



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



04

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

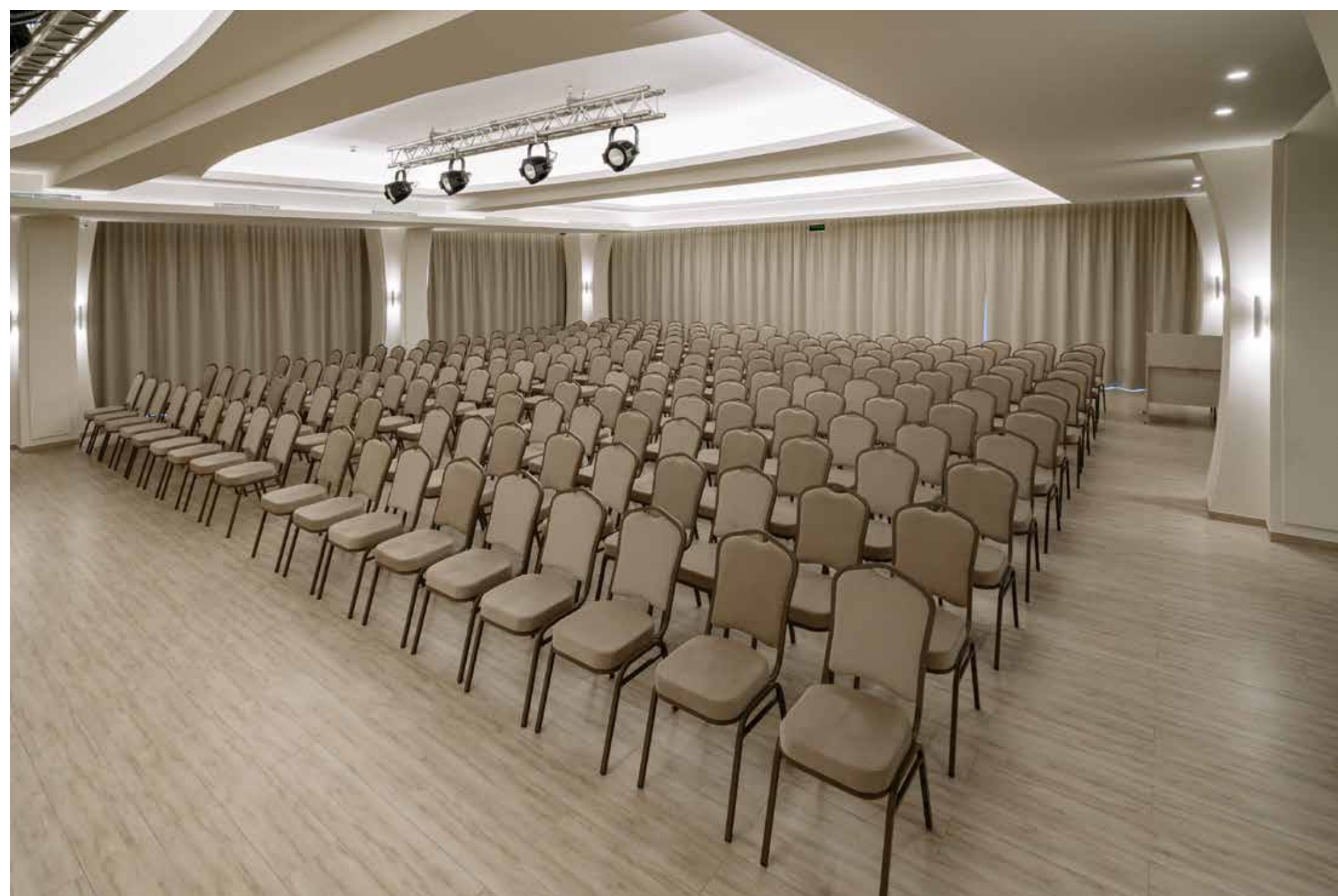
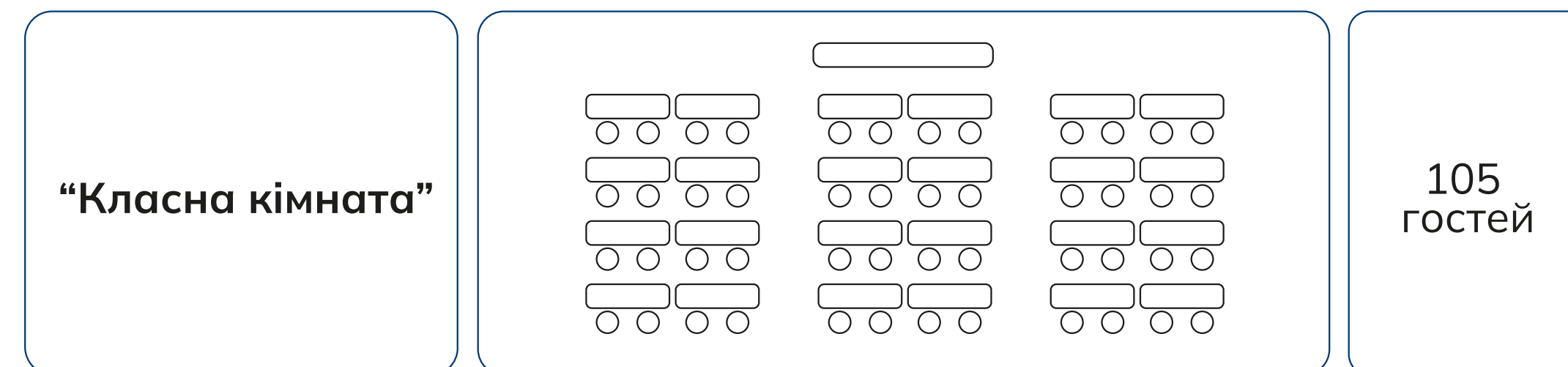
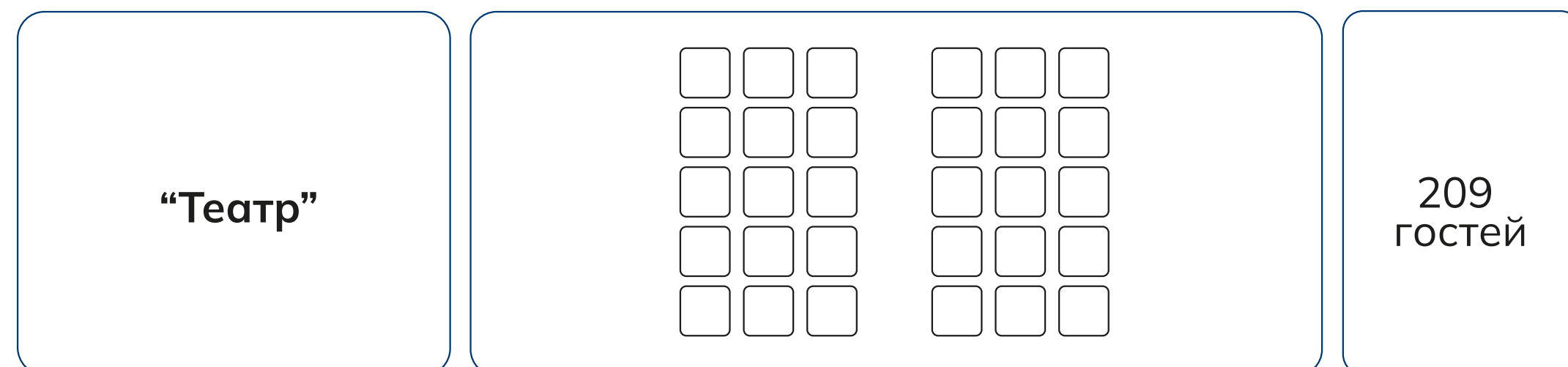


