СВАДЕБНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

hoffmann.rest

+7 (4012) 692 600

КАЛИНИНГРАД, СЕРГЕЕВА 4

Hoffmann.
RESTAURANT

ПЛОЩАДКИ /03

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ /07

ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОРТЫ /13

БОНУСЫ МОЛОДОЖЕНАМ /15

ЗАВТРАК В НОМЕР /16

ОБ ОТЕЛЕ /17

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ /18

КОНТАКТЫ /19

нажмите на раздел

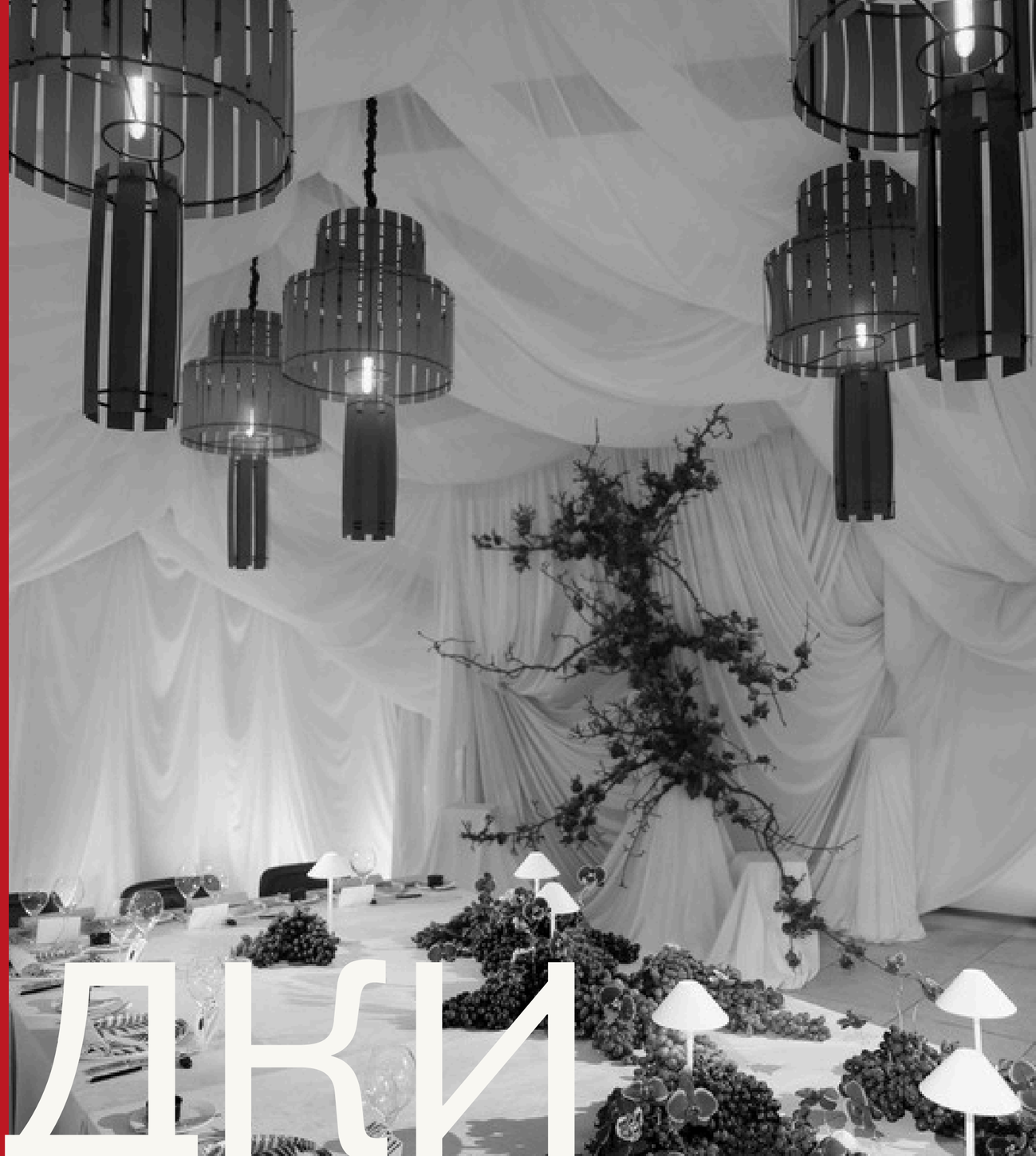
НАВИГАЦИЯ

РЕСТОРАН HOFFMANN /06

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ САПФИР /07

ПЛОЩАДКА ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ HOFFMANN /08

нажмите на раздел



ПЛОЩАДКИ

РЕСТОРАН HOFFMANN

фото зала на сайте

Hoffmann: панорамная сцена для главного дня.

