

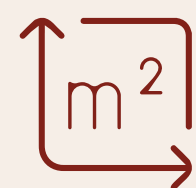
CRYSTAL HALL

ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ВАШИХ СОБЫТИЙ

Tigre
de Cristal
Hotel & Resort

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

Площадка для деловых и торжественных мероприятий
в Tigre de Cristal Hotel & Resort.



288 М²



ДО 200 ЧЕЛОВЕК



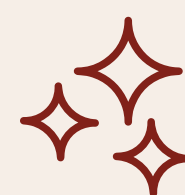
РАЗРАБОТКА МЕНЮ
С УЧЁТОМ ПОЖЕЛАНИЙ



СОВРЕМЕННОЕ
ОСНАЩЕНИЕ ЗАЛА



БЕСПЛАТНАЯ
ПАРКОВКА



ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ
ПОДХОД И ВНИМАНИЕ
К ДЕТАЛЯМ



СОБСТВЕННАЯ КУХНЯ
ПОЛНОГО ЦИКЛА



СЕРВИС
МЕЖДУНАРОДНОГО
УРОВНЯ



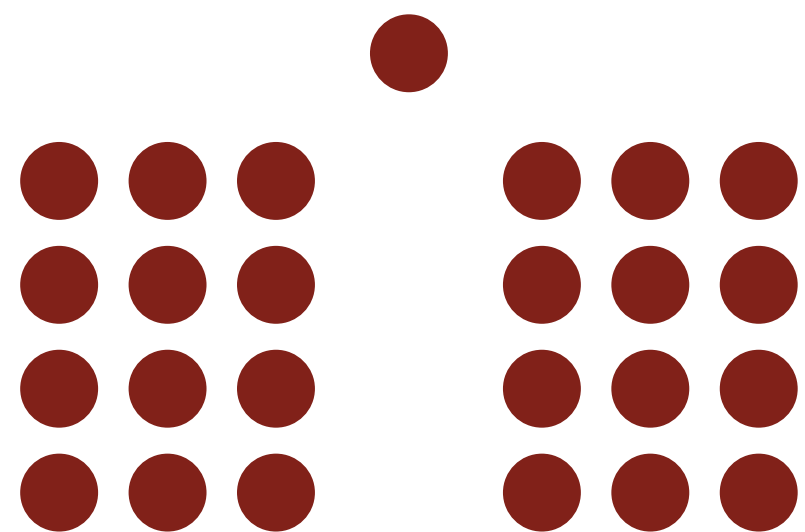
КОМФОРТНАЯ
ГРИМЁРНАЯ КОМНАТА



СХЕМЫ РАССАДКИ



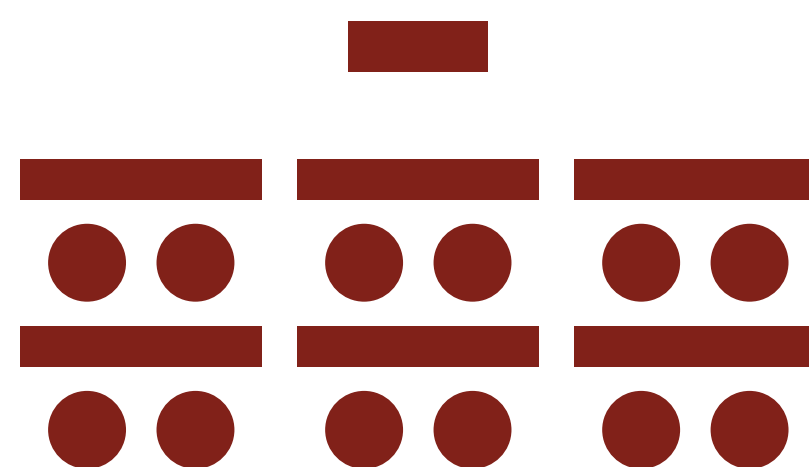
ТЕАТР



160 ЧЕЛОВЕК



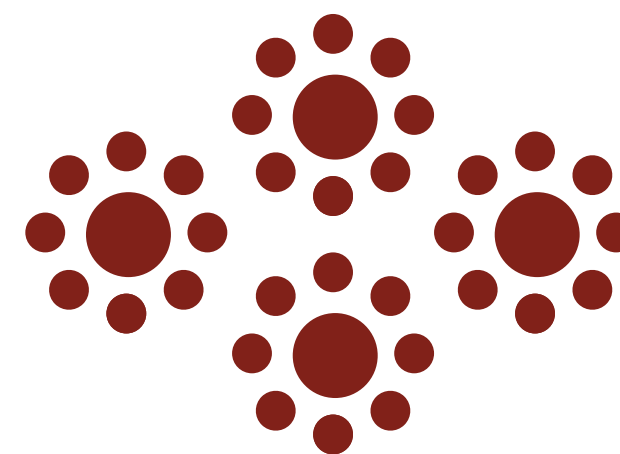
КЛАСС



70 ЧЕЛОВЕК



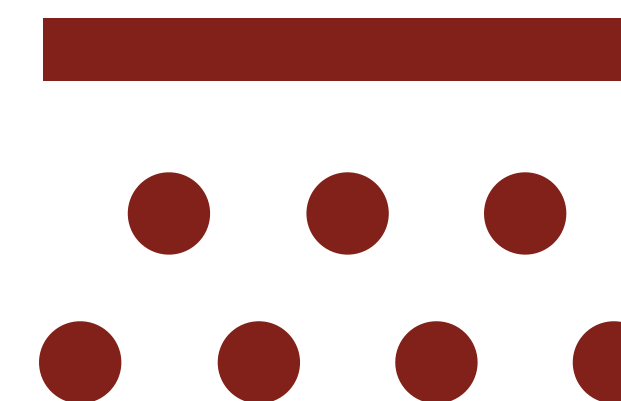
БАНКЕТ



150 ЧЕЛОВЕК



ФУРШЕТ



200 ЧЕЛОВЕК

