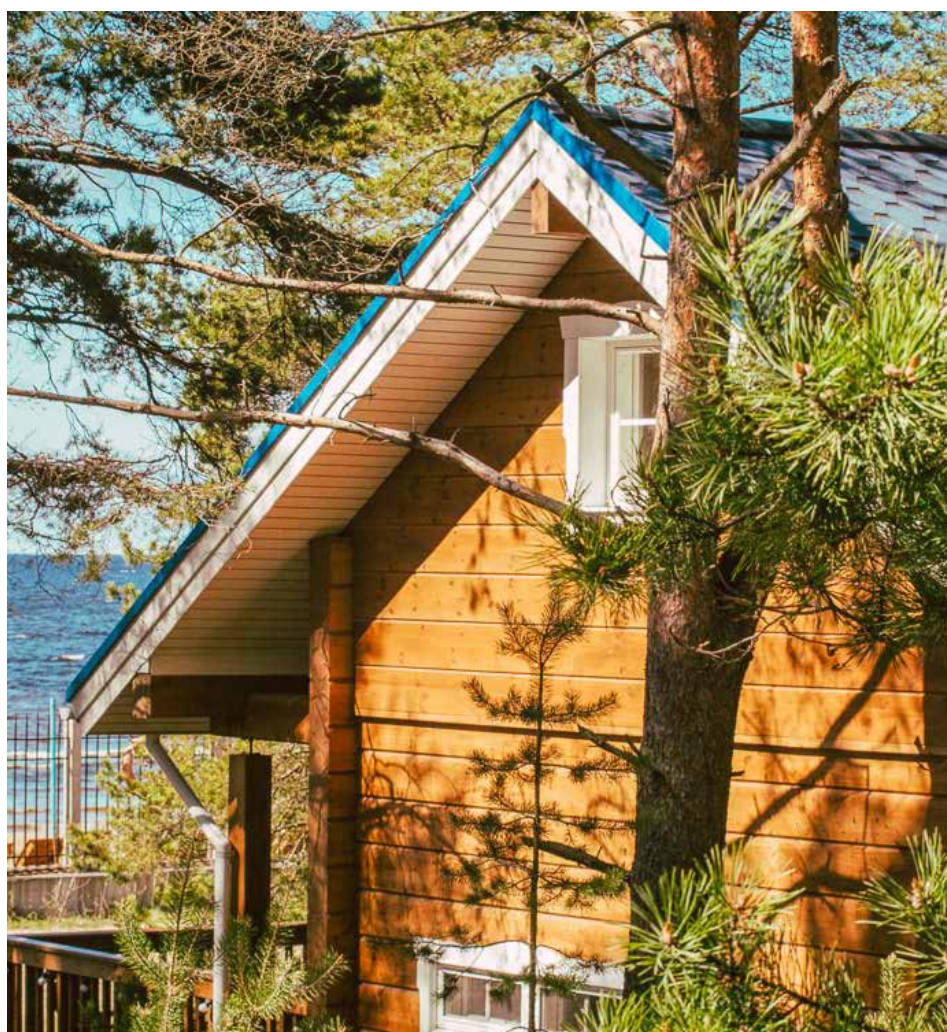




Деловые мероприятия

на загородном курорте «Дом у Моря»