ПАНОРАМНЫЕ ОКНА, ОБРАЩЁННЫЕ К ГОРОДУ И ОЗЕРУ. СТИЛЬНЫЙ, ВЫВЕРЕННЫЙ ДО ПОСЛЕДНЕЙ ДЕТАЛИ ИНТЕРЬЕР. РЕСТОРАН «HOFFMANN» — ЭТО НЕ ПРОСТО ПОМЕЩЕНИЕ, А ПРОСТРАНСТВО, ГДЕ АРХИТЕКТУРА И СВЕТ СТАНОВЯТСЯ СОАВТОРАМИ ВАШЕГО ПРАЗДНИКА.

ПЛОЩАДЬ: 281 КВ.М
ВМЕСТИМОСТЬ: ДО 120 ЧЕЛ

Hoffmann.
RESTAURANT

В СТОИМОСТЬ ЗАКРЫТИЯ ВКЛЮЧЕНО:

- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ МЕБЕЛИ;
- БЕЛЫЙ ТЕКСТИЛЬ: СКАТЕРТИ НА СТОЛЫ, ЧЕХЛЫ НА СТУЛЬЯ, САЛФЕТКИ;
- БАНКЕТНАЯ ПОСУДА;
- ЗАКАЗ ПО БАНКЕТНОМУ МЕНЮ;
- ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ В ЗАПУСКЕ МЕРОПРИЯТИЯ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ТРАНСЛЯЦИИ ФОТО И ВИДЕО ПРЕЗЕНТАЦИЙ НА ПЛАЗМЫ И НА БОЛЬШОЙ ЭКРАН РЕСТОРАНА.

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ САПФИР

фото зала на сайте

Сапфир: двухуровневая сцена для вашей свадьбы.

ПРОСТОРНЫЙ ЗАЛ С УНИКАЛЬНОЙ АРХИТЕКТУРОЙ, СОЗДАЮЩИЙ ИДЕАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ КАЖДОГО ЭТАПА ТОРЖЕСТВА: ИЗЫСКАННОЙ ВЫЕЗДНОЙ РЕГИСТРАЦИИ, ЛЁГКОГО ФУРШЕТА И ТОРЖЕСТВЕННОГО БАНКЕТА. ЗДЕСЬ ВАШЕ ПРАЗДНОВАНИЕ ОБРЕТАЕТ БЕЗУПРЕЧНЫЙ РИТМ И СТИЛЬ.

ПЛОЩАДЬ:
ВЕРХ — 190 КВ.М
НИЗ — 118 КВ.М
ВМЕСТИМОСТЬ: ДО 150 ЧЕЛ

Hoffmann. RESTAURANT

В СТОИМОСТЬ ЗАКРЫТИЯ ВКЛЮЧЕНО:

- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ МЕБЕЛИ;
- БЕЛЫЙ ТЕКСТИЛЬ: СКАТЕРТИ НА СТОЛЫ, ЧЕХЛЫ НА СТУЛЬЯ, САЛФЕТКИ;
- БАНКЕТНАЯ ПОСУДА;
- ЗАКАЗ ПО БАНКЕТНОМУ МЕНЮ;
- ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ В ЗАПУСКЕ МЕРОПРИЯТИЯ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ТРАНСЛЯЦИИ ФОТО И ВИДЕО ПРЕЗЕНТАЦИЙ НА ПЛАЗМЫ И НА ЭКРАН.

