



Борвиха

HOTEL & SPA



ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ
В ОТЕЛЕ БОРВИХА HOTEL & SPA 4*



Загородный отель 4* расположен в зеленой зоне города в живописном месте на берегу Обского моря.

Борвиха Hotel&SPA – это уютные и современные номера, рестораны с отличной кухней и первоклассный сервис.

В отеле есть аквацентр, летний открытый бассейн с подогревом, СПА-центр и тренажерный зал, боулинг-клуб и бильярд.

Гости могут прогуливаться в сосновом бору, наслаждаясь волшебным хвойным ароматом. На территории есть площадки для активного отдыха и занятий спортом.

Отель обладает всеми возможностями для организации и проведения любых мероприятий, официальных приемов, свадеб и банкетов, бизнес-событий.

ВОЗМОЖНОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

В загородном отеле Борвиха Hotel&SPA есть все необходимое для организации вашего праздничного события:

- 2 корпуса Борвиха и Классика, 78 номеров разных категорий
- Летний открытый бассейн с подогреваемой водой +29С
- Крытый круглогодичный аквацентр с термами
- Живописные площадки с видом на сосновый бор и Бердский залив
- Индивидуальное меню от шеф-повара
- Разработка концепции мероприятия и реализация оригинальных идей
- Площадки для проведения фотосессий на территории отеля
- Сотрудничество с лучшими ведущими, диджеями, артистами и флористами города, помощь в создании авторского оформления
- СПА-центр и студия красоты



ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ДЕЛОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

Информация о залах

Все конференц-залы оснащены современным оборудованием.
Идеально подходят для бизнес-мероприятий, семинаров, встреч, переговоров.

Большой конференц-зал «Европа»

до 150 человек

Полный день 45 000Р
Половина дня 30 000Р

Конференц-зал «Ясная поляна»

до 200 человек

Полный день 50 000Р
Половина дня 35 000Р

Средний конференц-зал «Федерация»

до 50 человек

Полный день 35 000Р
Половина дня 25 000Р

Малый конференц-зал «Премьер»

до 20 человек

Полный день 28 000Р
Половина дня 18 000Р

Переговорные комнаты «Альянс-1» и «Альянс-2»

до 20 человек

Полный день 15 000Р
Половина дня 10 000Р

Техническое оборудование

Проекторы, экраны, акустические системы, микрофоны, флип-чарты с расходными материалами, скоростной Wi-Fi, техническая поддержка специалистов



Большой конференц-зал «Европа»

Комфортный, вместительный и светлый конференц-зал — отлично подходит для крупных корпоративных мероприятий.

 160 м²

 150 чел.

 50 чел.

 50 чел.

 45 чел.

Полный день
45 000 руб.

Половина дня
30 000 руб.

Доп. час
4 500 руб.

В стоимость аренды входит:



Проектор



Экран



Флип-чарт
с расходными
материалами



Микрофон



Акустическая
система



Wi-Fi



Конференц-зал «Ясная поляна»

Большой и светлый зал с возможностью размещения 200 гостей

 300 м²

 200 чел.

 50 чел.

 50 чел.

 45 чел.

Полный день
50 000 руб.

Половина дня
35 000 руб.

Доп. час
5 500 руб.

В стоимость аренды входит:



Проектор



Экран



Флип-чарт
с расходными
материалами



Доска
маркерная



Микрофон



Акустическая
система



Wi-Fi



Конференц-зал «Федерация»

Большой конференц-зал – комфортный, вместительный и светлый – отлично подходит для крупных корпоративных мероприятий.

 60 м²

 50 чел.

 20 чел.

 25 чел.

 30 чел.

Полный день
35 000 руб.

Половина дня
25 000 руб.

Доп. час
3 500 руб.

В стоимость аренды входит:



Проектор



Экран



Флип-чарт
с расходными
материалами



Wi-Fi



Конференц-зал «Премьер»

Малый конференц-зал понравится тем, кто хочет провести деловую встречу в строгой, но уютной атмосфере.

 45 м²

 16 чел.

 18 чел.

Полный день
25 000 руб.

Половина дня
18 000 руб.

Доп. час
2 500 руб.

В стоимость аренды входит:



Проектор



Экран



Флип-чарт
с расходными
материалами



Wi-Fi



Переговорная комната «Альянс - 1»

 40 м²

 20 чел.  12 чел.

Полный день
15 000 руб.

Половина дня
10 000 руб.

Доп. час
1 500 руб.

В стоимость аренды входит:



Флип-чарт
с расходными
материалами



Wi-Fi



Переговорная комната «Альянс - 2»

 40 м²

 20 чел.  12 чел.

