

An architectural rendering of a modern conference hall. The building features a large glass facade and a prominent white cylindrical tower with a golden spiral logo and the word 'TSUNAMI' written vertically. The tower is topped with a large, golden, circular canopy. The building is surrounded by a parking lot with several cars and a few people walking. The sky is clear and blue.

CONFERENCE HALL

Ділові заходи будь-якого масштабу

Зміст

Про Tsunami.....	3
Конференц-сервіс.....	4
Переговорні кімнати.....	5
Конференц-хол.....	7
Типи розсадок.....	8
Прайс.....	10
План-схема.....	11
Кава-брейк.....	12
Ланчі.....	13
Вечеря.....	14
Фуршет.....	15
Банкет.....	17
Спеціальні тарифи від Tsunami Boutique Hotel.....	19
Спеціальні тарифи від Tsunami Wellness Spa.....	20
Контактна інформація.....	21

5-ЗІРКОВИЙ ГОТЕЛЬ З 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
- Конференц-хол на 209 осіб загальною площею 200 м² 2 кімнати для переговорів та з виходом на терасу

Конференц-сервіс

Ми пропонуємо:

- Сучасний конференц-зал з технічним оснащенням
- Простору терасу для кава-брейків та нетворкінгу
- Переговорні кімнати до 15 осіб
- Конференц-менеджера, що супроводжує подію від А до Я
- Кейтеринг від фуршету до банкету
- Комфортне розміщення в 5* готелі
- Безперебійність завдяки генератору, резерву води й укриттю

Нам довіряють міжнародні місії, фармацевтичні компанії, агрохолдинги, представники медичної, б'юті та фінансової сфер.



Переговорна кімната 3 поверх



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

28,5 m²

до 15 осіб

Переговорна кімната 4 поверх

Переговорна кімната



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

26 m²

10 осіб

Конференц-хол

Конференц-хол

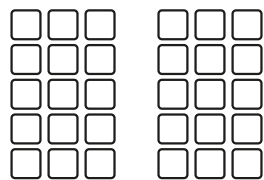


- 01 Екран
- 02 Проектор
- 03 Ноутбук
- 04 Презентер
- 05 Фліпчарт

200 m²

209 осіб

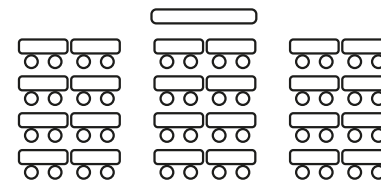
“Театр”



209
гостей



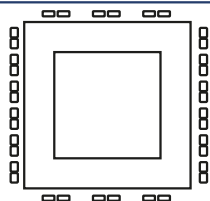
“Класна кімната”



105
гостей



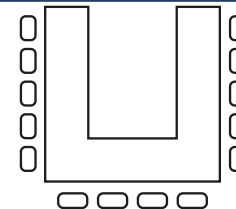
“Стіл переговорів”



54
ГОСТЯ



“U-shape”