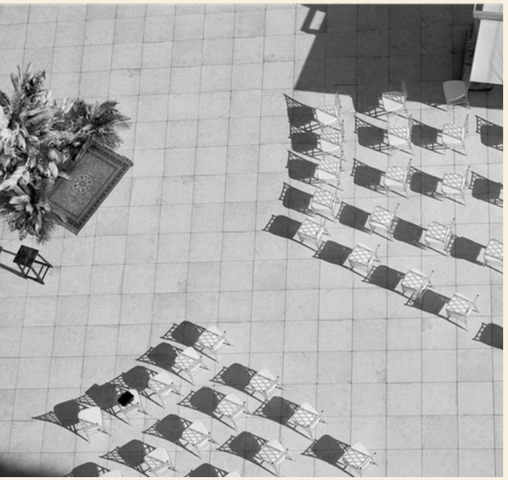
ПЛОЩАДКА ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ HOFFMANN

фото площадки на сайте

Где природа становится вашим свадебным декором, а слово «да» произносится над зеркалом озера.

ТЕРРАСА ОТЕЛЯ ОТКРЫВАЕТ ДЛЯ ВАШЕЙ ЦЕРЕМОНИИ ПАНОРАМУ НИЖНЕГО ОЗЕРА И ПАРКА — ИДЕАЛЬНЫЙ ФОН, НАПОЛНЕННЫЙ ВОЗДУХОМ И ПРИРОДНЫМ СВЕТОМ. ЭТО МЕСТО, ГДЕ ПРИРОДА СТАНОВИТСЯ СВИДЕТЕЛЕМ ВАШИХ ОБЕЩАНИЙ.

ПЛОЩАДКА ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ ИДЕАЛЬНОЕ МЕСТО ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРИВЕТСТВЕННОГО ФУРШЕТА.



ПЛОЩАДЬ: 80 КВ.М
ВМЕСТИМОСТЬ: ДО 50 ЧЕЛ

Hoffmann.
RESTAURANT

КОМПЛИМЕНТАРНО ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ:

- ЭЛЕГАНТНЫЙ КАРКАС СВАДЕБНОЙ АРКИ.
- ДО 30 БЕЛЫХ СТУЛЬЕВ ДЛЯ ВАШИХ ГОСТЕЙ.

МЕНЮ 5 700 ₽ /08

МЕНЮ 6 700 ₽ /09

МЕНЮ 7 500 ₽ /10

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР /11

нажмите на раздел

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

МЕНЮ 5 700 ₽ / чел.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей и зелени 1/80

Рыбное плато 1/80
нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба, лосось гравлакс

Мясное плато 1/80
буженина, балык, телячий язык, сервелат

Блинчики с лососем 1/40
и мягким сыром

Перцы рамиро 1/40
с начинкой из анчоуса и артишоков

Фирменное хлебное ассорти 1/80
со сливочным маслом

САЛАТЫ

Салат "Капрезе" 1/100

Салат "Цезарь" с куриной грудкой 1/100

Салат с бужениной и грибами 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из грибов 1/100
в слоеном воловане

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Филе судака 120/120/50
в сливочно-грибном соусе, с запеченным картофельным пюре с пармезаном и шпинатом

Кебаб из ягненка 140/120/50
с овощами гриль и сальсой

ДЕСЕРТЫ

Ассорти сезонных фруктов 1/200

Йогуртовый торт 1/80

НАПИТКИ

Вода с лимоном и мятой в графине

Клюквенный морс 0,2

Чай / кофе в ассортименте 0,2

Hoffmann.
RESTAURANT

МЕНЮ 6 700 ₽ / чел.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей и зелени 1/80

Рыбное плато 1/80
нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба, лосось гравлакс

Мясное плато 1/80
буженина, балык, телячий язык, сервелат

Паштет из печени цыпленка 1/80
с чатни из брусники

Профитроли с красной икрой 1/25

Фирменное хлебное ассорти 1/80
со сливочным маслом

САЛАТЫ

Салат с баклажанами и личи 1/80

Прусский салат 1/80
с бужениной и картофелем

Салат с фермерской утиной грудкой 1/80

Салат с кальмарами 1/80

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Баклажан, запеченный с креветками 1/140
и моцареллой

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Филе палтуса 120/120/50
с картофельным пюре, сельдереем и соусом цитронет

Стейк фланк 140/120/50
с овощами гриль и перечным соусом

ДЕСЕРТЫ

Ассорти сезонных фруктов 1/200

Ассорти мини–десертов 1/80
шоколадный, манговый, медовик

НАПИТКИ

Вода с лимоном и мятой в графине

Клюквенный морс 0,2

Чай / кофе в ассортименте 0,2

Hoffmann. RESTAURANT

МЕНЮ 7 500 ₽ / чел.