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ

СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛА:

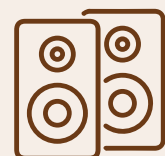
4 ЧАСА
30 000₽

8 ЧАСОВ
60 000₽

АРЕНДА ЗАЛА ВКЛЮЧАЕТ:



МИКРОФОН



КОЛОНКИ



НОУТБУК



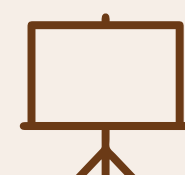
ПРОЕКТОР С ДВУМЯ
ДУБЛИРУЮЩИМИ ЭКРАНАМИ



ЛАЗЕРНАЯ
УКАЗКА



ФЛИПЧАРТ



МАГНИТНАЯ
ДОСКА



ВОДА



ИНДИВИДУАЛЬНАЯ
СИСТЕМА
КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ

ПО ЖЕЛАНИЮ ГОСТЯ МОГУТ БЫТЬ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ:



УСЛУГИ БИЗНЕС-ЦЕНТРА
(РАСПЕЧАТКА, КОПИРОВАНИЕ И ДР. УСЛУГИ)
300₽/ЧАС

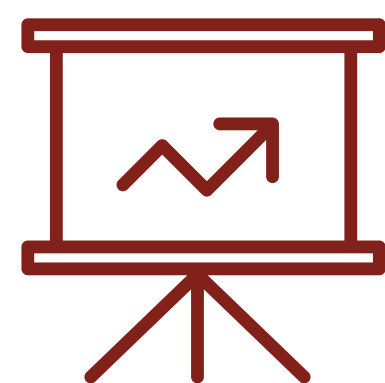


ТРАНСФЕР*
(МИНИВЭН, ЛЕГКОВОЙ АВТОМОБИЛЬ,
АВТОБУСЫ ДЛЯ ГРУПП)

*стоимость транспортных услуг рассчитывается по запросу



ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

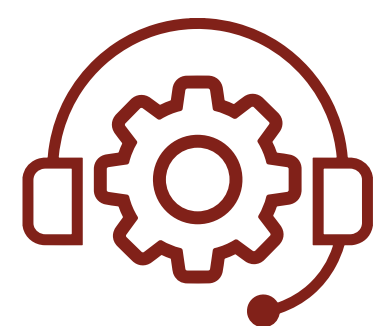


ФЛИПЧАРТ
(10 ЛИСТОВ + МАРКЕРЫ)