www.seahomeresort.ru



Территория курорта

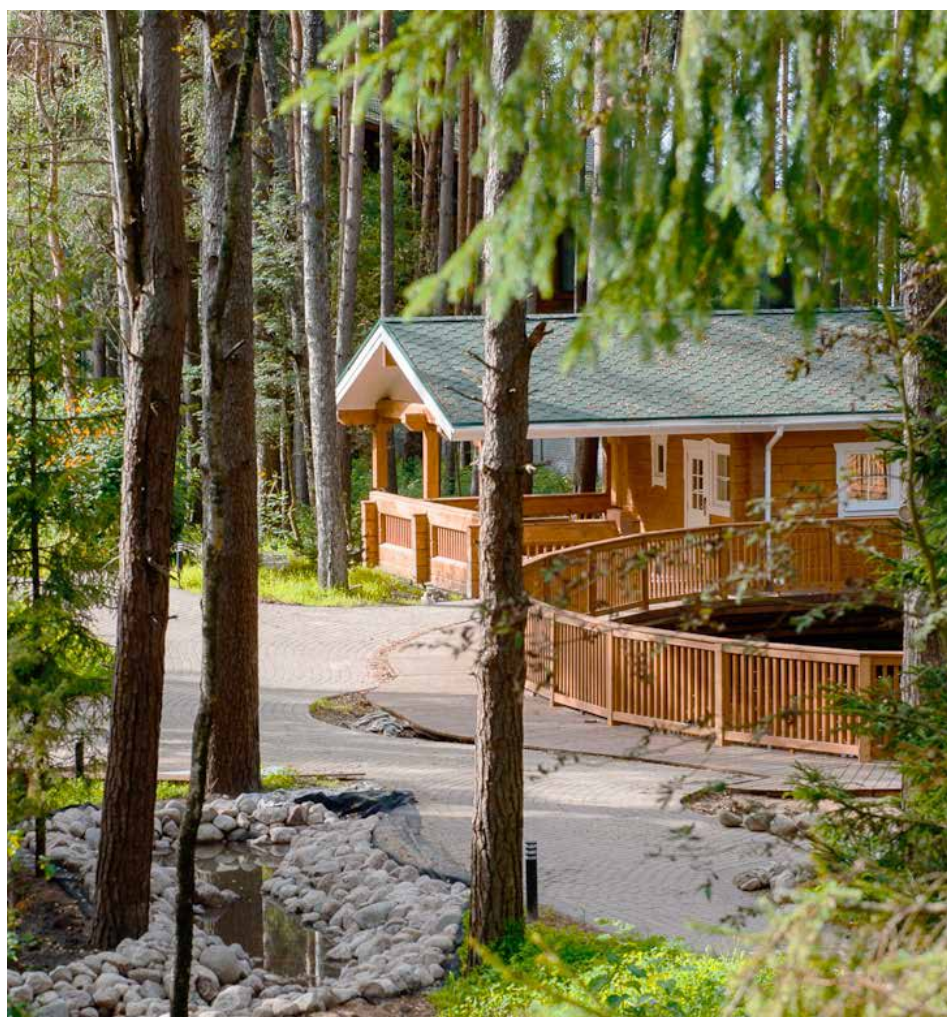


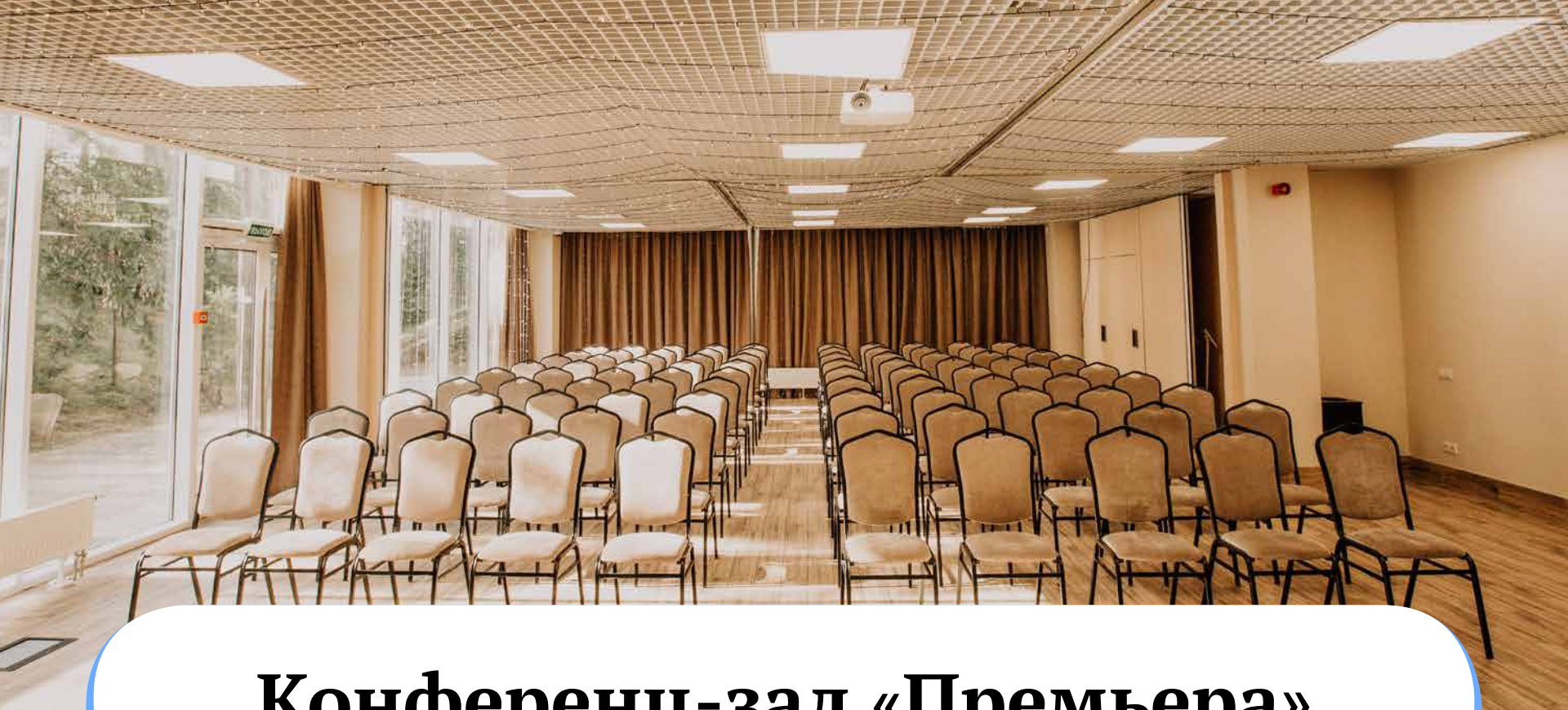
Площадь территории: 5,5 га

Благоустроенная живописная территория, пирс, собственный песчаный пляж позволяют организовать мероприятия любого формата.

Event-площадки

- Конференц-зал «Премьера»
- Ресторанный комплекс «Морешаль»
 - Ресторан «МореШаль»
 - Ресторан «МореШаль Круиз»





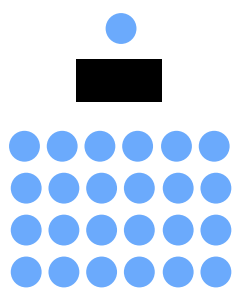
Конференц-зал «Премьера»

- Площадь: 135 м²

Конференц-зал расположен на первом этаже ресторанный комплекса. Панорамные окна занимают две стороны зала, создавая ощущение легкости и большого пространства. Хвойный лес за окном полностью погружает в природу.

Варианты рассадки:

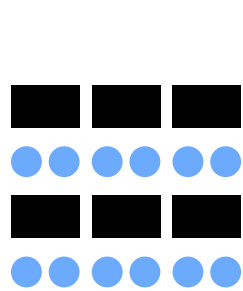
Экран



Театр

до 120 чел

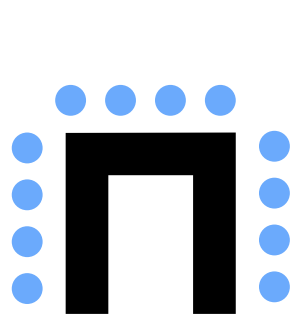
Экран



Класс

до 60 чел

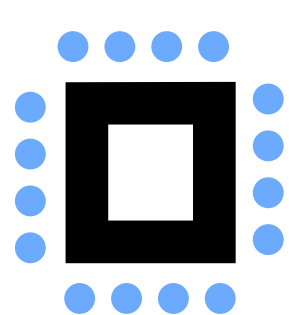
Экран



П-форма

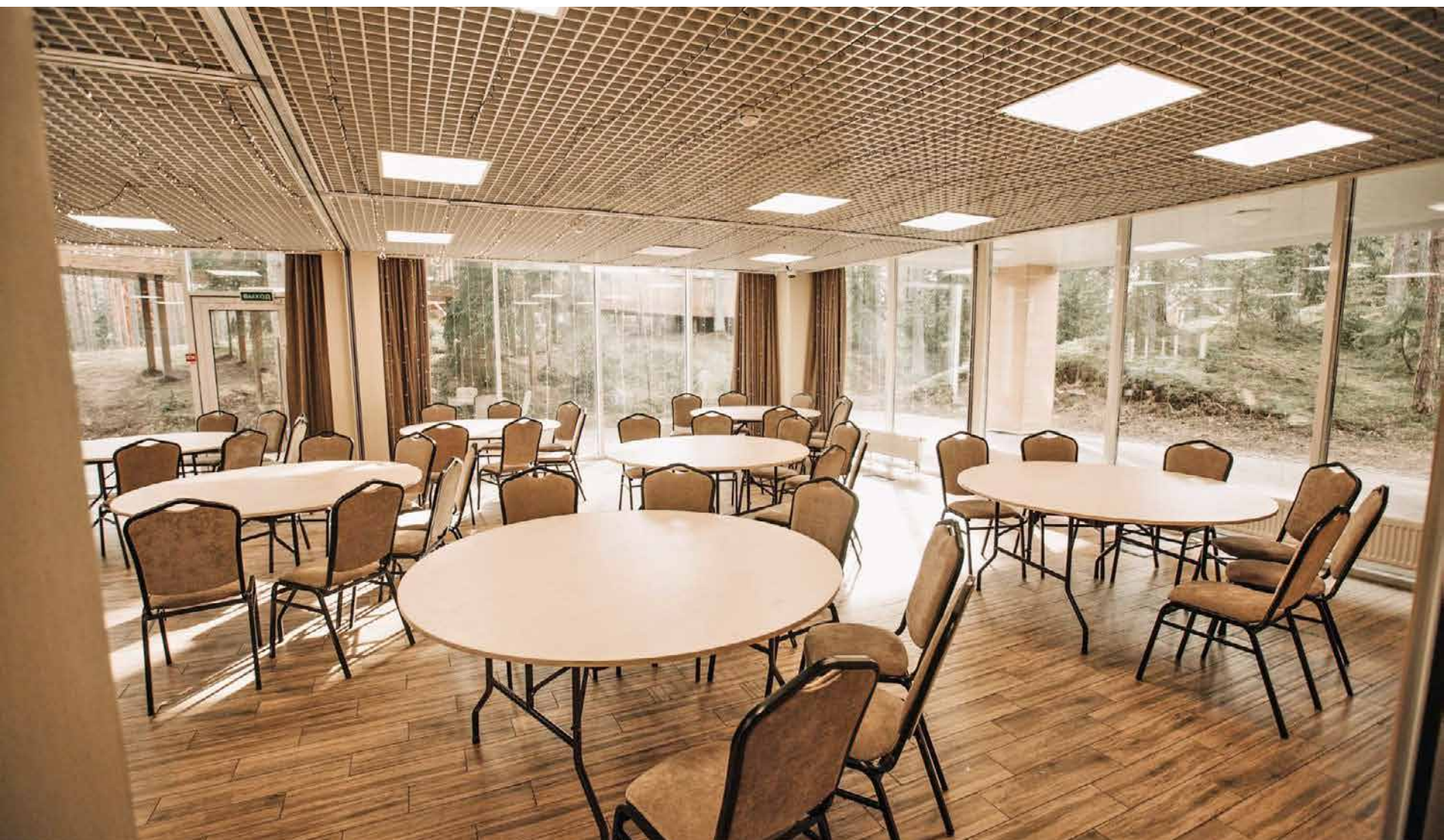
до 38 чел

Экран



Круглый стол

до 81 чел





Ресторан «МореШаль»

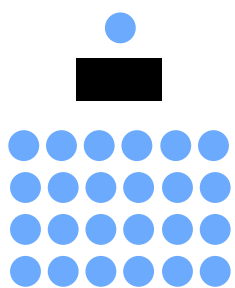
Бар-терраса

- Площадь бара: 116,4 м²
- Двухуровневая терраса: 300 м²
- Высота потолков: от 3,5 до 5 м

Открытая бар-терраса на 3-ем этаже ресторана «МореШаль» со стильным современным интерьером и прекрасным видом на верхушки сосен

Варианты рассадки:

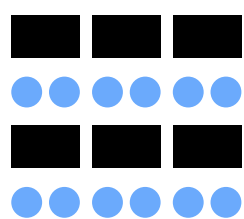
Экран



Театр

до 60 чел

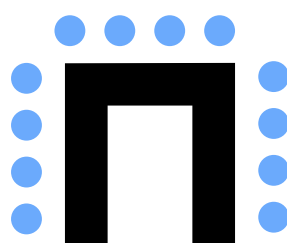
Экран



Класс

до 24 чел

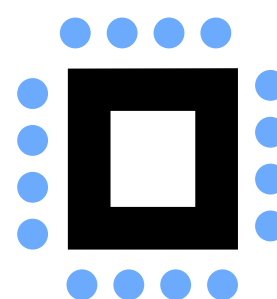
Экран



П-форма

до 30 чел

Экран



Круглый стол

до 50 чел

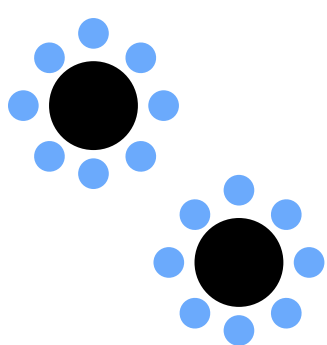
Банкетный зал

- Площадь зала: 200,5 м²
- Высота потолков: 3,5 м

Банкетный зал находится на 2-ом этаже ресторана «МореШаль». В интерьере ресторана использовано много природных материалов, приятных на ощупь и создающих атмосферу тепла и уюта. Высокие панорамные окна открывают прекрасный вид на сосновый лес

Варианты рассадки:

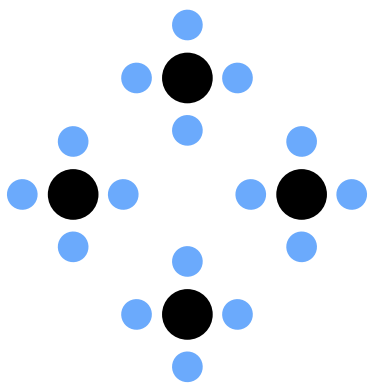
Экран



Банкет

до 130 чел

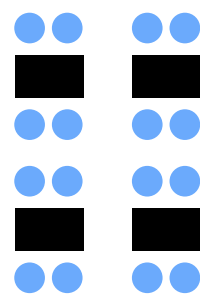
Экран



Фуршет

до 150 чел

Экран



A la carte

до 80 чел







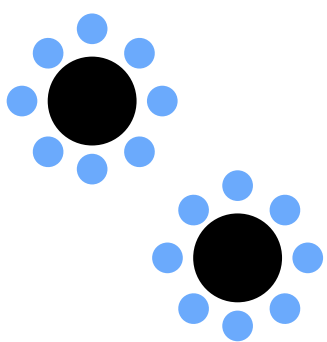
Ресторан «МореШаль Круиз»

- Площадь зала 154,8 м²
- Высота потолков: 3,5 м

Панорамный ресторан с бар-терассой, откуда открывается потрясающий вид на морские закаты, и стильными минималистичными интерьерами с яркими акцентами

Варианты рассадки:

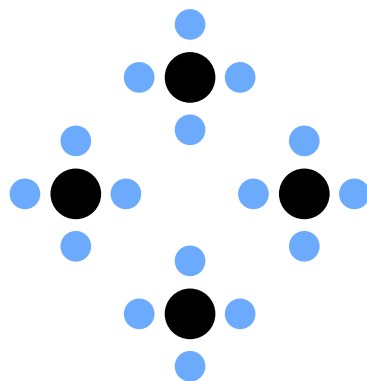
Экран



Банкет

до 70 чел

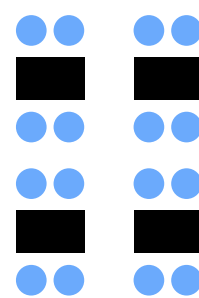
Экран



Фуршет

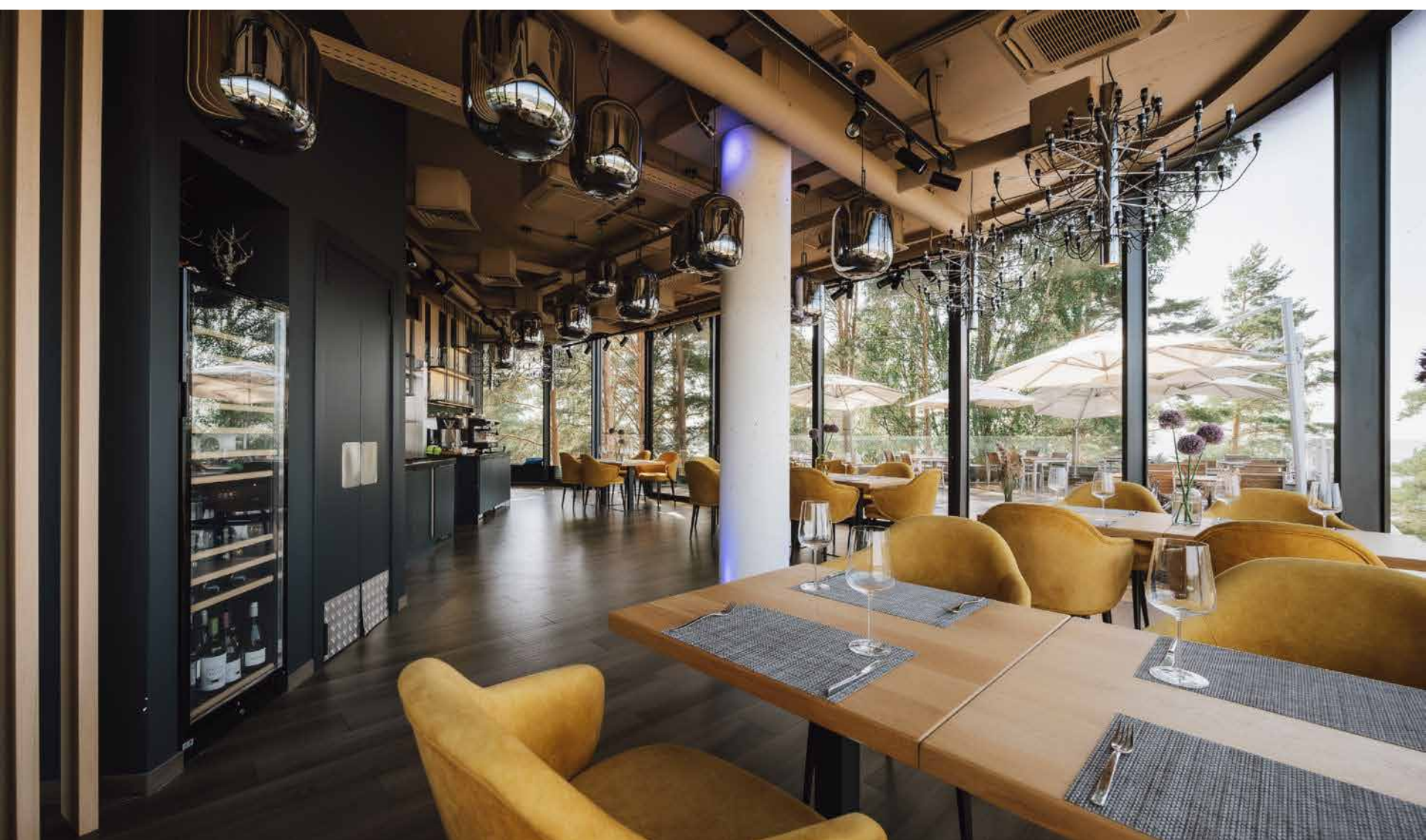
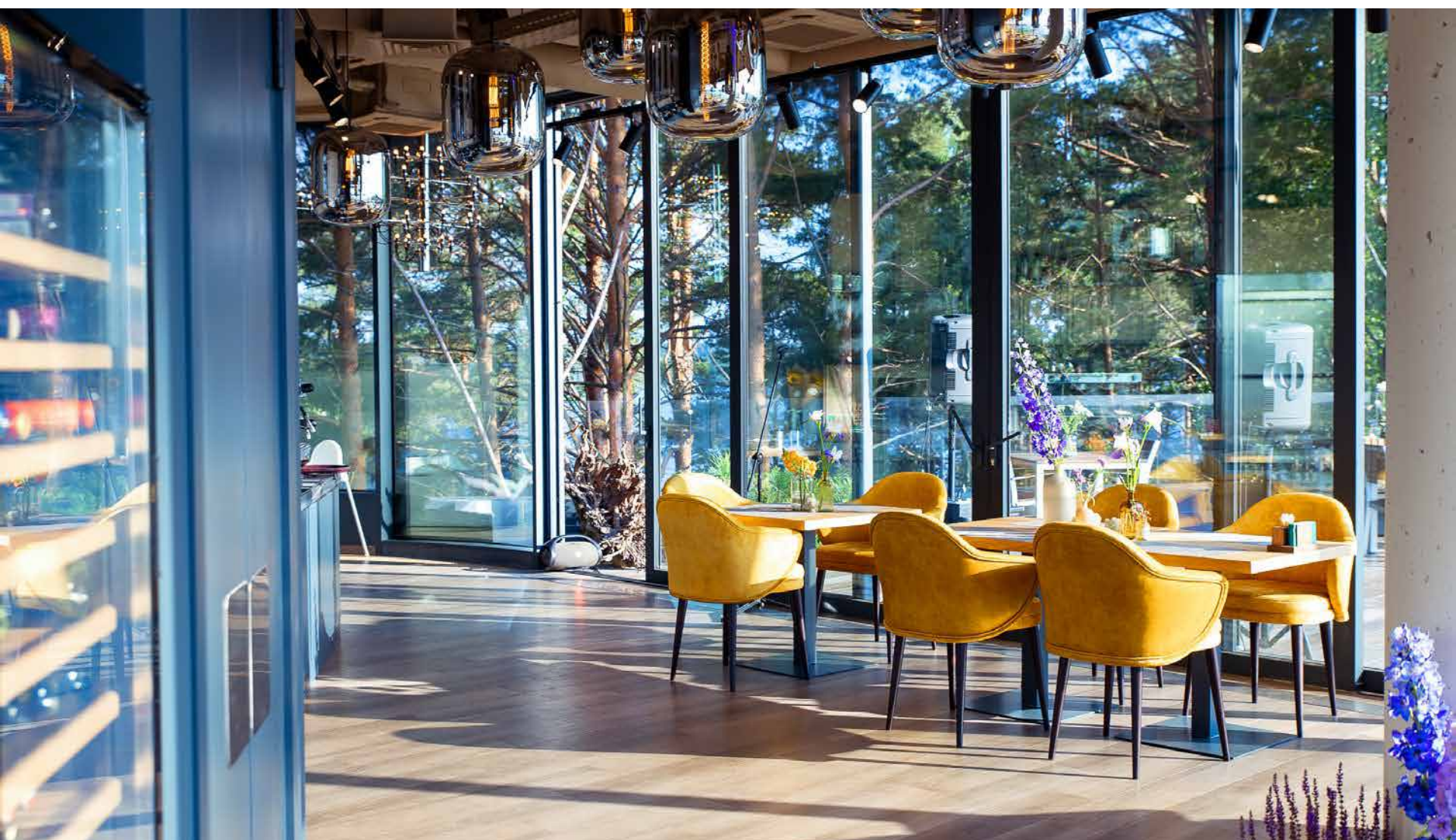
до 100 чел