ПРИВЕТСВЕННЫЙ ВЕЛКОМ

Канапе на ржаном злебе с лососем 1/30

Канапе из балтийской кильки со свекольным кремом 1/25

Креветки с огурцом и мятой 1/40

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей и зелени 1/80

Рыбное плато 1/80
желтопёрый тунец, лосось гравлакс, эсколар, нерка

Мясное плато 1/80
ростбиф, буженина, балык, телячий язык

Сырное плато 1/80
Маасдам, Горгондзола, Камамбер, Качотта

Ассорти оливок 1/30

Баклажаны темпура с козьим сыром 1/80

Фирменное хлебное ассорти 1/80
со сливочным маслом

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Тигровые креветки темпура 1/140

САЛАТЫ

Салат с лососем гравлакс и авокадо 1/100

Салат "Оливье" с телячьим языком 1/100

Салат с ростбифом и дайконом 1/100

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Стейк из лосося на гриле 120/120/50
с пюре из зеленого горошка и сливочным соусом

Ростбиф из говяжьей вырезки 120/120/50
с копчеными кореньями и перечным соусом

ДЕСЕРТЫ

Ассорти сезонных фруктов 1/200

Шоколадный трюфельный торт 1/80

НАПИТКИ

Вода с лимоном и мятой в графине

Клюквенный морс 0,2

Чай / кофе в ассортименте 0,2

Hoffmann.
RESTAURANT

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

- ЛЮБОЙ БАНКЕТ МОЖНО ДОПОЛНИТЬ ФУРШЕТОМ.
- МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ЛЮБОЙ ПОЗИЦИИ ОТ 10 ШТ.

дальше

Hoffmann. RESTAURANT

Овощные закуски

Крудете овощные палочки 1/50 | 120 ₽

Оливки с пряным маслом 1/100 | 280 ₽

Мини-баклажаны с руколой и понзу 1/40 | 480 ₽

Брускетта

капрезе 1/45 | 250 ₽

с бужениной 1/45 | 150 ₽

с лососем и сыром 1/45 | 390 ₽

с креветками и черри 1/50 | 210 ₽

Профитроль

с красной икрой 1/25 | 330 ₽

с пате из цыпленка с маскарпоне 1/25 | 180 ₽

с лососем и огурцом 1/50 | 350 ₽

Канапе

с голубым сыром, персиком и фисташкой 1/40 | 160 ₽

из разных видов сыра 1/30 | 140 ₽

с прошутто и грушей 1/30 | 290 ₽

с ростбифом и трюфельным понзу 1/30 | 360 ₽

с цыпленком терияки 1/30 | 110 ₽

с лососем гравлакс и мягким сыром 1/30 | 260 ₽

с балтийской килькой 1/40 | 110 ₽

с сельдью и водочным маслом 1/40 | 110 ₽

с неркой на ржаном хлебе 1/40 | 210 ₽

Сырное плато

Премиум 1/100 | 1 600 ₽

Тет де Муан, Горгондзола, Качотта, Манчего, Грана Падано

Стандарт 1/100 | 950 ₽

Маасдам, Белпер Кнолле, Камамбер, Медовый

Холодные закуски

Мини-эклер с камчатским крабом 1/40 | 590 ₽

Тартар из лосося с авокадо 1/100 | 990 ₽

Тартар из говядины с перепелиным яйцом 1/50 | 650 ₽

Тартар из устрицы и красной икры 1/60 | 450 ₽

Дальневосточный гребешок с соусом понзу 1/50 | 650 ₽

Астраханская черная икра на блинчике 1/20 | 2 800 ₽

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

- ЛЮБОЙ БАНКЕТ МОЖНО ДОПОЛНИТЬ ФУРШЕТОМ.
- МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ЛЮБОЙ ПОЗИЦИИ ОТ 10 ШТ.

