



ΚΟΝΦΕΡΕΝΣ-ΧΟΛ

TSUNAMI BOUTIQUE HOTEL

5-ЗІРКОВИЙ ГОТЕЛЬ З ВЕЛИЧЕЗНИМ КОНФЕРЕНЦ-ХОЛОМ У ЦЕНТРІ ДНІПРА



■ 62 тематичних номерів

■ СПА-центр: 12 бань та саун, басейни, джакузі, соляна та сніжна кімнати, більш ніж 60 видів масажів, апаратна косметологія для обличчя та тіла тощо

■ Інноваційний еко-фітнес-простір зі спортивним басейном

■ Великий конференц-хол на 209 осіб загальною площею 125 м²
2 кімнати для переговорів

Опис	3
Переговорні кімнати	4
Новий конференц-хол	7
Типи розсадок	8
Прайс	11
Меню	12
Спеціальні тарифи Hotel & Spa	21
Контакти	23



Опис

01 Ми пропонуємо 2 кімнати для переговорів (які вміщують до 10 осіб/кожна) та новий конференц-хол, що вміщує до 209 осіб

3 поверх — 28,5 м²

4 поверх — 26 м²

02 Конференц-хол — 125 м² корисної площі з виходом на терасу

Конференції

Навчання

Фуршети

Семінари

Банкети

Весілля, та інше

03 При різних типах розсадки можна вміщувати різну кількість людей



Переговорна кімната 3 поверх

05



- 01 Екран
- 02 Фліпчарт
- 03 Проектор
- 04 Презентер

28,5 m²

10 осіб

Переговорна кімната 4 поверх

06



- 01 Екран
- 02 Фліпчарт
- 03 Проектор
- 04 Презентер

26 m²

10 осіб

Конференц-хол

07



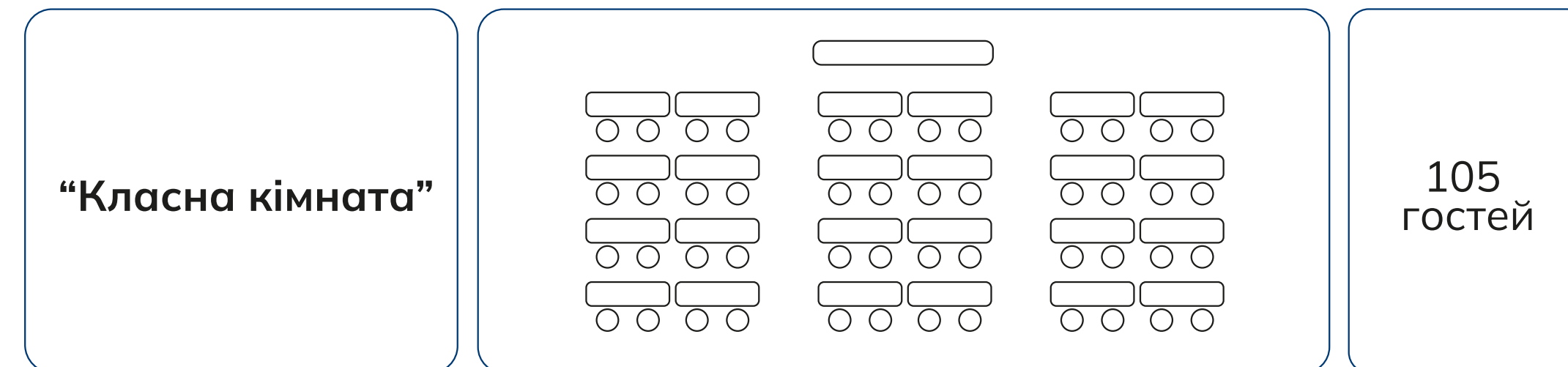
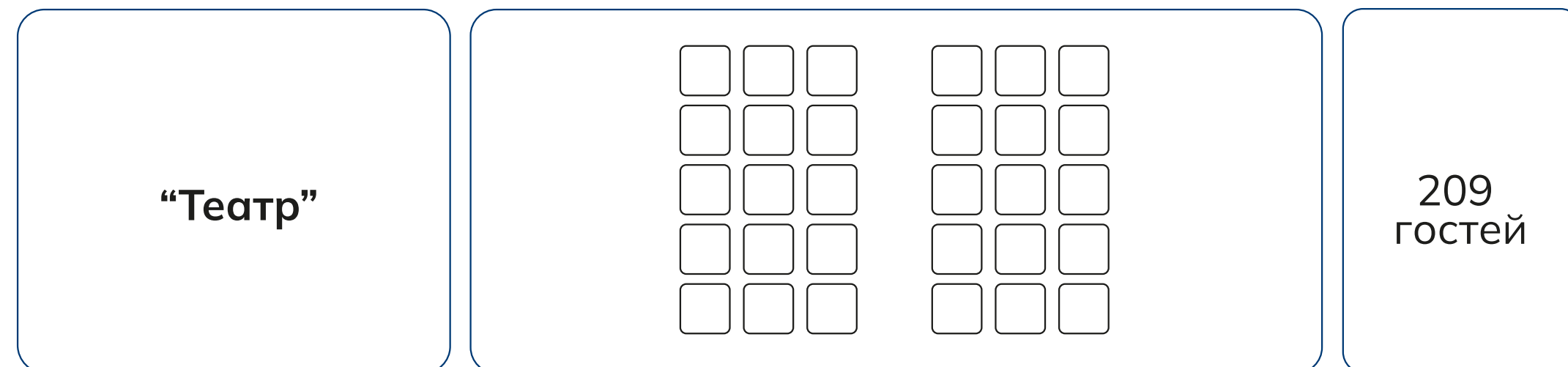
- 01 Екран
- 02 Фліпчарт
- 03 Ноутбук
- 04 Проектор
- 05 Презентер