1 000₽

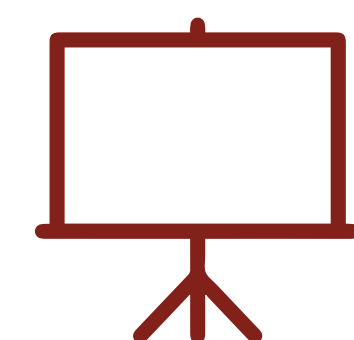


НОУТБУК
3 000₽



IT-ПОДДЕРЖКА (С 09:00 ДО 18:00,
БЕЗ ПОСТОЯННОГО
ПРИСУТСТВИЯ СПЕЦИАЛИСТА В ЗАЛЕ)

10 000₽



МАГНИТНАЯ ДОСКА + МАРКЕРЫ
1 500₽



КОФЕ-БРЕЙК

ВАРИАНТ №1 «ПРИВЕТСТВЕННЫЙ»	ВАРИАНТ №2 «ЛЁГКИЙ»	ВАРИАНТ №3 «СТАНДАРТ»	ВАРИАНТ №4 «БИЗНЕС»
ПЕЧЕНЬЕ ЧАЙ, КОФЕ, МОРС, ВОДА	ПЕЧЕНЬЕ, КЕКСЫ, БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ И КРУАССАНЫ ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА АССОРТИ ДЕСЕРТОВ ЧАЙ, КОФЕ, МОРС, ВОДА	ПЕЧЕНЬЕ МИНИ-СЭНДВИЧ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, ЛИСТЬЯМИ САЛАТА И ПОМИДОРАМИ МИНИ-СЭНДВИЧ С СОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА АССОРТИ ДЕСЕРТОВ ЧАЙ, КОФЕ, МОРС, ВОДА	ШОКОЛАДНАЯ ВЫПЕЧКА, БЛИНЧИКИ, КРУАССАНЫ, БУЛОЧКИ БРИОШЬ, КЕКСЫ, МИНИ-ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И СЫРНИКИ МИНИ-СЭНДВИЧ С СОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ МИНИ-СЭНДВИЧ С РОСТБИФОМ ФРУКТОВОЕ АССОРТИ ЧАЙ, КОФЕ, МОРС, ВОДА
120ГР 250Р*	400ГР 450Р*	450ГР 750Р*	550ГР 950Р*

*СТОИМОСТЬ НА 1 ГОСТЯ

МЕНЮ «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ОБЕД

СУП (НА ВЫБОР)
АССОРТИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК (4 ВИДА)
САЛАТЫ (2 ВИДА)
САЛАТ-БАР
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (4 ВИДА)
ГАРНИРЫ (4 ВИДА)
КОЛЛЕКЦИЯ ДЕСЕРТОВ
ФРУКТОВОЕ АССОРТИ
КОФЕ, ЧАЙ, МОРС

1 700Р*

УЖИН

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (4 ВИДА)
АССОРТИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК (4 ВИДА)
САЛАТЫ (2 ВИДА)
САЛАТ-БАР
ГАРНИРЫ (4 ВИДА)
КОЛЛЕКЦИЯ ДЕСЕРТОВ
ФРУКТОВОЕ АССОРТИ
КОФЕ, ЧАЙ, МОРС

1 800Р*

*СТОИМОСТЬ НА 1 ГОСТЯ

ОБЕД СЕТ-МЕНЮ

СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 10 ДО 30 ЧЕЛОВЕК

МЕНЮ №1	МЕНЮ №2	МЕНЮ №3
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МИКСОМ ЛИСТЬЕВ, СЫРОМ ФЕТА, КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ЧИЗКЕЙК С ЯГОДАМИ И БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ ЧАЙ, КОФЕ, МОРС	САЛАТ С РУККОЛОЙ, ПРОШУТТО, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА И СОУСОМ ПЕСТО КУРИНОЕ ФИЛЕ СО СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМ БУЛГУРОМ И СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ МОРКОВНЫЙ ПИРОГ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И СМЕТАННОЙ ГЛАЗУРЬЮ ЧАЙ, КОФЕ, МОРС	ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ, ПАРМЕЗАНОМ, БЕКОНОМ, ГРЕНКАМИ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ ЗАПЕЧЁННЫЙ ЛОСОСЬ С ЧЁРНЫМ РИСОМ, ШПИНАТОМ, СПАРЖЕЙ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ БАЗИЛИКОВЫЙ ТОРТ С КЛУБНИКОЙ И БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ ЧАЙ, КОФЕ, МОРС
620ГР 1 400Р*	600ГР 1 700Р*	650ГР 2 500Р*