фото

Hoffmann. RESTAURANT

Шашлычок

из лосося 1/50 | 610 ₽

из курицы 1/50 | 130 ₽

из креветок 1/50 | 450 ₽

из овощей гриль 1/50 | 210 ₽

мини-кебаб из ягненка 1/50 | 250 ₽

Горячие закуски

Креветка темпура васаби 1/40 | 290 ₽

Судак темпура со шпинатом 1/40 | 160 ₽

Цыпленок темпура с фисташкой 1/40 | 120 ₽

Тигровые крветки гриль 1/100 | 990 ₽

Жульен из белых грибов в слоеном воловане 1/140 | 890 ₽

Десерты

Клубника в шоколаде 1/50 | 350 ₽

Шоколадные трюфели в ассортименте 1/20 | 180 ₽

Шоколадные конфеты в ассортименте 1/20 | 130 ₽

Макарунс в ассортименте 1/30 | 170 ₽

Фруктовый салат 1/140 | 220 ₽

Фруктовое канапе с клубникой 1/40 | 220 ₽

Капкейк шоколадный с крем-чиз 1/45 | 120 ₽

Панна-котта с ягодами 1/60 | 150 ₽

Веррин с лесными ягодами 1/40 | 150 ₽

Слойка датская 1/40 | 120 ₽

Флорентийское печенье 2/20 | 170 ₽

Торт Медовик 1/40 | 150 ₽

Торт Наполеон 1/40 | 150 ₽

Торт Шоколадный 1/40 | 150 ₽

Торт Чизкей с клубникой 1/40 | 200 ₽

Торт Тирамису 1/40 | 200 ₽

ВЫБЕРИ СВОЙ ТОРТ

на сайте

Кондитерская Hoffmann: создаём вкус, который помнят годами.

- ВЫБЕРИТЕ ПОДХОДЯЩИЙ ДИЗАЙН ТОРТА, КОТОРЫЙ ВАМ ПОНРАВИЛСЯ.
- МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ТОРТА НА МЕРОПРИЯТИЕ ОТ 1 КГ.
- ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ЗАКАЗАТЬ АВТОРСКИЙ ТОРТ, НАШИ КОНДИТЕРЫ ПОМОГУТ ВАМ!

дальше

Hoffmann. RESTAURANT

ЧИЗКЕЙК
ОТ 3 500 Р/КГ

RED DRAGON
ОТ 3 500 Р/КГ

МЕДОВИК
ОТ 4 000 Р/КГ

MANGO PASSIONS
3 500 Р/КГ

ВЫБЕРИ СВОЙ ТОРТ

на сайте

Кондитерская Hoffmann: создаём вкус, который помнят годами.

- ВЫБЕРИТЕ ПОДХОДЯЩИЙ ДИЗАЙН ТОРТА, КОТОРЫЙ ВАМ ПОНРАВИЛСЯ.
- МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ТОРТА НА МЕРОПРИЯТИЕ ОТ 1 КГ.
- ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ЗАКАЗАТЬ АВТОРСКИЙ ТОРТ, НАШИ КОНДИТЕРЫ ПОМОГУТ ВАМ!

Hoffmann. RESTAURANT

СНИКЕРС
ОТ 4 000 Р/КГ

НАПОЛЕОН
ОТ 4 000 Р/КГ

ТИРАМИСУ
ОТ 3 500 Р/КГ

КАПРИЗ
3 500 Р/КГ

ВЫБРАВ НАШИ ПЛОЩАДКИ ДЛЯ САМОГО ВАЖНОГО ТОРЖЕСТВА, ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ НЕ ТОЛЬКО БЕЗУПРЕЧНЫЙ СЕРВИС, НО И НАБОР ЭКСКЛЮЗИВНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ, СОЗДАННЫХ, ЧТОБЫ СДЕЛАТЬ ЭТОТ ДЕНЬ ПО-НАСТОЯЩЕМУ НЕЗАБЫВАЕМЫМ.