125 m²

209 осіб

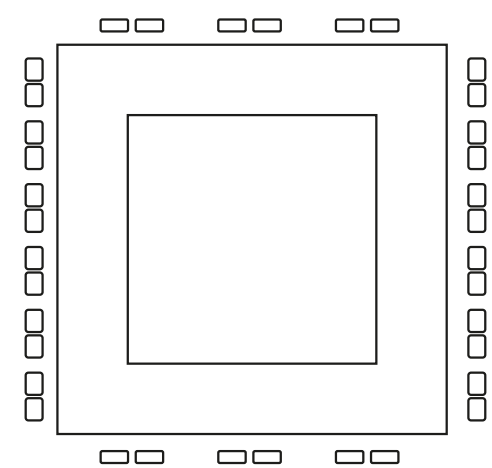


Типи розсадок



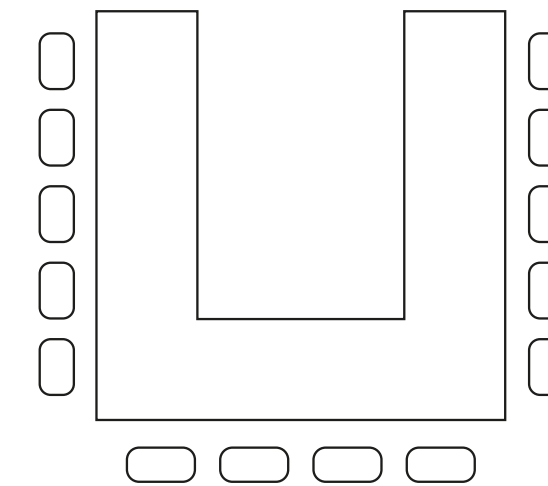
Типи розсадок

“Стіл переговорів”



54
гостей

“U-shape”

