

ROZENSHTEYN  
HOTEL & SPA



# Основная информация

## Отель

Пятиэтажное здание

90 номеров

Одноместный/двухместный/семейный

## LOFT SAFE средиземноморской кухни

Стиль Loft, 45 посадочных мест

Завтрак шведский стол, бизнес-ланч с 12:00 до 16:00

Основное меню с 12:00 до 23:00

## LOFT

Площадь 120 м<sup>2</sup>

Зал под мероприятия, банкеты

Вместимость до 50 человек

## Зал для конференций, переговоров

Деловые мероприятия, тренинги, семинары,  
переговоры, встречи

Зал 50 м<sup>2</sup>

Вместимость до 49 человек

## SPA

Площадь 60 м<sup>2</sup>

Вместимость до 8 человек

Дополнительные услуги

## Терраса

Утепленное пространство

Площадь 100 м<sup>2</sup>

Мебель из ротанга

Вместимость до 50 человек

## Двор

Площадь 300м<sup>2</sup>

Освещение loft, селфи зона, QR квест

Street food

## Дополнительные условия для детей

Бесплатное питание завтрак до 7 лет  
(для проживающих в отеле)

# Содержание

SPA.....	5
Конференц зал.....	9
Меню Кофе-Брейки.....	17
Сет-Меню Обедов и Ужинов.....	20
Меню шведский стол.....	22
Loft Cafe.....	25





# Финская сауна

Вместимость SPA - до 8 человек. Для гостей, проживающих в отеле, действует скидка

На первом этаже Rozenshteyn Hotel&Spa расположен уютный SPA-комплекс, в котором к Вашим услугам: финская сауна с гималайской солью, ведро-водопад для обливания, тропический душ и просторная зона отдыха.

Посещение спа-зоны возможно по предварительной записи.







# Цены

## **ПН-ВС**

с 06:00 до 16:00 - 1700 руб./час

## **ПН-ЧТ, ВС**

с 16:00 до 00:00 - 2500 руб./час

## **ПТ-СБ**

с 16:00 до 00:00 - 3500 руб./час

## **ночной тариф**

## **ПН-ВС**

с 23:00 до 06:00 - 5500 руб./час

# Семейный пакет SPA

для проживающих в гостинице

## ПН-ВС

с 06:00 до 18:00 - 900 руб./час  
с 19:00 до 23:00 - 1300 руб./час

## НОЧНОЙ ПАКЕТ

**фиксированная стоимость**  
3000 руб./час (два человека)

\*Доп. человек +500 руб.

Максимальное количество - 8 человек

Дети до 10 лет бесплатно



# Конференц зал Ателье №36

## Варианты рассадок:

- Буква П
- Театр
- Круглый стол







# Конференц-возможности

(деловые мероприятия, тренинги, семинары, переговоры, встречи)

ЗАЛ	ПЛОЩАДЬ	ВМЕСТИМОСТЬ	АРЕНДА
Зал Ателье №36	50 м <sup>2</sup>	До 49 человек	1 час - 2000 руб. 4 часа - 6000 руб. 8 часов - 10000 руб.

В стоимость аренды зала входит: флипчарт, экран.

\*На выходных минимальная аренда 2 часа

# Условия аренды дополнительного оборудования

ЧАСЫ	ЭКРАН	НОУТБУК	ЗВУКОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ (КОЛОНКИ, МИКСЕР ПУЛЬТ, МИКРОФОН)	ФЛИПЧАРТ
4 часа	1000 р.	1000 р.	1000 р.	500 р.
8 часов	2000 р.	2000 р.	2000 р.	500 р.



# Готовые конференц решения

## ПОЛДНЯ

1700р. с человека

---

- Зал Ателье №36 на 6 часов
- Канцелярские принадлежности
- Флипчарт
- Экран-проектор
- Минеральная вода
- Приветственный кофе брейк
- Обед Сет меню

## СТАНДАРТ

2300р. с человека

---

- Зал Ателье №36 на 8 часов
- Канцелярские принадлежности
- Флипчарт
- Экран-проектор
- Минеральная вода
- Приветственный кофе брейк
- Обед Сет-меню
- Дневной кофе брейк

## УЛУЧШЕННЫЙ СТАНДАРТ

3000р. с человека

---

- Зал Ателье №36 на 8 часов
- Канцелярские принадлежности
- Флипчарт
- Экран-проектор
- Звуковая система (микрофон, колонки, микшерный пульт)
- Ноутбук
- Минеральная вода
- Приветственный кофе брейк
- Обед Шведский стол
- Дневной кофе брейк

# Конференц зал Лофт ROZENSHTEYN

варианты рассадок (театр, буква П, кабаре)



# Конференц-возможности

(деловые мероприятия, тренинги, семинары, переговоры, встречи)

ЗАЛ	ПЛОЩАДЬ	ВМЕСТИМОСТЬ	АРЕНДА
Лофт ROZENSHTEYN	120 м <sup>2</sup>	До 50 человек	по запросу





# Условия аренды дополнительного оборудования (на весь день)

**ЭКРАН**  
(ДИАГОНАЛЬ 167СМ)

1000 р.