*СТОИМОСТЬ НА 1 ГОСТЯ

УЖИН СЕТ-МЕНЮ

СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 10 ДО 30 ЧЕЛОВЕК

МЕНЮ №1	МЕНЮ №2	МЕНЮ №3
СОТЕ ИЗ ФУА-ГРА С ЧЕРНИЧНЫМ СОУСОМ, ФИСТАШКАМИ И КАРТОФЕЛЬНОЙ БУЛОЧКОЙ СУП ИЗ БАТАТА ВЕЛЮТЕ С ОБЖАРЕННЫМ ГРЕБЕШКОМ, ГРИБАМИ И МАСЛОМ С ЗЕЛЕНЬЮ КАННЕЛЛОНИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ, ПОДАЮТСЯ С КУКУРУЗОЙ БЕШАМЕЛЬ КОНФИ ИЗ ЧЁРНОЙ ТРЕСКИ С РАГУ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ, СОУСОМ ИЗ КАЛЬМАРОВ И ЗЕЛЕНЬЮ ТАРТАЛЕТКА С ШОКОЛАДНОЙ НАМЕЛАКОЙ, КЛУБНИЧНЫМ ГЕЛЕМ, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ОРЕХАМИ И ХРУСТЯЩЕЙ ВАФЛЕЙ ЧАЙ, КОФЕ, МОРС	ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С КРАСНОЙ ИКРОЙ И БРУСКЕТТА С ТИМЬЯНОМ СУП ВЕЛЮТЕ ИЗ КОПЧЁНОГО ЛУКА С ТАРТАРОМ ИЗ СПАРЖИ И УТКОЙ КОНФИ ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ С ЛИМОНОМ, ЧЕСНОКОМ И ТИМЬЯНОМ, ПОДАЁТСЯ С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, МАКАДАМИЕЙ, ПАРМЕЗАНОМ, МАРИНАДОМ ИЗ ЗЕЛЁНОГО ЯБЛОКА И ЛИСТЬЯМИ САЛАТА ФИЛЕ МИНЬОН С МОРКОВНЫМ ПЮРЕ, ЛУКОМ ШАЛОТ, ГРИБНЫМ РАГУ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС ЛИМОННЫЙ МУСС С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ, ЮДЗУ И МЯТОЙ ЧАЙ, КОФЕ, МОРС	СЕВИЧЕ ИЗ КРЕВЕТОК С КОКОСОМ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, БАЗИЛИКОМ, МИНИ-САЛАТОМ И ЧИЛИ ЭСПУМОЙ СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЁНЫХ ТРАВ С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ КОНФИ, ГОВЯДИНОЙ И СЕЛЬДЕРЕЕМ РИЗОТТО С ГРЕБЕШКОМ, СПАРЖЕЙ, ЛУКОМ-ПОРЕЕМ, МАСЛОМ ЗЕЛЁНЫХ ТРАВ И ПОСЫПКОЙ НОРИ ТУШЁНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ С ТЫКВЕННЫМ МУССОМ, СПАРЖЕЙ, МИНДАЛЁМ И СОУСОМ ИЗ ПОРТВЕЙНА МАНДАРИНОВЫЙ МУСС С ИМБИРНЫМ БИСКВИТОМ, СОУСОМ ИЗ СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛИ И МЕДОВЫМ БЕЗЕ ЧАЙ, КОФЕ, МОРС
940ГР 3 200Р*	860ГР 3 800Р*	940ГР 4 200Р*