- 01 Екран
- 02 Фліпчарт
- 03 Ноутбук
- 04 Проектор
- 05 Презентер

125 m²

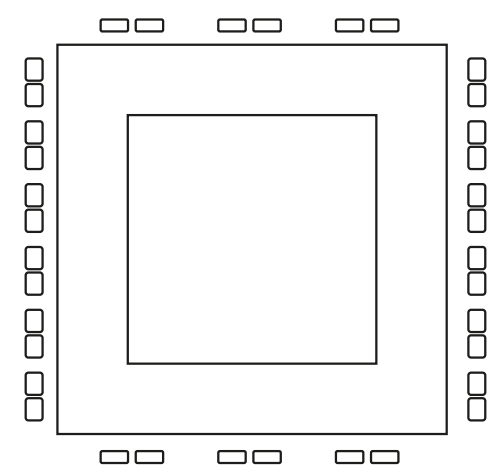
209 осіб

Типи розсадок



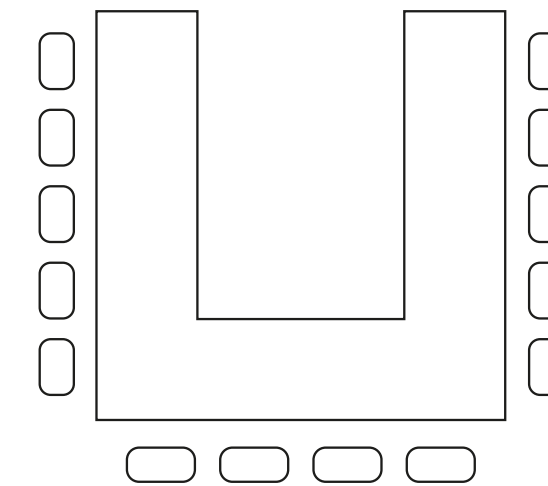
Типи розсадок

“Стіл переговорів”



54
гостей

“U-shape”

