

A black and white photograph of a wedding proposal setup. On the left, a large bouquet of white flowers, possibly carnations, is visible. In the center, there is a tall, ornate, multi-tiered glass candle holder with several lit candles. To the right, there are some dried floral arrangements. The background is dark and out of focus.

СВАДЕБНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

БОНУСЫ МОЛОДОЖЕНАМ /03

ЗАВТРАК В НОМЕР /04

ПЛОЩАДКИ /05

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ /09

ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОРТЫ /15

ОБ ОТЕЛЕ /17

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ /18

КОНТАКТЫ /20

 [клик на раздел](#)

ОГЛАВЛЕНИЕ





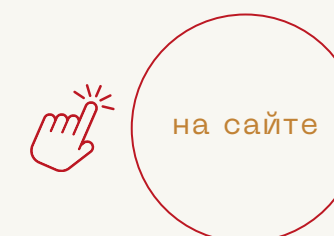
ВЫБРАВ НАШИ ПЛОЩАДКИ ДЛЯ САМОГО ВАЖНОГО ТОРЖЕСТВА, ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ НЕ ТОЛЬКО БЕЗУПРЕЧНЫЙ СЕРВИС, НО И НАБОР ЭКСКЛЮЗИВНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ, СОЗДАНЫХ, ЧТОБЫ СДЕЛАТЬ ЭТОТ ДЕНЬ ПО-НАСТОЯЩЕМУ НЕЗАБЫВАЕМЫМ.

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

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.