Полный день
15 000 руб.

Половина дня
10 000 руб.

Доп. час
1 500 руб.

В стоимость аренды входит:



Флип-чарт
с расходными
материалами



Wi-Fi



Большой конференц-зал «Европа»



Большой конференц-зал «Ясная поляна»



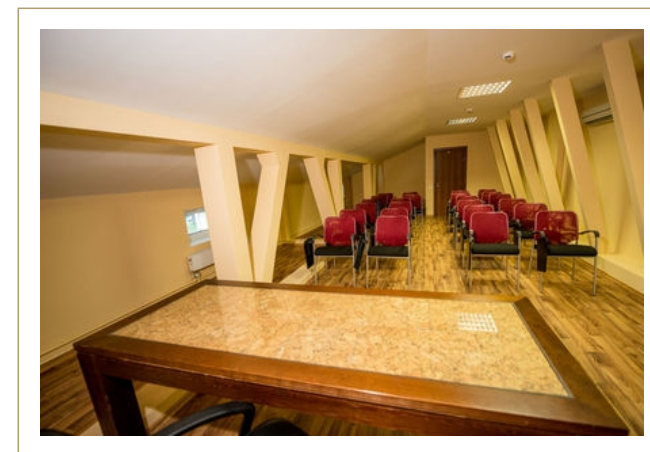
Большой конференц-зал «Федерация»



Малый конференц-зал «Премьер»



Переговорная комната «Альянс-1»



Переговорная комната «Альянс-2»



ОРГАНИЗАЦИЯ БАНКЕТОВ И ВСТРЕЧ

Поможем провести любое мероприятие.

Сотрудничаем с лучшими ведущими, диджеями города, организаторами тимбилдингов.

Мы рады предоставить вам широкий выбор меню, которые могут быть составлены с учетом ваших пожеланий: кофе-брейки, обеды, ужины, фуршеты и банкет.



МЕНЮ КОФЕ-БРЕЙК

КОФЕ-БРЕЙК №1

350 р/на гостя

Мини круассан с курицей
Печенье песочное с джемом
Кофе
Чай в ассортименте
Лимон
Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №2

350 р/на гостя

Круассан с красной рыбой
Маффин с яблоком
Кофе
Чай в ассортименте
Лимон
Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №3

350 р/на гостя

Мини круассан с курицей
Пирожок с джемом
Кофе
Чай в ассортименте
Лимон
Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №4

450 р/на гостя

Пирожок слоёный с ветчиной и сыром
Пирожок слоёный с картофелем и грибами
Булочка с брусникой
Маффин с яблоками
Кофе
Чай в ассортименте
Лимон
Молоко

КОФЕ-БРЕЙК №4

690 р/на гостя

Тарталетка с салатом оливье
Тарталетка с салатом цезарь
Канapé с языком и свежим огурцом
Канapé с карбонатом и помидорами черри
Канapé фруктовое
Маффин с яблоками
Тирамису в шотах
Кофе
Чай в ассортименте
Лимон
Молоко



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

• Холодные закуски

Ассорти домашних рулетов нежная курица с сыром и салями, буженина с травами, говядина с ченосливом и грецким орехом	300/50/20	840.-
Ассорти мясных деликатесов салями, колбаса сыровяленая, говядина и свинина вяленая, каперсы, маринованный чеснок	200/50	650.-
Язык говяжий, отварной с соусом хрен	150/50	420.-
Маринованный ростбиф с гранатовым соусом	150/30	620.-
Сало деревенское с бородинскими гренками	150/100/50	420.-
Рыбный дуэт сёмга шеф-посола, угорь печёный под соусом терияки с лимоном	75/75/50	890.-
Сёмга с тостами и сырным соусом	150/60/50	690.-
Филе сельди на картофельных драниках	100/100/50	390.-
Филе сельди с отварным картофелем	100/100/50	390.-
Овощное плато огурцы, томаты, болгарский перец, редис, зелень, сельдерей, морковь, соус на основе майонеза с зеленью и чесноком	220/50	460.-
Овощные стики огурец, морковь, сельдерей, соус на основе домашнего йогурта с мятой и оливковым маслом	150/50	290.-