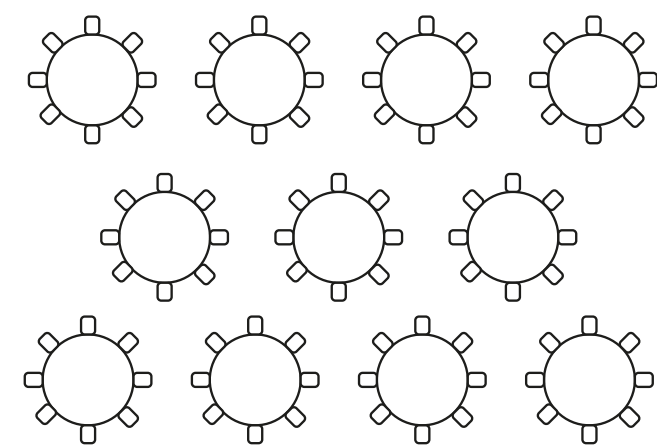


42
гостей



Типи розсадок

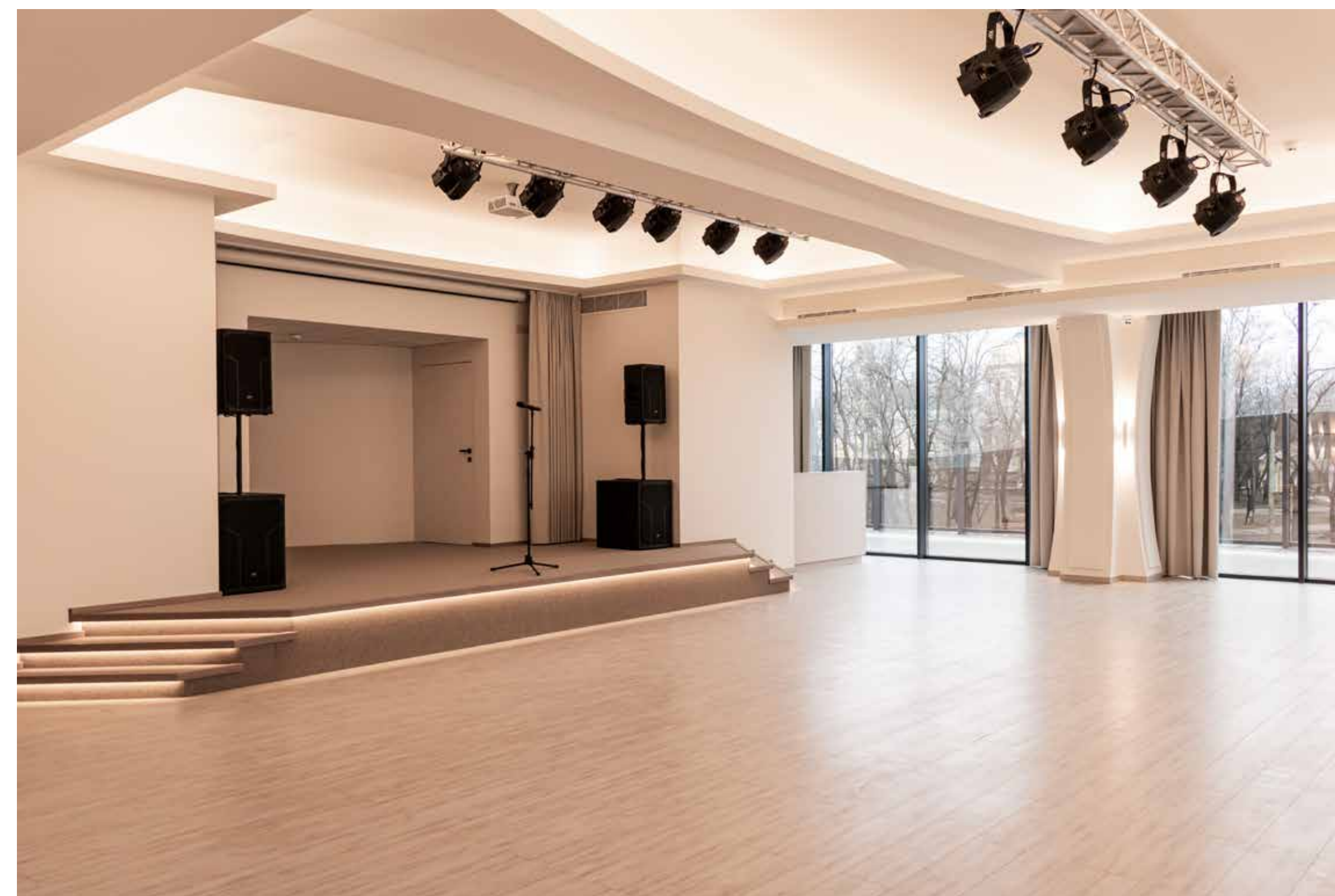
“Банкет”



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 Ціна

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

130 ₴

КАВА БРЕЙК 02

Вихід Ціна

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

130 ₴

КАВА БРЕЙК 03

Вихід Ціна

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

130 ₴

КАВА БРЕЙК 04

Вихід Ціна

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

130 ₴

КАВА БРЕЙК 05

Вихід Ціна

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

210 ₴

КАВА БРЕЙК 06

Вихід Ціна

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

210 ₴

КАВА БРЕЙК 07

Вихід Ціна

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

210 ₴

*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

Канапе з сьомгою с/с та сирним соусом
Канапе з бринзи в горішках
Канапе з шинкою
Міні Топас з семгою с/с, томатами та бринзою
Даніш з абрикосовим джемом
Кава з молоком / Чай з лимоном