LOVE



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

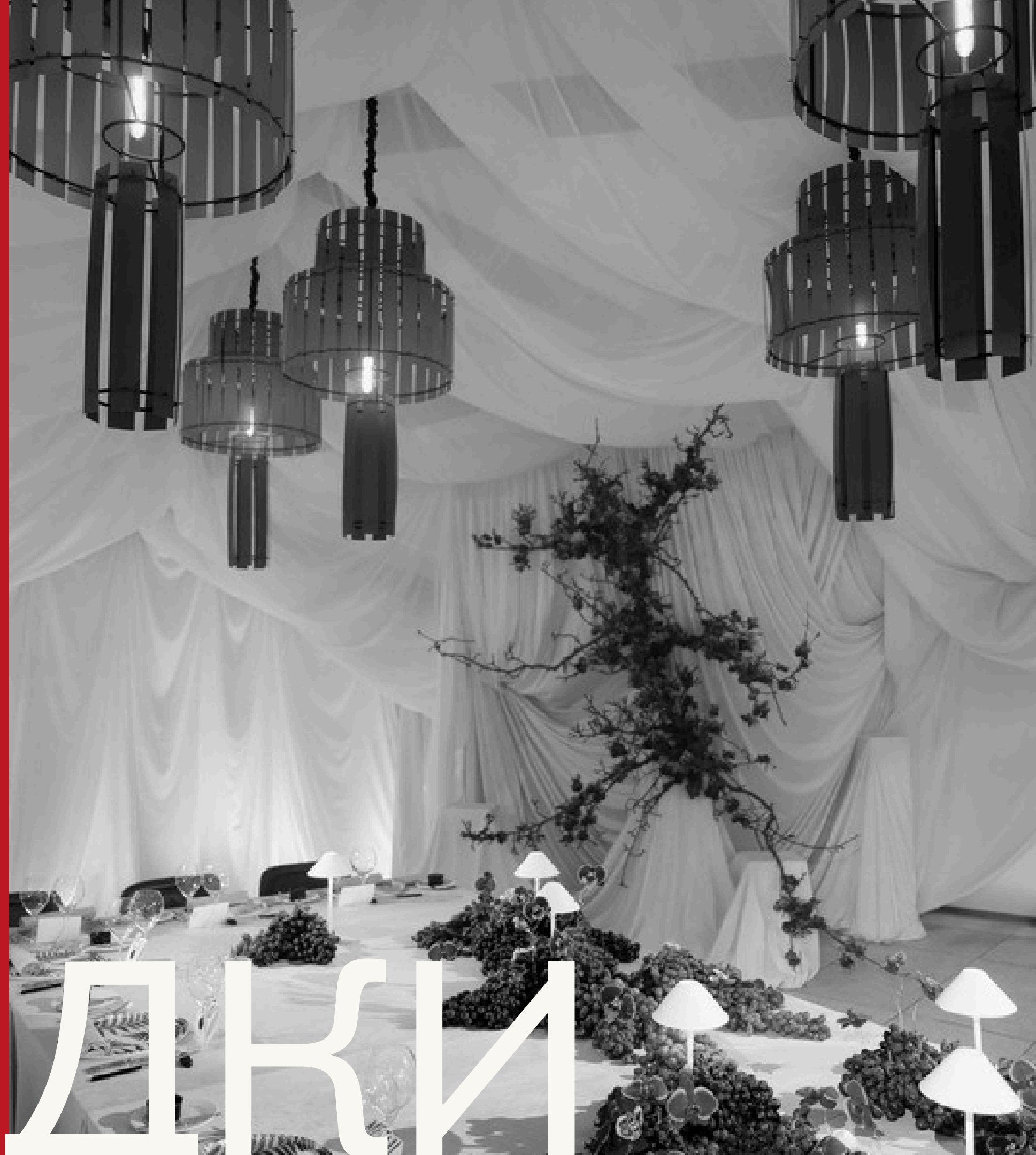
РЕСТОРАН HOFFMANN /06

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ САПФИР /07

ПЛОЩАДКА ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ
HOFFMANN /08

 [клик на раздел](#)

ПЛОЩАДКИ



РЕСТОРАН HOFFMANN



*Хоффманн: панорамная
суши для главного жителя.*

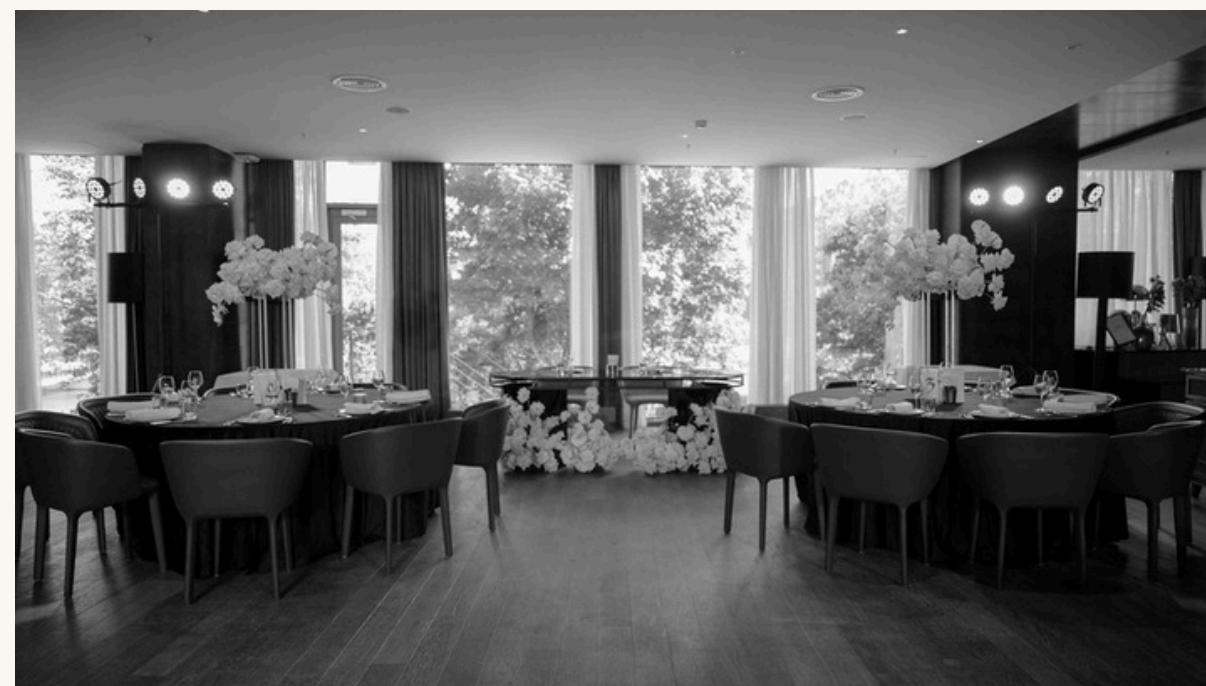
В СТОИМОСТЬ ЗАКРЫТИЯ ВХОДИТ:

- 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.