Экран



A la carte

до 50 чел



Техническое оснащение курорта

Список доступного технического оборудования для проведения идеального мероприятия

Кликер (презентер)

a4tech lp15
2 шт



Микшерный пульт

Behringer XENYX 1202FX
* в конференц-зале



Микшерный пульт

Behringer XENYX 1204 USB



Микшерный пульт

Allien&heath mixwizard wz 16:2



Микшерный пульт

MACKIE ProFX10v3



Проектор

Acer dwx1842



Проектор

BenQ MH741



Световые стойки

movingbar1808
2шт



Сабвуфер + колонки

mackie srm350 + swa1501

1 шт



Колонки активные

Behringer B112D

1 шт



Аудиосистема

Thunder-KMT18 + Kobra-KK102

* в ресторане «МореШаль»

2 шт

в ремонте



Караоке плеер с микрофонами

ast home

микрофон, 2 шт



Экран переносной

CACTUS Triscreen CS-PST

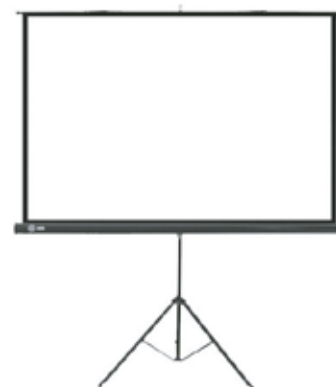
127*127 см



Экран переносной

CACTUS Triscreen CS-PST

200*200 см



Телевизор

ВВК 65LEX-8161/UTS2c

* ресторане «МореШаль»



Телевизор

BQ 65SU11B

65" Ultra HD 4k



Радиосистема

AUDIOVOICE WL-21VM
+ микрофон, 2 шт
(для караоке)

в ремонте



Микрофон

shure blx4r
2 шт



Аудиосистема с сабвуфером

Microlab + 2 колонки
2 шт



* в конференц-зале

Колонка

JBL partybox 300
2шт



Колонка переносная

Sven



web камера

hikvision ds-u02



Сплитер для TV

HDMI Splitter 1x4





Банкетное меню


Предлагаем несколько вариантов банкетного меню на ваш выбор:


- Традиционное меню
- Скандинавское меню
- Итальянское меню
- BBQ меню
- Меню-конструктор

С помощью меню-конструктора вы можете выбрать любые понравившиеся вам блюда и создать уникальное гастрономическое решение для вашего мероприятия

Традиционное меню

 на 1 персону

 5 200

 ~ 1 500 г

Салаты и закуски

Ассорти фермерских сыров с медом

Сыр с голубой плесенью, маасдам, камамбер
орехи, сухофрукты, мед

Рыбное ассорти

Палтус х/к, лосось с/с, масляная рыба х/к,
угорь х/к, лимон, листья зелени

Мясная тарелка

Шинка, сыровяленый свиной окорок, говядина в/к,
салями, томаты черри, салатные листья

Ассорти свежих овощей

Помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень

Ассорти солений

Маслины и оливки, грибы маринованные, черри

Рулеты из баклажанов

с сырно-ореховой начинкой

Листья салата, орехи, гранат, ореховая заправка

Салат с креветками и сыром моцарелла

Листья салата и зелени, черри, болгарский перец и цукини гриль,
жареные креветки, сыр моцарелла в рассоле,
домашняя заправка песто

Салат «Вальдорф» с домашней индейкой и яблоками

Салат, виноград, сельдерей, грецкий орех, заправка из йогурта
и сока лайма

Хлебная корзина и масло

Горячая закуска

**Круассан с жульеном
из лесных грибов и курицы**
с рукколой и ароматизированным оливковым маслом

Горячее блюдо на выбор

- **Филе судака**
жареное филе с хрустящей корочкой, подается с жареными овощами и апельсиново-имбирным соусом
- **Фермерская куриная грудка
в восточном маринаде**
жаренное на гриле филе, подается полентой и сливочным шпинатным соусом
- **Филе Шатобриан**
Филе из вырезки аргентинской говядины, жаренное на гриле.
Подается со сливочным гратеном из картофеля и цукини и соусом из красного вина и специй


Напитки


Морс ягодный / Чай и Кофе в ассортименте



Скандинавское меню

 на 1 персону

 6 000

 ~ 1 500 г

Салаты и закуски

Ассорти сыров с медом

Маасдам, сыры с белой и голубой плесенью, пармезан
творожный сыр с зеленью и орехами,
орехи, мед в сотах