Вихід

Ціна

25

15

30

35

50

285 €

КАВА БРЕЙК 09

Міні Жульєн з грибів
Міні салат з куркою та пармезаном
Канапе з бринзи в горішках
Канапе овочеве
Фруктові з сиром
Кава з молоком / Чай з лимоном

Вихід

Ціна

55

45

15

40

50

285 €

КАВА БРЕЙК 10

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

Вихід

Ціна

30

70

35

35

20

285 €

*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

15

МІНІ ЗАКУСКИ ХОЛОДНІ

	Вихід	Ціна
Канапе з креветкою та огірком	53	100 ₴
Міні брускета з телятиною та грибним соусом	50	95 ₴
Канапе з ковбасою сирокопченою	30	65 ₴
Канапе з червоною ікром та креветкою	25	95 ₴
Канапе з курячим рулетом	90	65 ₴
Креветка Унагі	1 шт	75 ₴
Міні Тапас з томатами та козячим сиром	35	60 ₴
Міні тар-тар із овочів	45	85 ₴
Моцарелла з базиліком та помідором чері	60	115 ₴
Паштет з курячої печінки в кошику із листкового тіста	35	55 ₴
Профітролі з лососем	35	90 ₴
Рол з пармою та руколою	35	130 ₴
Сьомга в шоті з соусом з авокадо	50	140 ₴
Сьомга з сиром фета	40	80 ₴
Сир на шпажці з виноградом	20	45 ₴
Сир на шпажці з ківі	20	40 ₴
Сир на шпажці з пармою	20	70 ₴
Сир на шпажці з чорносливом	20	30 ₴
Тар-тар із телятини з каперсами та перепелиним жовтком	35	100 ₴
Тост із креветкою	35	80 ₴
Тост з телятиною та болгарським перцем	40	70 ₴
Креп із сьомгою та сиром філадельфія	60	135 ₴

САЛАТИ ФУРШЕТНІ

Міні салат Грецький	50	55 ₴
Міні салат з лососем та авокадо	40	85 ₴
Міні овочево плато	75	75 ₴

КРУАСАНИ ТА СЕНДВІЧІ

	Вихід	Ціна
Круасан з овочами	70	65 ₴
Круасан із сиром та копченою курячою грудкою	70	85 ₴
Круасан з томатами, сиром моцарелою та базиліком	70	85 ₴
Круасан із сьомгою слабосоленою	70	125 ₴

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Міні Жульєн із грибів	55	75 ₴
Рулетики з індички з болгарським перцем у беконі	35	75 ₴
Курячий шашличок	100	95 ₴
Овочі печені	90	70 ₴
Медальйони з телятини	40	130 ₴

ДЕСЕРТИ

Міні Тірамісу	35	50 ₴
Міні чіа пудінг з маракуєю	50	55 ₴
Міні Чізкейк	45	50 ₴
Пирожена картопля	35	50 ₴
Фруктовий шашлик	50	50 ₴
Наполеон	100	60 ₴
Даніш з заварним кремом та мигдалем	50	45 ₴
Даніш з абрикосовим джемом	50	45 ₴
Кокосове печиво	20	15 ₴

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



ПРОДУКЦІЯ БАРУ

	Вихід	Ціна
Морс із журавлини	250	30 ₴
Сік в асортименті	250	60 ₴
Чай пакетований	1 шт	15 ₴
Лимон	50	13 ₴
Розчинна кава	150	27 ₴
Кава заварна	150	45 ₴
Молоко	50	10 ₴
Вершки порційні	10	15 ₴
Вода з лимоном та медом	1000	60 ₴
Вода Бонаква газ, б/г пластик	500	50 ₴
Вода Моршинська газ, б/г пластик	500	55 ₴
Вода Бонаква газ, б/г скло	330	110 ₴
Моршинська Преміум сл/газ, н/газ.	330	115 ₴
Моршинська Преміум сл/газ, н/газ.	750	195 ₴

*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	Ціна
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	
		400 €