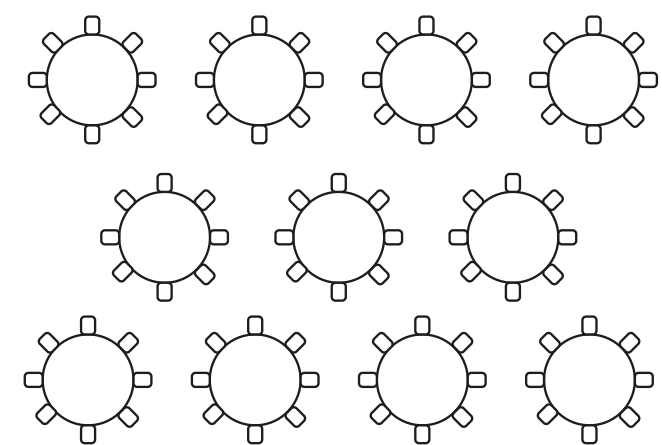


42
гостей



Типи розсадок

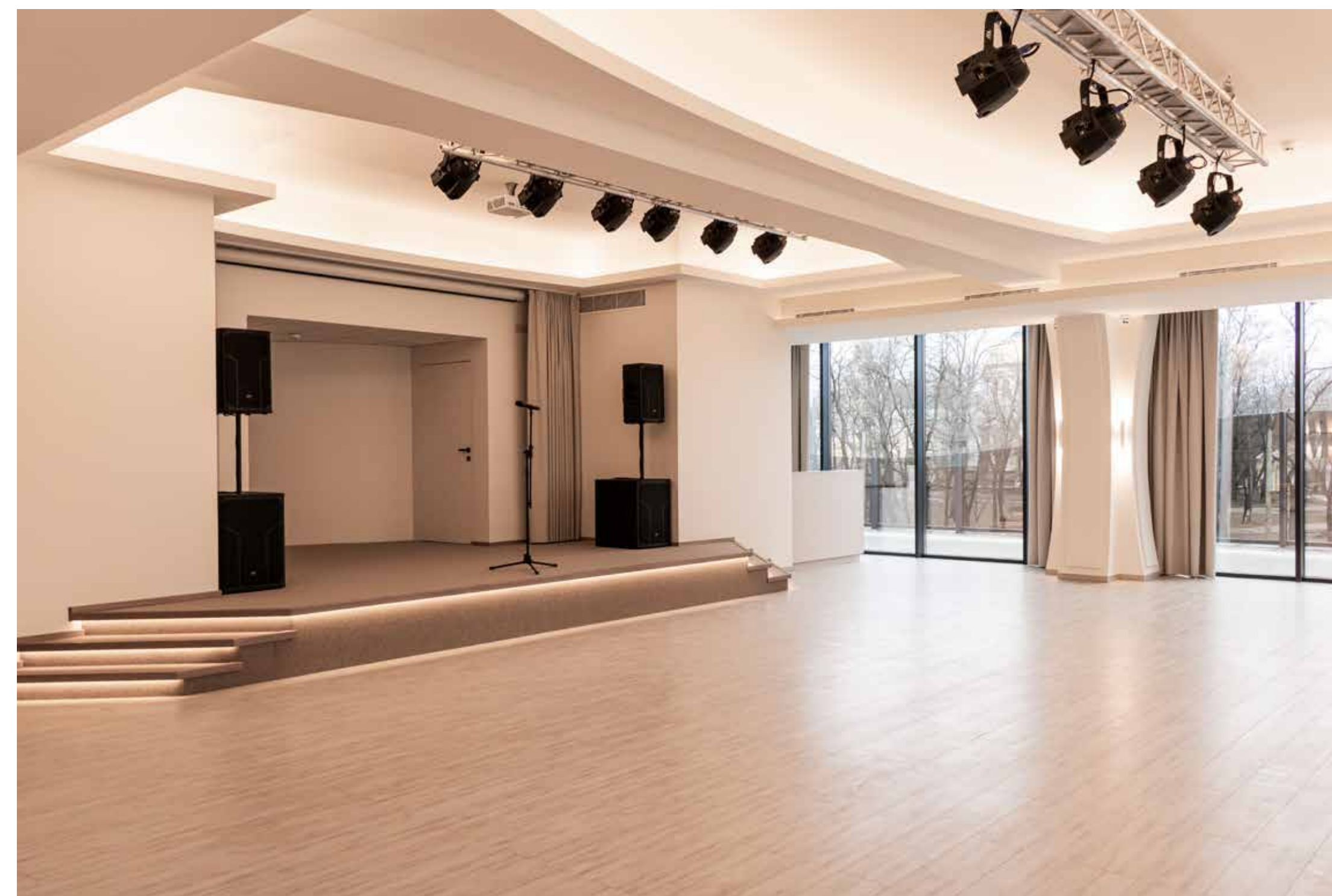
“Банкет”



110
гостей

“Коктейль”

165
гостей



Назва	Погодинно (мін. 3 год)	Повний день	Банкет
Конференц-хол	від 2 500 ₴/год	від 12 000 ₴	2 500 ₴/год
Конференц кімната 3 поверх	від 600 ₴/год	4 000 ₴	
Конференц кімната 4 поверх	від 600 ₴/год	4 000 ₴	

Ціни на оренду залів включають базову розсадку (театром, класною кімнатою, банкетом, столом переговорів тощо); екран; проектор; 1 фліпчарт з маркерами; презентер.