**НОУТБУК**

1000 р.

**ЗВУКОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**  
(КОЛОНКИ, МИКСЕР ПУЛЬТ, МИКРОФОН)

1000 р.

**ФЛИПЧАРТ**

500 р.

# Меню Кофе-Брейки



№ 1 WELCOME BREAK  
250 рублей

- Чай, кофе заварной
- Минеральная вода бутилированная
- Датская выпечка



№ 2 LUNCH  
350 рублей

- Чай, кофе заварной
- Минеральная вода бутилированная
- Булочка гужер с куриной грудкой гриль и соусом песто
- Яблочный тарт



# Меню Кофе-Брейки



**№3 PUFF & TART**  
450 рублей

- Чай, кофе заварной
- Минеральная вода
- Сок
- Набор мини пирожных (яблочный тарт, медовое, профитроль)



**№4 BRUNCH**  
500 рублей

- Чай, кофе заварной
- Минеральная вода
- Сок
- Сэндвич с лососем слабой соли на домашней булочке, листья салата, свежие овощи
- Булочка гужер с бужениной и горчичным соусом
- Профитроли с заварным кремом

# Составь собственное меню Кофе-Брейка

## МИНИ СЭНДВИЧИ

- Сэндвич с ветчиной и сыром на домашней булочке, листья салата, свежий томат 60 гр./100 руб.
- Сэндвич с лососем слабой соли на домашней булочке, листья салата, свежий огурец, сливочно-творожный крем 60 гр./200 руб.
- Сэндвич с печеными овощами, листья салата, травы 60 гр./200 руб.
- Булочка гурже с куриной грудкой гриль, соусом песто 60 гр./150 руб.
- Булочка гурже с бужениной и горчичным соусом 60 гр./200 руб.

## ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ (на 1 человека)

- Круассан 1 шт./80 руб.
- Датская выпечка 1 шт./80 руб.
- Пирожные мини в ассортименте: 60 гр./90 руб.
  - яблочный тарт
  - пирожное медовое
- Тарт с клубникой и итальянской меренгой 30 гр./120 руб.
- Банановый кекс 60 гр./80 руб.

## НАПИТКИ (на 1 человека)

- Чай, кофе заварной 0.2л./50 руб.
- Минеральная вода бутилированная 0.5л./100 руб.
- Минеральная вода в кувшине с лимоном и мятой 0.5л./70 руб.
- Сок (яблоко или апельсин) 0.2л./100 руб.
- Домашний морс 0.2л./100 руб.



# Сет-Меню Обедов и Ужинов

## 1000 рублей с человека

Салат	120 гр.
Суп	200 гр.
Горячее	120\150\30 гр.
Десерт	100 гр.
Хлеб	100 гр.
Чай\Кофе\Вода	

- Греческий салат с брынзой и грецким орехом
- Крем суп из тыквы
- Медальоны из свинины с картофельным пюре и перечным соусом
- Яблочный тарт

- Салат из свежих овощей, листьев салата, красного лука и семечек подсолнуха
- Суп из лесных грибов
- Куриная грудка гриль, паста фрегола и томатный соус
- Медовый тарт

- Хрустящий салат с куриной грудкой, слайсами миндаля и йогуртовой заправкой с кинзой
- Нутовый суп с бараниной
- Ризотто с лесными грибами и томатами
- Чурос с кремом из маракуя

## 800 рублей с человека

Салат	120 гр.
Горячее	120\150\30 гр.
Десерт	100 гр.
Хлеб	100 гр.
Чай\Кофе\Вода	

- Греческий салат с брынзой и грецким орехом
- Медальоны из свинины с картофельным пюре и перечным соусом
- Яблочный тарт

- Салат из свежих овощей, листьев салата, красного лука и семечек подсолнуха
- Куриная грудка гриль, паста фрегола и томатный соус
- Медовый тарт

- Хрустящий салат с куриной грудкой, слайсами миндаля и йогуртовой заправкой с кинзой
- Ризотто с лесными грибами и томатами
- Чурос с кремом из маракуя