ОБІД 02

	Вихід	Ціна
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	
		495 €

ОБІД 03

	Вихід	Ціна
Суп овочевий	300	
Салат з печеного буряка з фетою	150	
Кус-кус	150	
Індичка з овочами	300	
Хліб	50	
		510 €

ОБІД 04

	Вихід	Ціна
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	
		810 €

*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 Ціна

150
150
150
50

470 ₴

ВЕЧЕРЯ 02

Салат з курячою грудкою
Рис басматі
Курячий шашличок
Хліб

Вихід Ціна

250
150
150
50

475 ₴

ВЕЧЕРЯ 03

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

Вихід Ціна

150
150
150
50

645 ₴

ВЕЧЕРЯ 04

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

Вихід Ціна

150
150
150
50

835 ₴

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

18

TSUNAMI
BOUTIQUE HOTEL



Меню Бізнес

19

ПЕРШІ СТРАВИ

	Вихід	Ціна
Крем суп з печених томатів та болгарського перцю	300	310 ₴
Сирний крем суп з беконом	300	140 ₴
Крем суп із зеленого горошку з вершками	300	140 ₴
Суп овочевий	300	100 ₴
Моркв'яний крем-суп із чечевицею	300	65 ₴
Бульйон з фрикадельками	300	75 ₴
Уха	300	265 ₴
Суп-пюре грибний	300	145 ₴
Крем-суп з броколі та блакитним сиром	300	215 ₴
Солянка	300	185 ₴
Борщ український	330	130 ₴
Бульйон з курячим філе та яйцем	300	80 ₴

САЛАТИ

Салат з авокадо, сиром моцарела та томатами	150	285 ₴
Салат з тунцем	150	145 ₴
Салат з кульками моцарелі	150	200 ₴
Теплий салат з телятиною та печеними овочами	150	240 ₴
Салат з печеного буряка з фетою	150	105 ₴
Бринза з томатами та мікс-салатом	150	115 ₴
Салат із томатів з пармезаном та оливками	150	215 ₴
Салат з капусти та огірка	150	60 ₴
Салат із капусти з перцем та морквою	150	45 ₴
Салат овочевий з гарбузовим насінням	150	90 ₴
Салат з курячою грудкою	250	275 ₴

ОСНОВНІ СТРАВИ

	Вихід	Ціна
Філе дорадо запечене	120	435 ₴
Половина кукурудзного курча	150	295 ₴
Семга в медовій скоринці	100	520 ₴
Біфштекс курячий з сиром	150	395 ₴
Бефстроганів із телятини	150	145 ₴
Курячий шашличок	150/30	130 ₴
Індичка з овочами	300	210 ₴
Шашличок зі свинини	150	150 ₴
Пірзола з курки	160	125 ₴
Стейк курячий з соусом	160	160 ₴
Котлета з курки	90	70 ₴
Куряча відбивна	150	105 ₴

ГАРНІРИ

Спаржева квасоля з кедровими горішками	150	125 ₴
Запечене броколі з вершковим соусом та пармезаном		165 ₴
Булгур з олією	150	60 ₴
Гречана каша з грибами	150	45 ₴
Каша гречана (без грибів)	150	35 ₴
Парові овочі	150	85 ₴
Рис басматі	150	65 ₴
Картопляни пюре	180	65 ₴
Локшина з овочами	150	95 ₴
Рис із овочами	150	45 ₴
Картопля запечена з тосканськими травами	150	60 ₴
Кус-кус	150	35 ₴