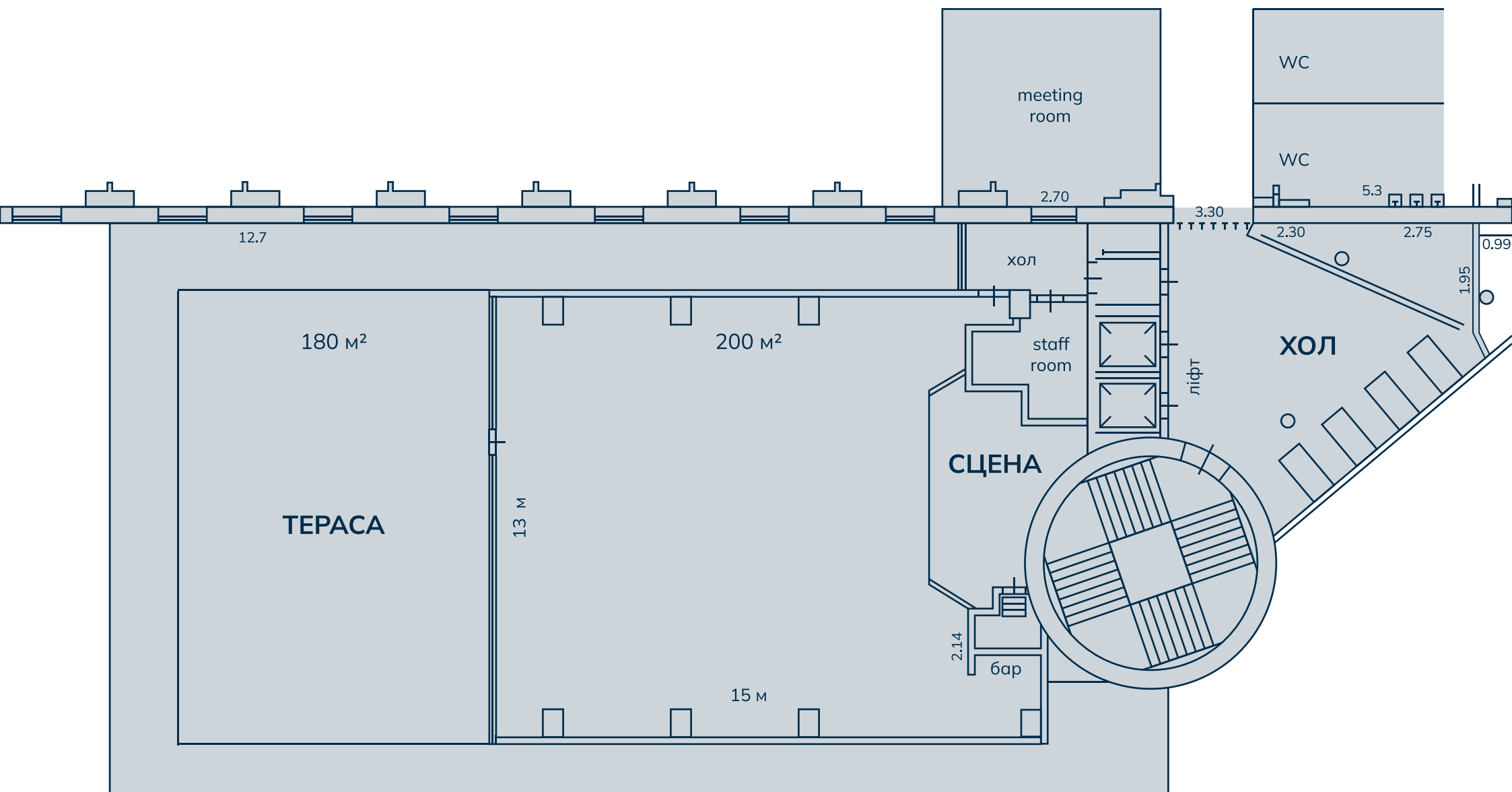
42
ГОСТЯ



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

- Конференц-зал на період менше 3 годин надається тільки при замовленні додаткових послуг (проживання, харчування учасників)





Кава-брейк

Легка кава-перерва

Кава-брейк від 150 грн	вихід	Кава-брейк від 180 грн	вихід
Сир на шпажці з виноградом	20	Сезонні фрукти	80
Печиво кокосове	20	Круасан	30
Кава з молоком/чай		Кава з молоком/чай	

Класична кава-перерва

Кава-брейк від 155 грн		Кава-брейк від 170 грн	
Даніш з абрикосовим джемом	60	Мафін	30
Канapé з шинкою	30	Рогалик з вишнею	50
Кава з молоком/чай		Слойка з сиром	30
		Кава з молоком/чай	

Посилена кава-перерва

Кава-брейк від 350 грн		Кава-брейк від 390 грн	
Круасан із сиром та копченою курячою грудкою	60	Круасан з томатами, сиром моцарелла та базиліком	70
Канapé з курячим рулетом	90	Міні тапас з сьомгою, томатами та бринзою	40
Канapé з бринзи у горіхах	15	Тост а-ля Цезар	40
Наполеон, 2 шт	100	Тістечко картопля	35
Кава з молоком/чай		Мафін	30
		Кава з молоком/чай	



Від 530 грн

вихід

Бульйон з курячим філе та яйцем	300
Салат із капусти з огірком	150
Індичка з овочами	200
Хліб	20
Вода з лимоном та м'ятою	300

Від 680 грн

Борщ український з куркою	300
Салат овочевий з гарбузовим насінням	150
Драники з куркою та грибами у вершковому соусі	250
Хліб	30
Морс	250

Від 810 грн

вихід

Солянка	300
Салат з рваною індичкою та бринзою	160
Тальятелі з куркою	220
Хліб	30
Сік	250

Від 720 грн

Суп овочевий	300
Бринза з томатами та мікс-салатом	150
Котлетки з коропа	145
Овочі на пару	150
Хліб	30
Вода з лимоном та м'ятою	300



Вечеря

Порційно від 590 грн	вихід
Салат з томатів з пармезаном та оливками	150
Люля у вершково-грибному соусі	150
Картопля запечена з тосканськими травами	150
Хліб	30
Вода з лимоном та м'ятою	300

Вечеря від 850 грн на особу

Страви у стіл	вихід їжі на особу 500 г продукція бару 400 мл на особу
---------------	--

Холодні страви (у стіл)

- Салат з редисом, огірком та шпинатом
- Салат з рваною індичкою та бринзою

Гарячі закуски (у стіл)

- Драники з куркою та грибами у вершковому соусі
- Млинці з куркою та грибами
- Філе дорадо запечене
- Картопля запечена з печерицями та луком
- Вода з лимоном та м'ятою

Порційно від 720 грн	вихід
Салат зі стегном індички су-від	170
Рулетики з телятини зі спаржевою квасолею та беконом	100
Рис басматі	150
Хліб	30
Морс	250

Вечеря від 990 грн на особу

Страви у стіл	вихід їжі на особу 700 г продукція бару 400 мл на особу
---------------	--

- Ростбіф з соусом Тонато
- Хумус з мандальними пластівцями
- Бринза з томатами та мікс-салатом
- Салат з курячою печінкою та грибами
- Салат з рваною індичкою та бринзою
- Млинці з жульеном з курки та грибів
- Індичка з овочами
- Картопля запечена з тосканськими травами
- Десерт порційно: тарт в асортименті
- Вода з лимоном та медом
- Журавлиний морс