МЕНЮ



Кава брейк

КАВА БРЕЙК 01

Вихід

Круасан масляний 30
Тост з копченою курячою грудкою 40
Кава з молоком / Чай з лимоном

КАВА БРЕЙК 02

Вихід

Канапе з бринзи у горіхах 15
Канапе з шинкою 30
Кава з молоком / Чай з лимоном

КАВА БРЕЙК 03

Вихід

Міні-кине з чері 30
Наполеон 50
Кава з молоком / Чай з лимоном

КАВА БРЕЙК 04

Вихід

Даніш з абрикосовим джемом 50
Кокосове печиво 20
Кава з молоком / Чай з лимоном

КАВА БРЕЙК 05

Вихід

Креп із сиром маскарпоне та болгарським перцем 30
Тост а-ля Цезар 40
Сир на шпажці з помідором чері 20
Даніш з заварним кремом та мигдалем 50
Кава з молоком / Чай з лимоном

КАВА БРЕЙК 06

Вихід

Наполеон 50
Даніш з абрикосовим джемом 50
Канапе овочева 40
Міні салат з куркою та пармезаном 45
Кава з молоком / Чай з лимоном

КАВА БРЕЙК 07

Вихід

Кокосове печиво 20
Міні - брошет з чері 30
Тост а-ля Цезар 40
Міні Тірамісу 35
Кава з молоком / Чай з лимоном

*За детальною калькуляцією звертайтеся до банкет-менеджера.

*Затверджене меню з точною кількістю учасників має бути подано до ресторанної служби не пізніше 3-ох робочих днів до початку заходу. Service fee-10%

Мінімальна кількість для замовлення "каво пауз" - 10 гостей



Кава брейк

КАВА БРЕЙК 08

Вихід

Канapé з сьомгою с/с та сирним соусом	25
Канapé з бринзи в горішках	15
Канapé з шинкою	30
Міні Топас з семгою с/с, томатами та бринзою	35
Даніш з абрикосовим джемом	50
Кава з молоком / Чай з лимоном	

КАВА БРЕЙК 09

Вихід

Міні Жульєн з грибів	55
Міні салат з куркою та пармезаном	45
Канapé з бринзи в горішках	15
Канapé овочеве	40
Фруктові з сиром	50
Кава з молоком / Чай з лимоном	

КАВА БРЕЙК 10

Вихід

Креп з сиром маскарпоне та болгарським перцем	30
Круасан з сиром та копченою курячою грудкою	70
Слойка з сиром	35
Тістечко картопля	35
Кокосове печиво	20
Кава з молоком / Чай з лимоном	

*За детальною калькуляцією звертайтеся до банкет-менеджера.

*Затверджене меню з точною кількістю учасників має бути подано до ресторанної служби не пізніше 3-ох робочих днів до початку заходу. Service fee-10%

Мінімальна кількість для замовлення "каво пауз" - 10 гостей



Фуршет

МІНІ ЗАКУСКИ ХОЛОДНІ

	Вихід
Канапе з креветкою та огірком	53
Міні брускета з телятиною та грибним соусом	50
Канапе з ковбасою сирокопченою	30
Канапе з червоною ікром та креветкою	25
Канапе з курячим рулетом	90
Креветка Унагі	1 шт
Міні Тапас з томатами та козячим сиром	35
Міні тар-тар із овочів	45
Моцарелла з базиліком та помідором чері	60
Паштет з курячої печінки в кошику із листкового тіста	35
Профітролі з лососем	35
Рол з пармою та руколюю	35
Сьомга в шоті з соусом з авокадо	50
Сьомга з сиром фета	40
Сир на шпажці з виноградом	20
Сир на шпажці з ківі	20
Сир на шпажці з пармою	20
Сир на шпажці з чорносливом	20
Тар-тар із телятини з каперсами та перепелиним жовтком	35
Тост із креветкою	35
Тост з телятиною та болгарським перцем	40
Креп із сьомгою та сиром філадельфія	60

САЛАТИ ФУРШЕТНІ

Міні салат Грецький	50
Міні салат з лососем та авокадо	40
Міні овочево плато	75

*За детальною калькуляцією звертайтеся до банкет-менеджера.