Капрезе томаты, моцарелла, соус песто, базилик	125/150/10	520.-
Ассорти разносолов капуста по-грузински, соленые огурцы, помидоры, патиссоны, черемша	350	490.-
Греческие оливки/маслины	150	280.-
Лесные грибы с луком и сметаной	120/50/50	450.-
Ассорти домашних сыров с мёдом, фруктами и мармеладом	150/180/60	790.-
Сезонные фрукты	1 кг	500.-
Брускетта на хрустящей чаабате		
• с лососем, каперсами и сливочным сыром	50	130.-
• с маринованным ростбифом, луком и вялеными томатами	50	130.-
• с муссом из моцареллы, шпината и помидорами черри	50	120.-
• с муссом из авокадо с тигровой креветкой	50	150.-
• со сливочным сыром и вялеными томатами	50	120.-
• с печёным баклажаном и пряными травами	50	120.-
• Фуршетные закуски		
Рулетики из баклажан с сыром и грецким орехом	40	80.-
Блинчик с сыром маскарпоне и красной икрой	50	170.-
Тарталетка с оливье	50	70.-
Профитроли с ветчиной, сливочным сыром и фисташками	40	70.-
Ролл из тортильи с цыпленком и острой морковью	125	170.-
Тар-тар из филе сельди на ржаном хлебце под горчичной заправкой	40	65.-

Лосось на картофельном дранике с сырным муссом	50	150.-
Валован с сёмгой и креветочным муссом	50	150.-
Канapé из салями с оливкой	40	70.-

• Закуски в шотах

Гаспачо с тигровой креветкой	20/20/10	150.-
Мини-моцарелла с черри и соусом песто	40/10	120.-
Овощные стики с соусом на основе домашнего йогурта с мятой и оливковым маслом	40/20	60.-

• Салаты

Цезарь с цыпленком	200	390.-
Цезарь с креветками	200	490.-
Микс из листьев салата с маринованным ростбифом и вялеными томатами под гранатовым соусом	200	420.-
Микс из листьев салата с языком на гриле	200	420.-
Салат "Греко" с воздушным муссом из авокадо	200	390.-
Микс из листьев салата с сёмгой и творожным сыром под соусом из тархуна	200	490.-
Микс из листьев салата с печёной свеклой и брынзой под медовой заправкой	200	320.-
Салат с курицей, маринованным огурчиком и картофелем пай	200	320.-
Оливье с телятиной на тосте из бородинского хлеба	200	320.-
Оливье с лососем и тигровой креветкой	200	450.-

• Горячая закуска

Киш с лесными грибами в сливочном соусе	120	280.-
Киш с лососем, брокколи и сыром моцарелла	120	320.-
Мини-киш с моцареллой и вялеными томатами	60	160.-
Жульен из цыплёнка в тарталетке	50	120.-
Кавказский жареный сыр на гриле с вареньем	100/30	290.-
Мини-шашлычок из цыплёнка с овощами	80	260.-
Мини-шашлычок из лосося	60	320.-

• Горячие блюда из мяса

индивидуальная подача

Стейк из говядины печёным картофелем и домашней аджикой	180/120/50	890.-
Язык на гриле с овощами-гриль	150/120/50	770.-
Отбивная из свинины с молодым картофелем под грибным соусом	180/120/50	690.-
Щницель из свинины с картофелем фри с томатным соусом	150/120/50	590.-
Шашлык из курицы с картофелем и овощным миксом	200/150/50	580.-

• Горячие блюда из рыбы

индивидуальная подача

Стейк из сёмги со сливочным ризотто и кедровым орехом	160/120/50	920.-
Палтус в сливочно-чесночном соусе с пюре	180/120/50	790.-

• Горячие блюда без мяса и рыбы

Печёный перец с булгуром	250	420.-
Пряный баклажан с прованскими травами и сыром моцарелла	250	450.-
Картофель по-деревенски	200/50	250.-
Картофельные драники с грибами и сметаной	180/50	390.-
Цветная капуста в сухарях	180	280.-

• Горячие блюда

индивидуальная подача

Мясное ассорти-гриль говядина, свинина, язык говяжий, люля-кебаб из баранины, овощи-гриль, соус фирменный	540/350/100	2200.-
Ассорти мини-шашлыков шашлык из свинины, шашлык из курицы, шашлык из сёмги, шашлык из овощей с фирменным соусом	480/360/100	1950.-

• Блюда банкетные

Осётр запечённый	1 кг	2800.-
Нога барана запечённая с травами	1 кг	3500.-
Индейка фермерская жареная (от 5 кг)	1 кг	1500.-

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ:

Заказчик может приносить с собой на мероприятия алкогольные напитки.

При этом все напитки должны быть в закрытых упаковках и фабричного производства.

Громкая музыка разрешается до 23:00, окончание банкетов до 24:00. После полуночи взимается дополнительная арендная плата.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Любовь Еранская, банкетный менеджер Борвиха Hotel&SPA

☎ +7 (913) 734 89 63

✉ eranskaya@hotelborviha.ru