Свадьба – это первый день вашей личной истории.
Мы поможем написать его безупречно

ЛЮБОВЬ

БОНУСЫ МОЛОДОЖЕНАМ

- **НОМЕР КРИСТАЛЛ ЛЮКС В ПОДАРОК** — ПРИ ЗАКАЗЕ БАНКЕТА НА СУММУ ОТ 200 000 ₽, А ТАКЖЕ ФРУКТОВОЕ ПЛАТО И ИГРИСТОЕ В НОМЕР.
- **ЗАВТРАК ДЛЯ МОЛОДОЖЕНОВ** — РОМАНТИЧНЫЙ ЗАВТРАК В НОМЕР, ЧТОБЫ НАЧАТЬ ПЕРВОЕ УТРО ВМЕСТЕ В ОСОБОЙ АТМОСФЕРЕ.
- **ФОТОСЕССИЯ В ИНТЕРЬЕРАХ ОТЕЛЯ** — ЭСТЕТИЧНЫЕ ЛОКАЦИИ ДЛЯ ПАМЯТНЫХ КАДРОВ.
- **ДОСТУП В MORION СПА** — БЕЗЛИМИТНОЕ ПОСЕЩЕНИЕ АКВА-ТЕРМАЛЬНОГО ПРОСТРАНСТВА ДЛЯ ВОССТАНОВЛЕНИЯ ПОСЛЕ ПРАЗДНИКА.
- **СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТАРИФЫ ДЛЯ ГОСТЕЙ** — КОМФОРТНЫЕ УСЛОВИЯ ПРОЖИВАНИЯ ДЛЯ ВАШИХ БЛИЗКИХ.

на сайте

Hoffmann.
RESTAURANT

ЗАВТРАК ДЛЯ МОЛОДОЖЕНОВ В НОМЕР

Ваше первое утро.

ТИШИНА, ПОКОЙ И ВРЕМЯ, КОТОРОЕ ПРИНАДЛЕЖИТ ТОЛЬКО ВАМ. НАШ РОМАНТИЧЕСКИЙ ЗАВТРАК В НОМЕР — ФИНАЛЬНЫЙ АККОРД ВАШЕЙ СВАДЕБНОЙ ИСТОРИИ, ПОДАННЫЙ С УТОНЧЕННОЙ ЗАБОТОЙ.

СТОИМОСТЬ ЗАВТРАКА НА 2-Х 5 000 ₽

- Блинчики с красной икрой и лососем гравлакс
- Свежеиспеченные круассаны
- Сырники со свежими ягодами и сметаной
- Яйца, сваренные вкрутую
- Десерт Макарунс «Сердце»
- Апельсиновый фреш
- Ягодный смузи

ДЛЯ ПОДГОТОВКИ НОМЕРА И РОМАНТИЧЕСКОГО ЗАВТРАКА, КОТОРЫЙ СТАНЕТ ИДЕАЛЬНЫМ НАЧАЛОМ ВАШЕГО ПЕРВОГО УТРА, ПОЖАЛУЙСТА, СОГЛАСУЙТЕ ДЕТАЛИ С ПЕРСОНАЛЬНЫМ МЕНЕДЖЕРОМ ЗАРАНЕЕ.

Hoffmann.
RESTAURANT

ОБ ОТЕЛЕ

номера

Точка отсчета в Калининграде.
Ваша история с видом.

CRYSTAL HOUSE SUITE HOTEL & SPA – ПЕРВЫЙ И ЕДИНСТВЕННЫЙ ОТЕЛЬ В КАЛИНИНГРАДЕ, УДОСТОЕННЫЙ ПЯТИ ЗВЁЗД.

ЗДЕСЬ ИСТОРИЯ ГОРОДА, ОТРАЖЁННАЯ В СПОКОЙНЫХ ВОДАХ НИЖНЕГО ОЗЕРА, ОБРЕТАЕТ НОВОЕ ИЗМЕРЕНИЕ.