*Затверджене меню з точною кількістю учасників має бути подано до ресторанної служби не пізніше 3-ох робочих днів до початку заходу. Service fee-10%

КРУАСАНИ ТА СЕНДВІЧІ

	Вихід
Круасан з овочами	70
Круасан із сиром та копченою курячою грудкою	70
Круасан з томатами, сиром моцарелою та базиліком	70
Круасан із сьомгою слабосолоною	70

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Міні Жульєн із грибів	55
Рулетики з індички з болгарським перцем у беконі	35
Курячий шашличок	100
Овочі печені	90
Медальйони з телятини	40

ДЕСЕРТИ

Міні Тірамісу	35
Міні чіа пудінг з маракуєю	50
Міні Чізкейк	45
Пирожена картопля	35
Фруктовий шашлик	50
Наполеон	100
Даніш з заварним кремом та мигдалем	50
Даніш з абрикосовим джемом	50
Кокосове печиво	20



ПРОДУКЦІЯ БАРУ

Вихід

Морс із журавлини	250
Сік в асортименті	250
Чай пакетований	1 шт
Лимон	50
Розчинна кава	150
Кава заварна	150
Молоко	50
Вершки порційні	10
Вода з лимоном та медом	1000
Вода Бонаква газ, б/г пластик	500
Вода Моршинська газ, б/г пластик	500
Вода Бонаква газ, б/г скло	330
Моршинська Преміум сл/газ, н/газ.	330
Моршинська Преміум сл/газ, н/газ.	750

*За детальною калькуляцією звертайтеся до банкет-менеджера.

*Затверджене меню з точною кількістю учасників має бути подано до ресторанної служби не пізніше 3-ох робочих днів до початку заходу. Service fee-10%



ОБІД 01

Вихід

Бульйон з курячим філе та яйцем	300
Салат овочевий з гарбузовим насінням	150
Стейк курячий з соусом	160
Картопля запечена з тосканськими травами	150
Хліб	50

ОБІД 02

Вихід

Моркв'яний крем-суп із чечевицею	300
Теплий салат з телятиною та печеними овочами	150
Бефстроганів із телятини	150
Булгур з олією	150
Хліб	50

ОБІД 03

Вихід

Суп овочевий	300
Салат з печеного буряка з фетою	150
Кус-кус	150
Індичка з овочами	300
Хліб	50

ОБІД 04

Вихід

Крем суп із зеленого горошку з вершками	300
Бринза з томатами та мікс-салатом	150
Спаржева квасоля з кедровими горішками	150
Філе дорадо запечене	120
Хліб	50

*За детальною калькуляцією звертайтеся до банкет-менеджера.

*Затверджене меню з точною кількістю учасників має бути подано до ресторанної служби не пізніше 3-ох робочих днів до початку заходу. Service fee-10%



Вечеря

ВЕЧЕРЯ 01

Салат овочевий з гарбузовим насінням
Парові овочі
Половина кукурудзяного кучеря
Хліб

Вихід

150
150
150
50

ВЕЧЕРЯ 02

Салат з курячою грудкою
Рис басматі
Курячий шашличок
Хліб

Вихід

250
150
150
50

ВЕЧЕРЯ 03

Салат з кульками моцарелі
Рис із овочами
Біфштекс курячий з сиром
Хліб

Вихід

150
150
150
50

ВЕЧЕРЯ 04

Салат з тунцем
Запечене броколі з вершковим соусом
та пармезаном
Сьомга в медовій скоринці
Хліб

Вихід

150
150
150
50

*За детальною калькуляцією звертайтеся до банкет-менеджера.

*Затверджене меню з точною кількістю учасників має бути подано до ресторанної служби не пізніше 3-ох робочих днів до початку заходу. Service fee-10%



Меню Бізнес

ПЕРШІ СТРАВИ

Вихід

Крем суп з печених томатів та болгарського перцю	300
Сирний крем суп з беконом	300
Крем суп із зеленого горошку з вершками	300
Суп овочевий	300
Моркв'яний крем-суп із чечевицею	300
Бульйон з фрикадельками	300
Уха	300
Суп-пюре грибний	300
Крем-суп з броколі та блакитним сиром	300
Солянка	300
Борщ український	330
Бульйон з курячим філе та яйцем	300

САЛАТИ

Салат з авокадо, сиром моцарела та томатами	150
Салат з тунцем	150
Салат з кульками моцарелі	150
Теплий салат з телятиною та печеними овочами	150
Салат з печеного буряка з фетою	150
Бринза з томатами та мікс-салатом	150
Салат із томатів з пармезаном та оливками	150
Салат з капусти та огірка	150
Салат із капусти з перцем та морквою	150
Салат овочевий з гарбузовим насінням	150
Салат з курячою грудкою	250

*За детальною калькуляцією звертайтеся до банкет-менеджера.

