, малосольный кабачок)	120Р
Тартар из тунца с авокадо и моченой клубникой	350Р
Антипасти	450Р
Листья салата с креветками, авокадо, манго и страчателлой	290Р
Лосось «Гравлак» со свеклой и малиной	250Р
Тартар из говядины с айоли из печеного чеснока	250Р

## Горячие закуски:

Картофельный драник с подкопченной сметаной и щучьей икрой	190Р
Мини-пирожок в ассортименте	80Р
Жюльен с курицей	220Р
Салат романо с соусом из анчоусов и подкопченной индейкой	220Р
Креветки в хрустящем тесте с соусом манго	450Р
Ростбиф, зажаренный на открытом огне, с печеной тыквой в меду	290Р

## Хлеб:

Хлебная корзина со взбитым маслом	170Р
-----------------------------------	------

## Горячие блюда:

Судак, жареный по-домашнему, с картофельным пюре, соусом по-польски и красной икрой	920Р
Куриная грудка с грибным соусом и булгуром	690Р
Шашлык из свинины	790Р
Куриный шницель с грибным соусом	590Р
Спинка карельской форели с зеленым гарниром	1150Р
Томленая говяжья грудинка с медово-горчичным соусом и трюфельным пюре	1150Р
Печеный осьминог по-сицилийски	1990Р
Утиная грудка с кремом из корня сельдерея и клюквой	990Р
Медальоны из телятины с картофельным пюре	1050Р

## Десерты:

Чизкейк	390Р
Фирменная «Павлова».	450Р
Медовик	390Р
Сметанник	390Р

## Напитки:

Минеральная вода Dausuz	150Р
Домашний морс из клюквы	300Р
Чай/кофе на выбор	150Р

# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Элегантный фуршет органично вписывается в формат деловых встреч и корпоративных праздников. Широкий выбор фуршетных блюд от шеф-повара в уточненном стиле.



# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

## Холодные закуски:

Оладьи со сметаной и красной икрой.....	120Р
Форшмак на мятом картофеле.....	120Р
Сыр Бри с еловым вареньем.....	120Р
Парма с дыней и базиликом.....	120Р
Блины со сливочным кремом и красной икрой.....	120Р
Помидор черри со страчателлой и малиной.....	120Р
Брокколи с муссом тофу.....	120Р
Малосольный тунец с кокосовым «лече де тигре».....	120Р
Бриошь с пате из гусяной печени и кремом из инжира.....	150Р
Оливье с креветками или индейкой.....	150Р
Арбузная редька с гребешком.....	150Р
Креветка в азиатском соусе и кунжуте.....	150Р
Лосось слабой соли с огурцом и сливочным сыром.....	170Р
Ростбиф на ржаном хлебе с луковым кремом и битыми огурцами.....	240Р
Тартар из лосося с гуакомоле.....	240Р
Тартар из говядины на булочке бриошь.....	270Р
Осьминог с муссом из печеного перца.....	350Р

## Горячие закуски:

Пирожки (картофель/грибы, капуста, яйцо/лук).....	120Р
Аранчини с сыром и соусом Наполи.....	150Р
Спринг-ролл с цыпленком.....	190Р
Шашлычок из цыпленка.....	190Р
Шашлычок из креветки.....	240Р
Мини-сендвич с цыпленком.....	190Р
Спринг-ролл с аргентинской креветкой.....	220Р
Креветка в хрустящем тесте с соусом манго.....	220Р
Мини-бургер с мраморной говядиной.....	240Р

## Десерты:

Чизкейк.....	180Р
Медовик.....	180Р
Фирменная «Павлова».....	180Р
Брауни с творожным кремом.....	180Р
Сметанник с клубникой.....	180Р

## Напитки по факту:

Минеральная вода Dausuz.....	150Р
Домашний морс из клюквы.....	300Р
Чай, кофе.....	150Р

# ВЫПУСКНОЙ ПОД КЛЮЧ

18:30-19:15

**сбор гостей / welcome:**

- фотограф
- фотозона (дополнительно)
- горка шампанского

19:15-20:15

**официальное отделение:**

- церемония награждения
- поздравления от классных руководителей
- поздравления от преподавательского состава
- поздравления от родительского комитета
- поздравления медалистов

20:15 -22:00

**развлекательное отделение:**

- творческие номера выпускников
- конкурсы от ведущего и Dj
- выступление фокусника
- выступления доп.артистов

22:00-00:30

**танцевальное отделение:**

- танцевальные конкурсы
- Dj-сет
- праздничный торт

00:30-02:00

**прогулка на теплоходе:**

- проход под разводными мостами
- запуск воздушных шаров
- дискотека (дополнительно)



## ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ:

- Ведущий
- Дж
- Фокусник
- Фотограф на 6 часов
- Прогулка выпускников на теплоходе на разводку мостов с дискотекой
- Праздничный банкет
- Охрана
- Координирование
- Прощание со школой. Запуск выпускниками воздушных шаров на теплоходе.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ:

Красная ковровая дорожка  
(500 рублей с выпускника)

Коктейль бар для выпускников  
(3 коктейля на выпускника)  
900 рублей на выпускника

Кавер-группа  
от 50 000 рублей

Фотозона с названием  
классов и школы  
25 000 рублей

Салют  
от 100 000 рублей

Организация дискотеки  
на борту во время прогулки  
от 30 000 рублей



## СТОИМОСТЬ:

Выпускник  
от 15.000

Взрослый  
от 7.500

\*Одно бесплатное место для взрослого участника на 10 выпускников  
\*\*В стоимость билета для взрослого входит банкет и шоу-программа







Петровская наб., 2  
у Троицкого моста



8 (921) 999-95-65



<https://fregatgrace.ru/>



banket@fregat-blagodat.ru



fregat.blagodat