Фуршет: перший варіант

від 850 грн на особу

Всього страв на 1 особу – 550 г
Всього напоїв на 1 особу – 500 г

Закуси

Канapé овочеве	40 г
Канapé з шинкою	30 г
Канapé з сьомгою та сирним соусом	25 г
Млинці з сиром маскарпоне та болгарським перцем	30 г
Тост а-ля Цезар	40 г
Тост з телятиною та болгарським перцем	40 г
Круасан з овочами	70 г

Салати фуршетні

Міні салат Грецький	50 г
Міні салат з куркою та пармезаном	45 г

Гарячі закуски

Міні брошет з чері	30 г
Рулетики з індички з болгарським перцем у беконі	35 г

Десерти

Сезонні фрукти	80 г
Чізкейк вишневий	44 г

Напої

Журавлинний морс	250 мл
Вода з лимоном та м'ятою	1000 мл



Фуршет: другий варіант

від 1300 грн на особу

Всього страв на 1 особу – 700 г
Всього напоїв на 1 особу – 500 г

Закуси

Канapé з бринзи у горіхах	15 г
Канapé з курячим рулетом	90 г
Міні брускета з телятиною та грибним соусом	50 г
Міні тапас з томатами та козячим сиром	35 г
Паштет з курячої печінки в кошику із листкового тіста	35 г
Рол з пармою та руколою	35 г
Сир на шпажці з виноградом	20 г
Сир на шпажці з помідором чер	20 г
Круасан із сиром та копченою курячою грудкою	70 г

Салати

Міні овочеве плато	75 г
Міні салат з лососем та авокадо	40 г

Гарячі закуски

Міні Жульєн із грибів	55 г
Курячий шашличок	85 г

Десерти

Міні тірамісу	35 г
Чіа пудинг з маракуєю	50 г

Напої

Журавлинний морс	250 мл
Вода з лимоном та м'ятою	1000 мл



Банкет: перший варіант

від 2500 грн на особу

Всього страв на 1 особу – 1000 г
Всього напоїв на 1 особу – 1000 г

Холодні страви (загальний стіл)

Хлібна корзинка	150 г
Асорті сирів	150 г
Сьомга пряного посолу	100 г
Паштет з карамелізованою цибулею та багетом	100/100/50 г
М'ясна тарілка	300 г

Салат (загальний стіл)

Салат з авокадо, сиром моцарела та томатами	150 г
Салат з курячою грудкою	250 г

Гарячі закуски (порційно)

Рулетки з дорадо з броколі та шафрановим соусом	220 г
--	-------

Основні страви (загальний стіл)

Індичка з карамелізованими яблуками та ягідним соусом	230 г
Стейк із запеченого лосося з овочами	230 г
Картопля запечена з тосканськими травами	150 г

Десерт (порційно)

Тарт в асортименті	100 г
--------------------	-------

Напої

Мінеральна вода	330 мл
Квас домашній	330 мл
Морс з журавлини	250 мл



Банкет: другий варіант

від 2900 грн на особу

Всього страв на 1 особу – 1400 г
Всього напоїв на 1 особу – 1100 г

Холодні страви (загальний стіл)

Хлібна корзинка	150 г
Асорті сирів	150 г
Млинці з ікрою	165 г
Рибне плато (семга гравлакс, сьомга копчена, масляна)	245 г
Хумус з мендальними пластівцями	320 г
Паштет з карамелізованою цибулею та багетом	100/100/50 г
Оселедець з картоплею під пармезаном	265 г
Соління	355 г
Гриби мариновані	200 г
Ростбіф з соусом Тонато	170 г

Салат (загальний стіл)

Салат Грецький	250 г
Салат з тунцем (мікс, чері, авокадо, пармезан)	215 г
Салат з качиною грудкою та персиком	320 г

Гарячі закуски (загальний стіл)

Печериці фаршировані індичкою	320 г
Рулетики з індички в беконі з ферментованим томатом	200 г

Основні страви (загальний стіл)

Філе дорадо запечене	120 г
Медальйони з телятини з трюфельним соусом	340 г
Овочі запечені	350 г
Картопля запечена з печерицями та луком	170 г

Десерт (порційно)

Фруктове плато (загальний стіл)	750 г
Морозиво з фруктами на горіхам (порційно)	160 г

Напої

Моршинська	500 мл
Кока-кола	250 мл
Сік	250 мл



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

Можливість розселення до 120 осіб

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	1 390 ₴	1 390 ₴	Активація карт відбувається у день придбання й діє протягом трьох місяців
		Середа	1 700 ₴	2 050 ₴	
		Чертвер та п'ятниця	1 500 ₴	1 750 ₴	
		Вихідні та святкові дні	1 850 ₴	2 050 ₴	



Banquet & Conference менеджер:

☎ +380 67 428 57 22

📍 площа Соборна, 12

🌐 <https://tsunami.com.ua>

✉ conference.tsunami@gmail.com