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



Банкетке меню

20

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

*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

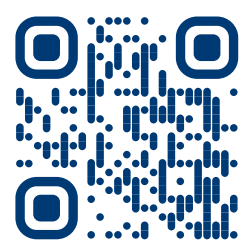


Спеціальні тарифи від Tsunami Wellness Spa

*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



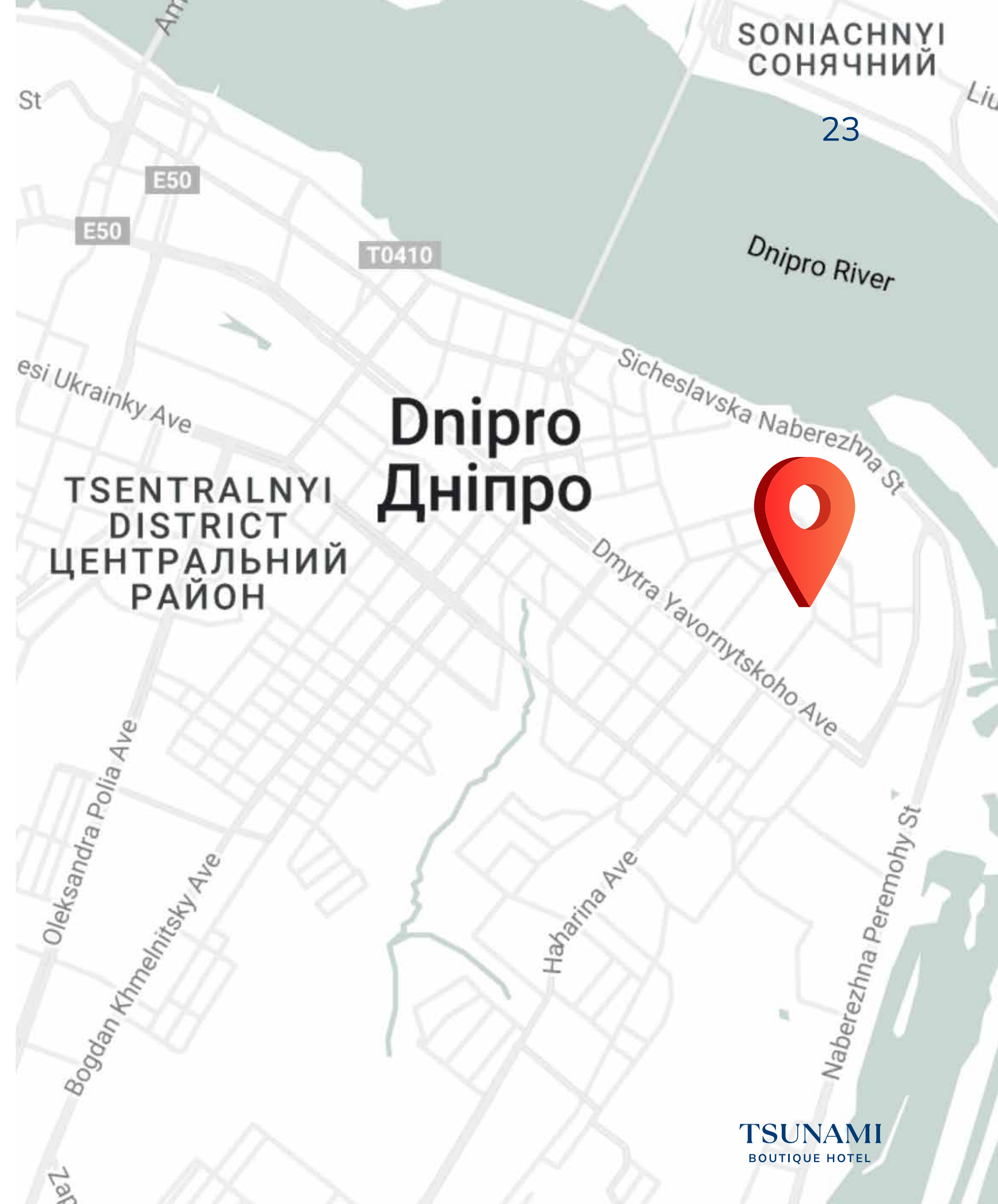
tsunami_dnipro



facebook.com/spa.tsunami



conference.tsunami@gmail.com



TSUNAMI
BOUTIQUE HOTEL