*Затверджене меню з точною кількістю учасників має бути подано до ресторанної служби не пізніше 3-ох робочих днів до початку заходу. Service fee-10%

ОСНОВНІ СТРАВИ

Вихід

Філе дорадо запечене	120
Половина кукурудзного курча	150
Семга в медовій скоринці	100
Біфштекс курячий з сиром	150
Бефстроганів із телятини	150
Курячий шашличок	150/30
Індичка з овочами	300
Шашличок зі свинини	150
Пірзола з курки	160
Стейк курячий з соусом	160
Котлета з курки	90
Куряча відбивна	150

ГАРНІРИ

Спаржева квасоля з кедровими горішками	150
Запечене броколі з вершковим соусом та пармезаном	
Булгур з олією	150
Гречана каша з грибами	150
Каша гречана (без грибів)	150
Парові овочі	150
Рис басматі	150
Картопляни пюре	180
Локшина з овочами	150
Рис із овочами	150
Картопля запечена з тосканськими травами	150
Кус-кус	150



Банкетке меню

21

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Асорті брускет (томат мацарелла, хумус гриби, ростбіф рукола)
Соління
Ростбіф з соусом тонато
Асорті сирів
Рибне асорті
М'ясна тарілка
Свіжі овочі
Форшмак
Щука фарширована
Карп фарширований
Асорті сала
Млинці з ікрою
Млинці з лососем
Оселедець з картоплею під пармезаном
Хумус з мигдальними пластівцями
Гриби мариновані

САЛАТИ

Салат з курячою печінкою та білими грибами
Салат з телятиною
Салат з качиною грудкою та персиками
Салат з тунцем, помідорами черрі, авокадо та пармезаном
Олів'є з телятиною
Салат з морепродуктами
Бурата
Салат із рожевих помідорів, руколи та авокадо

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Млинці з язиком
Млинці з жульеном з курки та грибів
Млинці з жульеном із сьомги
Рулетики з доради з шафрановим соусом та броколі
Рулетики з індички з болгарським перцем та вершковим соусом
Жульєн з морепродуктами
Печериці фаршировані

ОСНОВНЕ ГАРЯЧЕ

Червоний окунь з пюре з цвітної капусти
Стейк лосося запечений з овочами
Філе дорадо з хумусом та маринованими чері
Медальйони з телятини зі спаржею та трюфельним соусом
Філе свинини з овочевою сальсою
Індичка з карамелізованими яблуками та ягідним соусом
Стейк зі свинини з пюре із пастернаку з ялівцевим ароматом
Запечена нога ягняти
Ціла запечена індичка
Запечений лосось
Запечений осетр

*За детальною калькуляцією звертайтеся до банкет-менеджера.

*Затверджене меню з точною кількістю учасників має бути подано до ресторанної служби не пізніше 3-ох робочих днів до початку заходу. Service fee-10%

Спеціальні тарифи від Tsunami Boutique Hotel

Спеціальний тариф CONFERENCE

Категорії номерів	Одномісне	Двомісне
Стандарт	4 150 ₴	6 500 ₴
Люкс	5 000 ₴	7 350 ₴
Делюкс Арт	6 000 ₴	8 350 ₴

Діє система знижок залежно від тривалості проживання.

До вартості номера включено:

- проживання в номері обраної категорії (Стандарт, Люкс, Делюкс Арт)
- сніданок

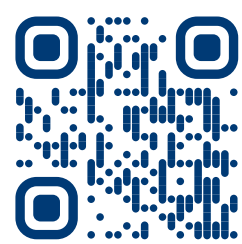


Спеціальні тарифи від Tsunami Wellness Spa

*Від 20 гостей

Пропозиція	Кількість	Час відвідування	Спеціальна вартість	Звичайна вартість	Період заморозки
Разове відвідування SPA	від 20 осіб	Понеділок та вівторок	1 180 ₪	1 350 ₪	Активація карт відбувається у день придбання й діє протягом трьох місяців
		Середа, четвер та п'ятниця	1 400 ₪	1 550 ₪	
		Вихідні та святкові дні	1 700 ₪	1 850 ₪	