# Сет-Меню Обедов и Ужинов

## 650 рублей с человека

Салат 120 гр.  
Суп 200 гр.  
Горячее 120\150\30 гр.  
Десерт 100 гр.  
Хлеб 100 гр.  
Чай\Кофе\Вода

- Салат оливье
- Суп щи
- Котлета домашняя, картофельное пюре
- Профитроль с кремом

- Салат Винегрет
- Суп куриный с лапшой
- Гуляш с отварной гречкой
- Шарик мороженого

- Салат коул-слоу
- Суп из лесных грибов
- Кебаб из баранины, пропаренный рис
- Пирог с грушей

## 500 рублей с человека

Салат 120 гр.  
Горячее 120\100\30 гр.  
Десерт 100 гр.  
Хлеб 100 гр.  
Чай\Кофе\Вода

- Салат оливье
- Котлета домашняя, картофельное пюре
- Профитроль с кремом

- Салат Винегрет
- Гуляш с отварной гречкой
- Шарик мороженого

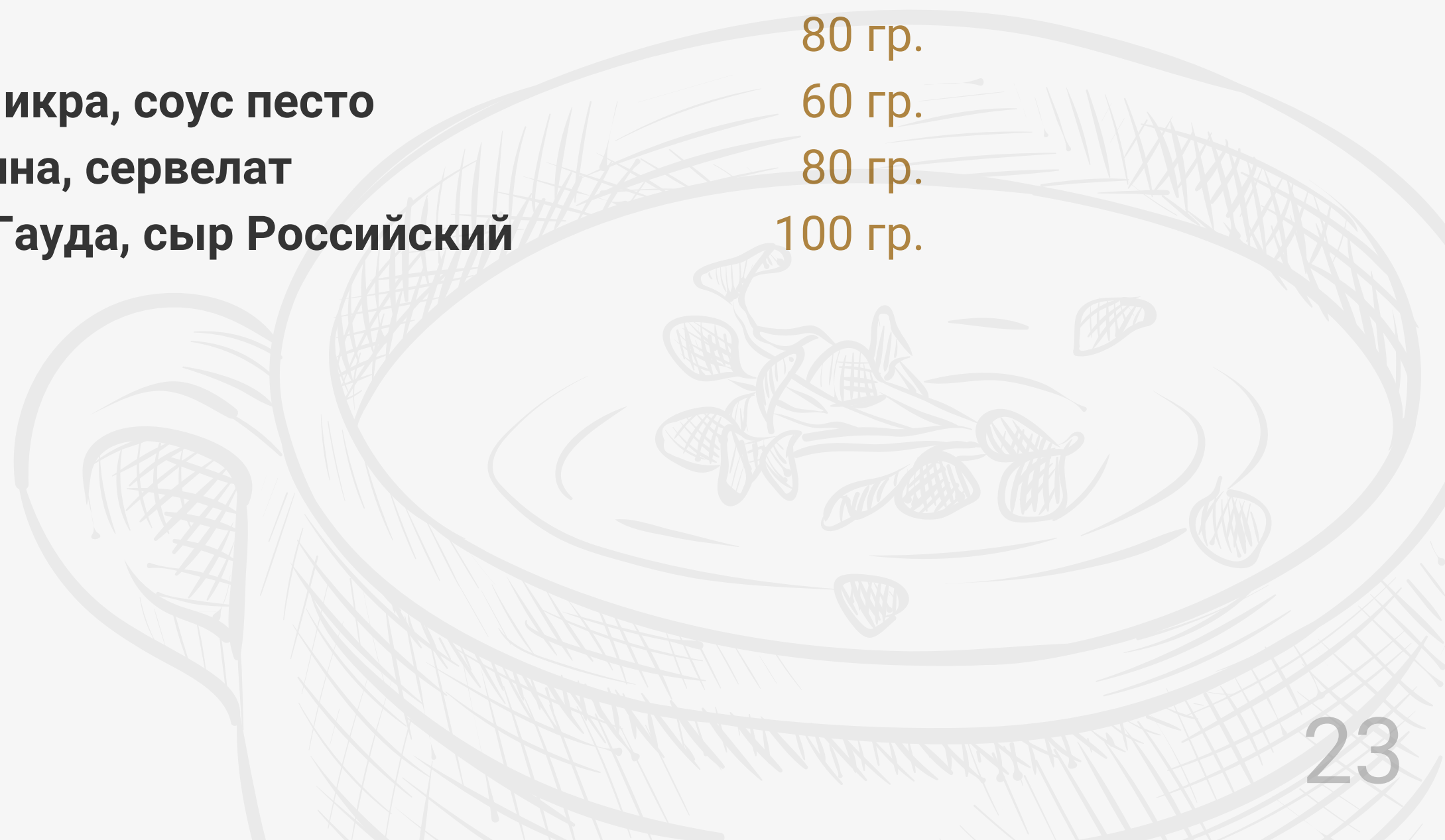
- Салат коул-слоу
- Кебаб из баранины, пропаренный рис
- Пирог с грушей

