



TSUNAMI BANQUET HALL

Ваше свято – наша турбота!

Зміст

Про Tsunami Banquet Hall.....	3
Ключові переваги локації.....	4
Візуальне оформлення залу.....	5
Додаткові можливості організації свят: фотосесії, дівич-вечори, парубоцькі вечірки.....	8
Спеціальні умови проживання у Tsunami Boutique Hotel	9
Меню фуршетів.....	10
Меню банкетів.....	14
Контакта інформація.....	17

Про Tsunami Banquet Hall

В Tsunami ми не просто організовуємо події — ми створюємо враження, які залишаються з Вами назавжди. Весілля, день народження, корпоратив чи дитяче свято — кожна подія тут перетворюється на яскраву історію, в якій головні герої — Ви та Ваші гості.

Вам залишиться лише насолоджуватись:

- Організація «під ключ»: від меню до декору
- Індивідуальний підхід — кожне свято не схоже на інше
- Стильна локація в центрі міста
- Вражаюча тераса з видом на Спасо-Преображенський собор
- Сучасна сцена, професійне світло та звук
- Професійна фото та відеозйомка
- Розважальні програми, що підкреслюють атмосферу події
- СПА-вечірки для нареченої, сигарна кімната для нареченого
- Спецтарифи на проживання в 5* готелі для гостей

Tsunami — це місце, де кожна деталь працює на Вашу ідеальну подію. І навіть якщо в місті зникне світло чи вода — у нас все під контролем: є генератор, резервуари з водою та укриття.

У разі повідомлення про тривогу через систему сповіщення або працівника закладу, усім гостям рекомендовано пройти в укриття задля особистої безпеки.



Ключові переваги локації

Зручне розташування

Комплекс знаходиться у центрі Дніпра, поруч паркувальна зона для гостей.

Велика та стильна локація

Просторий та світлий зал з панорамними вікнами та елегантним дизайном, який легко адаптується під будь-який формат заходу — від романтичного весілля до ділового фуршету.

Місткість — до 100 осіб.

Тераса з видом на Спасо-Преображенський собор

Місце для церемонії одруження і майданчик для привітального коктейлю, банкету open-air.

Місткість тераси – до 100 осіб.

Професійне обслуговування

Ввічливий персонал із досвідом проведення подій будь-якого масштабу гарантує бездоганний сервіс і турботу про кожну деталь.

Технічне оснащення

Сучасне світлове та звукове обладнання для проведення заходів, презентацій чи вечірок з шоу-програмою.

Комплексний підхід

Поруч із банкетним залом — готель, SPA, фітнес-центр, басейни та лаунж-зони, що дозволяє організувати повноцінний відпочинок до або після свята.

Вишукана кухня

Широкий вибір страв європейської та української кухні, а також можливість скласти індивідуальне меню під Ваш смак.



Весілля

Візуальне оформлення залу



Гендер-паті та Дні Народження



Корпоративи та інші святкування





Додаткові можливості організації свят: дівич-вечори, парубоцькі вечірки

Для неї

- Дівич-вечір у стилі “WOW”.
- Розкішний дівич-вечір у Tsunami Spa — для нареченої, яка заслуговує найкращого. 12 видів лазнь , професійні СПА-ритуали, релакс та атмосфера краси й гармонії.
- Парна кімната для всієї компанії, пілінг, розслабляючий масаж тіла та SPA-кінотеатр з масажем стоп — що ще потрібно для ідеального дівич-вечора? Тільки подруги, келих ігристого і гарний настрій.

Для нього

- Сигарна кімната для нареченого.
- Можливість влаштувати збори нареченого у стильній локації.
- Організація парубоцької вечірки з дегустацією сигар та віскі.

Спеціальні умови проживання у Tsunami Boutique Hotel

При бронюванні весілля в Tsunami Banquet Hall,
ми даруємо Вам пакетну пропозицію «Ранок нареченої»:

- тематичний номер
- все необхідне для сбору нареченої
- всі вільні гостьові локації для фотосесії, в тому числі, open air
- welcome-set: пляшка Prosecco, сезонні фрукти

Для Ваших гостей у нас діють спеціальні
тарифи на проживання:

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



TSUNAMI

МЕНЮ ФУРШЕТІВ



Фуршет: перший варіант

Приклад

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

Закуски

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

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

Салати фуршетні

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

Напої

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



Можемо прорахувати будь-яке наповнення меню, згідно до Ваших побажань

Фуршет: другий варіант

Приклад

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



Фуршет: третій варіант

від 1800 грн на особу

Приклад

Всього страв на 1 особу – 1000 г
Всього напоїв на 1 особу – 500 г

Овочеві закуски

Канapé з бринзи у горіхах	15 г
Міні тар-тар із овочів	45 г
Сир на шпажці з виноградом	20 г
Сир на шпажці з помідором чері	20 г
Міні салат Грецький	50 г
Круасан з томатами, сиром моцарела та базиліком	70 г

М'ясні закуски

Канapé з курячим рулетом	90 г
Сир на шпажці з пармою	20 г
Тар-тар із телятини з каперсами та перепелиним жовтком	35 г
Тост з телятиною та болгарським перцем	40 г
Міні салат з куркою та пармезаном	45 г

Гарячі закуски

Рулетики з індички з болгарським перцем у беконі	35 г
Овочі печені	90 г

Рибні закуски та морепродукти

Млинці шпинатні з сьомгою ті сиром філадельфія	60 г
Креветка Унагі	25 г
Тост із креветкою	35 г
Канapé з креветкою та огірком	53 г
Міні тапас з сьомгою слабосоленою, томатами та бринзою	35 г
Міні салат з лососем та авокадо	40 г

Десерти

Брауні з грушею та карамеллю	75 г
Наполеон	100 г
Сезонні фрукти	80 г

Напої

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

Можемо прорахувати будь-яке наповнення меню, згідно до Ваших побажань





TSUNAMI

МЕНЮ БАНКЕТІВ

Банкетне меню: перший варіант

Приклад

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

Можемо прорахувати будь-яке наповнення меню, згідно до Ваших побажань



Банкетне меню: другий варіант

від 2900 грн на особу

Приклад

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 міндалевими 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
Рулетки 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



Можемо прорахувати будь-яке наповнення меню, згідно до Ваших побажань

Контактна інформація

Banquet & Conference менеджер:

☎ +380 67 428 57 22

📍 площа Соборна, 12

🌐 <https://tsunami.com.ua>

✉ conference.tsunami@gmail.com