*СТОИМОСТЬ НА 1 ГОСТЯ

**Дополнительно возможен вариант банкетного обслуживания от 3 500Р/гость (стоимость указана без учёта алкоголя)

РАЗМЕЩЕНИЕ В ОТЕЛЕ

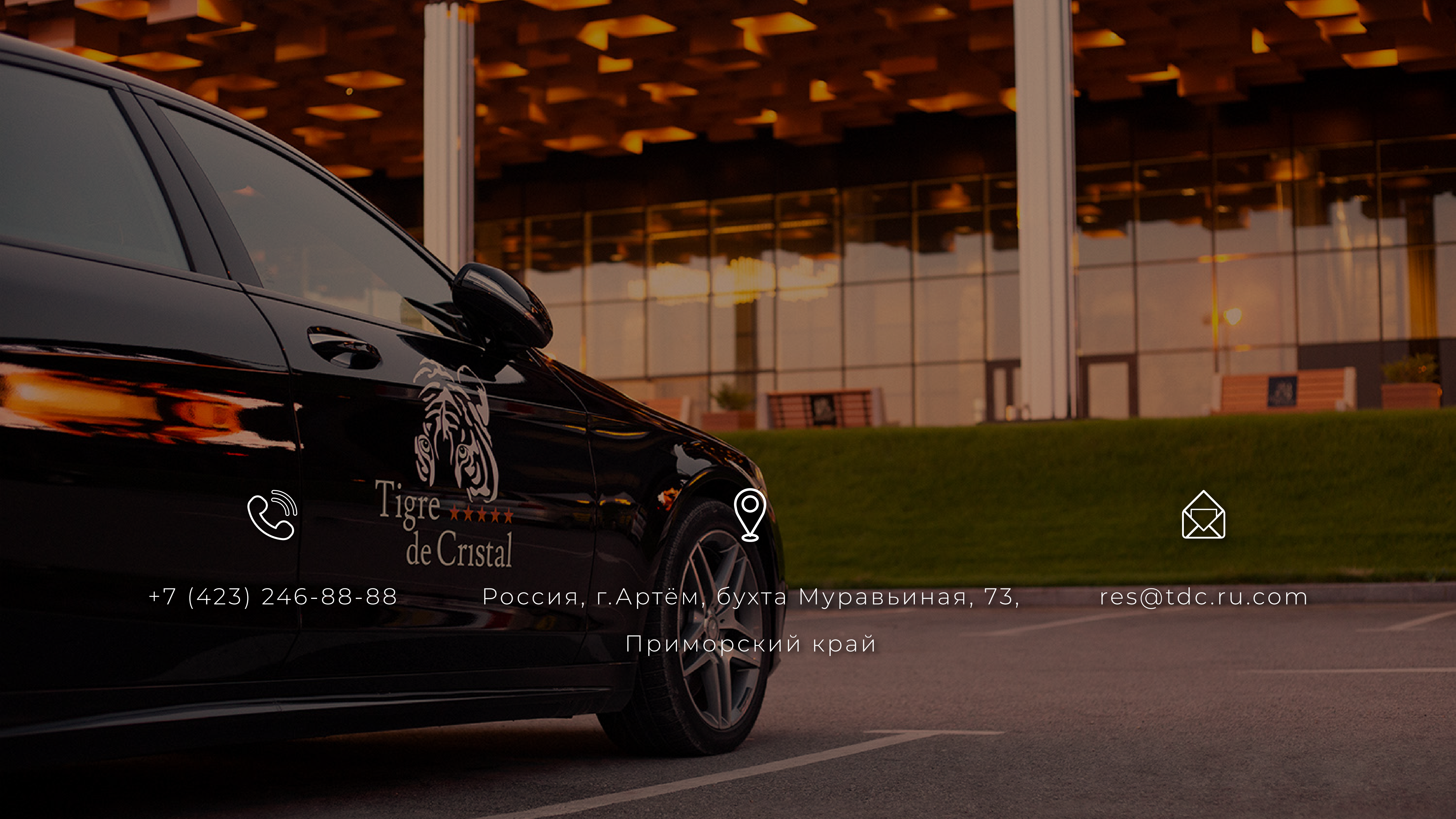
Для групповых заездов мы предлагаем размещение в пятизвёздочном отеле Tigre de Cristal, где представлен 121 номер семи различных категорий – от Standard King до Presidential Suite.

Tigre de Cristal Hotel & Resort — победитель международных премий World Travel Awards, World Casino Awards, Corporate Travel Awards, Global Tourism Awards и других.

Отель расположен всего в 20-ти минутах езды от международного аэропорта Владивосток.

При организации мероприятий в банкетном зале Crystal Hall мы предлагаем индивидуальные условия для гостей на проживание в отеле





+7 (423) 246-88-88

Tigre ★★★★★
de Cristal



Россия, г. Артём, бухта Муравьиная, 73,
Приморский край



res@tdc.ru.com