Рыбная нордическая тарелка

Форель г/к, палтус х/к,
сливочный рийет из рыбы, чиабатта, лимон, зелень

Мясная тарелка

Сыровяленый свиной окорок, шинка, буженина
куриный рулет с эстрагоном, салями,
говядина в/к, черри, салатные листья

Ассорти свежих овощей

Помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень

Маринады

Маслины и оливки, грибы маринованные, селедка в горчичном соусе

Рулеты из ростбифа

Начинка из запеченного перца и мягкого сыра, сладкий соус чили

Паштет из печени цыпленка

С ореховой крошкой и луком конфи

Салат «Скаген»

Креветки, листья салата, огурцы, сельдерей, перепелиное яйцо,
молодой картофель, сливочная заправка с копченой форелью

Салат из листьев салата и корнеплодов с копченой уткой

Листья салата, черри, запеченные корнеплоды,
заправка из сливочного хрена

Хлебная корзина и масло

Горячая закуска

Запеченные конверты с морепродуктами

Креветки, гребешки, кальмары и мидии
в сливочно-цитрусовом соусе

Горячее блюдо на выбор

- **Рулет из карельской форели с травами и грибами**
Подается с овощами под сырной шапкой и соусом из шпината
- **Утиная ножка конфи**
Подается с тушеной капустой, печеными яблоками и мясным соусом грейви


Напитки


Морс ягодный / Чай и Кофе в ассортименте



Итальянское меню

 на 1 персону

 6 500

 ~ 1 500 г

Антипасто

Ассорти сыров

грана падано, дорблю, камамбер, маасдам, виноград, ягоды, орехи, мед в сотах

Рыбная тарелка

лосось м/с, палтус х/к, масляная рыба г/к, креветки, лайм, зелень

Мясная тарелка

мортаделла, прошутто, салями, поркетта, листья салата, черри, инжир, зелень

Жареные овощи с красным песто

Болгарский перец, баклажаны, цукини, морковь, шампиньоны, томаты черри, запеченный чеснок

Маринады

Маслины и оливки, артишоки с вялеными помидорами, маринованные грибы

Вителло Тонатто

Подкопченный ростбиф из телятины с соусом из тунца и каперсов

Капрезе

Сыр моцарелла, томаты, базилик, домашний соус песто, крем бальзамический, листья салата, кедровые орехи

Салат «Панцанелла с морепродуктами»

Листья салата, черри, огурцы, артишоки, печеный перец, базилик, оливковое масло с чесноком, креветки, кальмары, осьминоги

Хлебная корзина

Хлеб фоккача, чиабатта и гриссини
масло с вялеными помидорами

Горячая закуска

Запеченные спагетти с сыром грана падано
с креветкой на подложке из слоеного теста

Горячее блюдо на выбор

- **Жареный судак с сальсой из маслин**
Подается с ньокки со шпинатом
- **Тальятта из говядины**
Подается с салатом руккола, запеченной полентой и грибным соусом демиглас


Напитки


Морс ягодный / Чай и Кофе в ассортименте



Меню ВВQ

 на 1 персону

 5 500

 ~ 1 600 г

Закуски и салаты

Ассорти фермерских сыров

Кавказский сыр, сулугуни, чечил, орехи, сухофрукты, мед

Рыбное ассорти

Форель г/к, лосось с/с, масляная рыба г/к, лимон, укроп

Мясная тарелка

Домашняя буженина, бастурма, салями, черри, салатные листья

Ассорти свежих овощей

Помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень

Ассорти солений

Маринованные грибы, малосольные огурцы, черри

Рулеты из баклажанов

с сырно-ореховой начинкой

Листья салата, орехи, гранат, ореховая заправка

Салат «Овощной» с ореховой заправкой

Помидоры, огурцы, салатный микс, паприка, красный лук

Салат с сыром халуми и креветками гриль

Салатные листья, печеный перец и цукини, баклажаны, соус песто

Хлебная корзина и масло

Горячая закуска

**Круассан с жульеном
из лесных грибов с курицей**
С рукколой и ароматизированным оливковым маслом

Гриль

Свиной шашлык «Хоровац»
Свиная шея в кавказском маринаде.
Подается с красным крымским луком с зеленью

Шиш-Таук
Жареное куриное филе бедра, маринованное в йогурте
с мятой и специями

Шашлык из форели
Подается со свежей зеленью и гранатом

Овощи гриль
Болгарский перец, цукини, баклажан, шампиньоны, черри

Ассорти соусов
Острый томатный соус, йогуртовый соус на травах, BBQ

Запеченный на углях картофель
с зеленью и чесночным маслом

Напитки

Морс ягодный / Чай и Кофе в ассортименте