# Меню шведский стол

**ОСНОВА | 550 ₺**

400 гр. на человека

- Свежие овощи: томаты, огурцы, салат коул слоу 80 гр.
- Ассорти солений 80 гр.
- Топпинги: кабачковая икра, соус песто 60 гр.
- Мясное ассорти: ветчина, сервелат 80 гр.
- Сырное ассорти: сыр Гауда, сыр Российский 100 гр.
- Чай\кофе
- Минеральная вода
- Хлеб



# Меню шведский стол

На свое усмотрение вы можете добавить:

## САЛАТЫ

100 гр. на человека

- Салат из свежих овощей с семечками подсолнуха 150 руб.
- Греческий салат с брынзой и грецкими орехами 180 руб.
- Хрустящий салат с куриной грудкой, слайсами миндаля и йогуртовой заправкой с кинзой 200 руб.
- Винегрет 150 руб.
- Оливье 150 руб.
- Цезарь с куриной грудкой 300 руб.
- Салат из говядины со свежими овощами и заправкой на основе хереса и красного лука 300 руб.
- Салат с бараниной, кускусом и печеными овощами 300 руб.

## СУПЫ

200 гр. на человека

- Крем-суп тыква 150 р.
- Крем суп картофельный с беконом 150 р.
- Суп из лесных грибов 150 р.
- Нутовый суп с бараниной и кинзой 200 р.
- Борщ со сметаной и зеленью 150 р.

# Меню шведский стол

## ГАРНИРЫ

100 гр. на человека

- Картофельное пюре
- Запеченный картофель в сливках
- Картофель по-деревенски (а-ля Пушкин)
- Пропаренный рис басмати с имбирем
- Красная чечевица
- Ризотто с лесными грибами
- Рататуй
- Овощи паровые
- Овощи гриль
- Паста отварная пене или спагетти

90 руб.  
110 руб.  
90 руб.  
90 руб.  
80 руб.  
150 руб.  
150 руб.  
120 руб.  
150 руб.  
150 руб.

## ГОРЯЧЕЕ

100 гр. на человека

- Куриная грудка гриль с томатным соусом 130 руб.
- Котлета по-пожарски 150 руб.
- Бефстроганов 210 руб.
- Медальоны из свиной вырезки с перечным соусом 210 руб.
- Филе судака в сливочно-водочном соусе 300 руб.
- Медальоны из филе лосося под соусом бер блан 390 руб.
- Мраморная телятина с мясным соусом на основе жу 550 руб.
- Кебаб из баранины 250 руб.

## ДЕСЕРТ

60 гр. на человека

- Ассорти мини пирожных (Медовое, Яблочный тарт, Булочка Шу) 100 руб.
- Фруктовая нарезка 100 руб.
- Круассан\Датская выпечка 80 руб.



# Rozenshteyn Loft Cafe

## Аренда Лофта

LOFT CAFE ROZENSHTEYN находится в одноименном отеле.  
Интерьер кафе оформлен в неординарном и узнаваемом  
стиле лофт: высокие потолки, простор, панорамные окна.













# Аренда LOFT - пространства

Пространство LOFT CAFE ROZENSHTEYN  
легко трансформируется в банкетный зал  
вместимостью до 45 гостей.

Отдельный вход с улицы Розенштейн,  
открытая терраса, живописный двор.

ПН-ВС  
с 6:00 до 16:00

1700 руб./час

ПТ-СБ  
с 16:00 до 23:00  
с 23:00 до 6:00

3500 руб./час  
4500 руб./час

ВОСКРЕСЕНЬЕ  
с 16:00 до 23:00

2500 руб./час

до 30 человек, после +500 руб. к часу

\*Минимальный заказ по кухне на фуршет/банкет 30 000  
Минимальная аренда на выходных 4 часа

[Меню-конструктор](#)



# Контактные данные для запросов:

Иваненко Антон

☎ +7 (981) 138-40-12

✉ [sales@rsh.spb.ru](mailto:sales@rsh.spb.ru)