Контакти



+38 067 428 57 22
Катерина



tsunami.com.ua



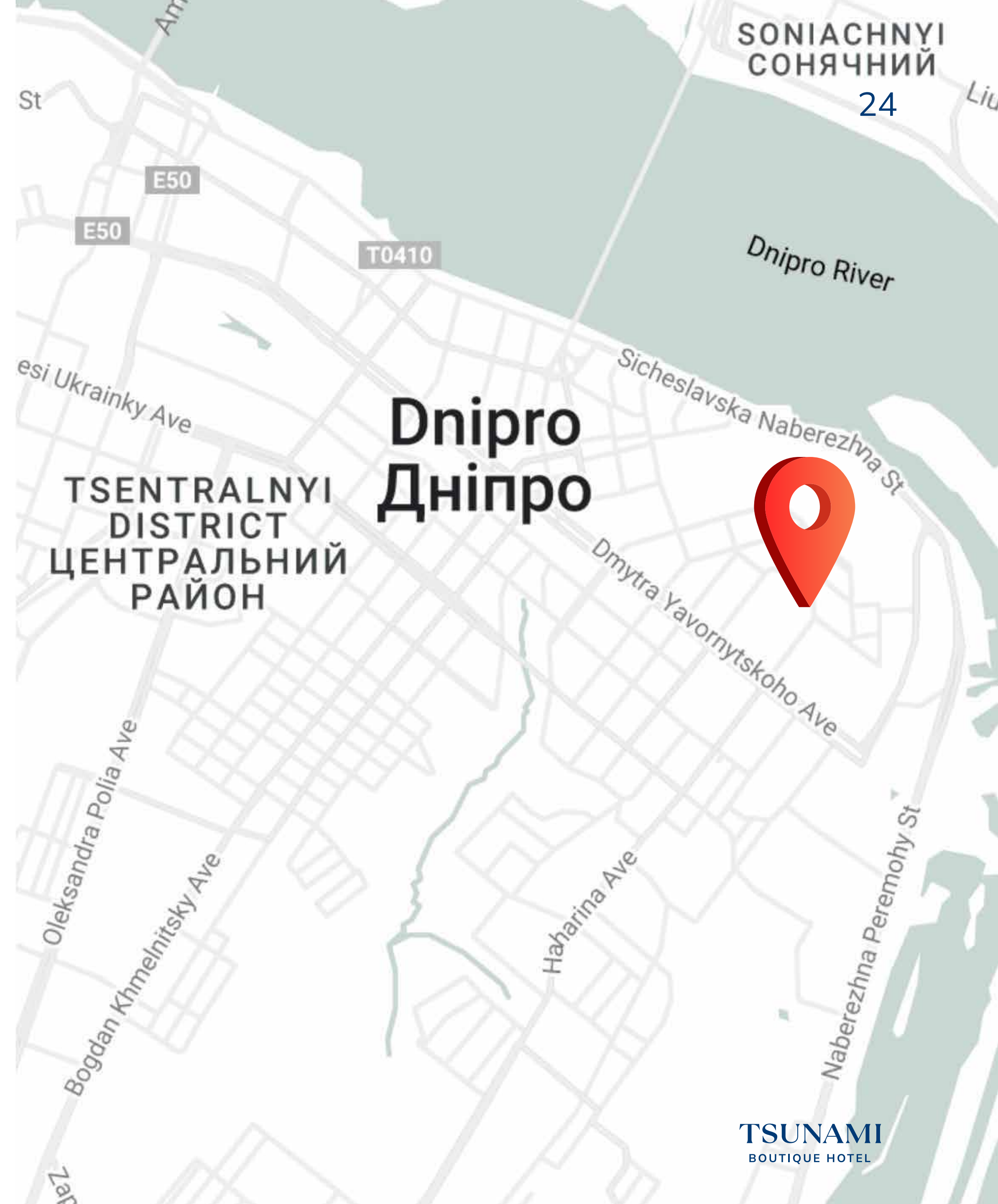
tsunami_dnipro



facebook.com/spa.tsunami



conference.tsunami@gmail.com



TSUNAMI
BOUTIQUE HOTEL