ОТЕЛЬ ПРЕДЛАГАЕТ ПУТЕШЕСТВИЕ ДЛЯ ВСЕХ ЧУВСТВ:

- **ОТДЫХ:** 71 НОМЕР – ОТ ИЗЫСКАННЫХ ЛЮКСОВ ДО ДВУХ КОРОЛЕВСКИХ СЬЮТОВ — ЭТО ЧАСТНОЕ ПРОСТРАНСТВО С ТЕРРАСОЙ И ПАНОРАМНЫМ ВИДОМ. ВИДОМ, КОТОРЫЙ СТАНОВИТСЯ ВАШИМ ЛИЧНЫМ ДОСТОЯНИЕМ НА ВСЁ ВРЕМЯ ПРЕБЫВАНИЯ.
- **ВКУС:** В АВТОРСКОМ РЕСТОРАНЕ HOFFMANN, ГДЕ ЗА КАЖДЫМ БЛЮДОМ СТОИТ ФИЛОСОФИЯ ШЕФ-ПОВАРА.
- **ВОЗРОЖДЕНИЕ:** В СПА-КОМПЛЕКСЕ MORION, АТМОСФЕРА КОТОРОГО СОЗДАНА ДЛЯ ГЛУБОКОГО ПОГРУЖЕНИЯ И ТИХОГО ОБНОВЛЕНИЯ.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Условия бронирования:

Зал считается гарантированно забронированным только после внесения предоплаты. Мероприятие должно быть полностью оплачено не позднее, чем за 2 недели до даты планируемого мероприятия.

Парковка:

Гости банкета вправе воспользоваться подземной парковкой при наличии свободных мест. После окончания мероприятия необходимо "обнулить" парковочную карту на ресепшен отеля.

Продление мероприятия:

Организатор обязуется начать мероприятие в намеченное время и согласен, что его гости освободят помещение в 23:00. В случае продления зала после 23:00 взимается почасовая оплата в установленном размере. Продление возможно исключительно по предварительному согласованию с менеджером ресторана.

Развлекательная программа:

Организатор обязуется согласовать развлекательную программу с менеджером ресторана. Громкость развлекательной программы не может превышать 85 Дцбл. Использование пиротехники, открытого огня (свечи, бенгальские огни, файер-шоу, все виды салютов).

Продукты питания:

Завоз пищевой продукции организатора на мероприятие запрещен. За исключением торта по согласованию с менеджером ресторана.

Оборудование ввозимое на территорию:

Перед началом мероприятия организатор обязан предоставить список оборудования и материалов, вносимых на площадку, и сообщить имя сотрудника, ответственного за оборудование. Завоз оборудования осуществляется по предварительному согласованию с менеджером ресторана.

Напитки:

Доступен предварительный заказ алкоголя по специальному меню, либо заказ на месте по карте бара ресторана. При предварительном заказе алкоголя по карте бара ресторана применяется скидка 10% (на бутылку). При банкетном обслуживании с алкоголем организатора, включается в счет оплата подготовки и сервировки алкогольных напитков, т.е. (пробковый сбор) в размере 750 руб. с гостя, достигшего возраста 18 лет. Безалкогольные напитки приобретаются исключительно по меню безалкогольных напитков ресторана Hoffmann.

КОНТАКТЫ

Почта

sales@crystalhousehotel.ru

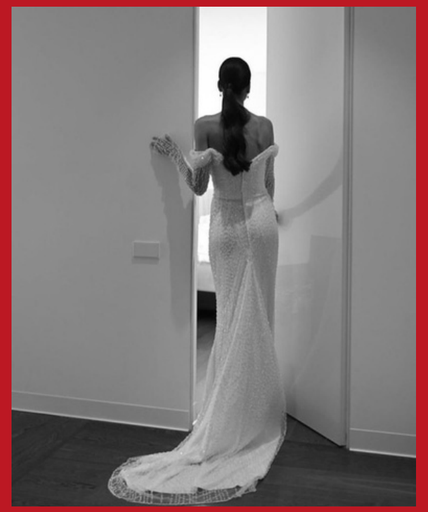
Телефон

+7 (4012) 692 600

Сайты

www.hoffmann.rest

www.crystalhousehotel.ru



Создаём не мероприятия, а миры, где гость — главное событие.