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 Ч



Hoffmann.
RESTAURANT

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ САПФИР



фото зала

на сайте

*Свадьба: безупречная сцена
для вашей свадьбы.*

В СТОИМОСТЬ ЗАКРЫТИЯ ВХОДИТ:

- 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.

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 Ч



Hoffmann.
RESTAURANT

ПЛОЩАДКА ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ HOFFMANN

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.

ЧТОБЫ ПРАЗДНИК НАЧАЛСЯ С ЛЁГКОСТИ, ЗДЕСЬ ЖЕ МОЖНО ОРГАНИЗОВАТЬ ИЗЫСКАННЫЙ ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ.



фото
площадки

на сайте

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

В СТОИМОСТЬ ЗАКРЫТИЯ ВХОДИТ:

- ДЛЯ СОЗДАНИЯ БЕЗУПРЕЧНОГО ОБРАЗА ПРИ БРОНИРОВАНИИ ПЛОЩАДКИ ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ МЫ КОМПЛИМЕНТАРНО ПРЕДОСТАВЛЯЕМ ЭЛЕГАНТНЫЙ КАРКАС СВАДЕБНОЙ АРКИ.
- НА РЕГИСТРАЦИЮ ПРЕДОСТАВЛЯЕМ ДО 30 БЕЛЫХ СТУЛЬЕВ ДЛЯ ВАШИХ ГОСТЕЙ.



ПЛОЩАДЬ: 80 КВ.М
ВМЕСТИМОСТЬ: ДО 50 Ч



Hoffmann.
RESTAURANT

МЕНЮ 5 700 ₽ /10

МЕНЮ 6 700 ₽ /11

МЕНЮ 7 500 ₽ /12

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР /13

 [клик 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, 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



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



МЕНЮ 7 500 ₽ / чел.

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ВЕЛКОМ

канапе на ржаном хлебе 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, бурженина, балык, телячий язык

Сырное плато 1/80

Маасдам, Горгондзола, Камамбер, Качотта

Ассорти оливок 1/30

Баклажаны темпура с козым 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

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

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



Hoffmann.
RESTAURANT

Мини-круассан

классический 1/30 | 110 ₽

с лососем 1/55 | 380 ₽

с ростбифом 1/55 | 430 ₽

Сэндвич

с ростбифом 1/55 | 450 ₽

с тунцом и яйцом 1/65 | 200 ₽

с куриной грудкой 1/65 | 190 ₽

с лососем 1/65 | 380 ₽

с ветчиной и сыром 1/65 | 180 ₽

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 ₽

Пирожок слоеный

с курицей и сыром 1/60 | 210 ₽

с лососем и брокколи 1/60 | 390 ₽

с мясом 1/60 | 220 ₽

Канapé

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 ₽



ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

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



ФОТО

Hoffmann.
RESTAURANT

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 ₽

Килш лорен

с ветчиной и томатами 1/70 | 230 ₽

с курицей и грибами 1/70 | 260 ₽

с лососем и брокколи 1/70 | 520 ₽

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

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



на сайте

*Кондитерская Хоффманн:
создай вкус, который
покинет годами.*



далее

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:
создай вкус, который
покинет годами.*

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

Hoffmann.
RESTAURANT



ШИКЕРС
ОТ 4 000 Р/КГ



НАПОЛЕОН
ОТ 4 000 Р/КГ



ТИРАМИСУ
ОТ 3 500 Р/КГ



КАПРИЗ
3 500 Р/КГ

ОБ ОТЕЛЕ



*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:** КАЖДЫЙ ИЗ 71 НОМЕРА, 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 и на общих основаниях.

> Продление мероприятия:

Заказчик 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 отеля.

> Развлекательная программа:

Заказчик обязуется согласовать развлекательную программу с Исполнителем. Громкость развлекательной программы не может превышать 85 Дцбл. Использование пиротехники, открытого огня (свечи, бенгальские огни, файер-шоу, все виды салютов), дым машины на площадках запрещены.

> Продукты питания от Заказчика:

Доступен предварительный заказ алкоголя по специальному меню, либо заказ на месте строго по карте бара. При предварительном заказе крепкого алкоголя по карте бара ресторана применяется скидка 10% (на бутылку).

> Ответственность:

Заказчик несет материальную ответственность за любой ущерб, причиненный Заказчиком или его гостями. Заказчик должен выполнять все действующие законы и правила, относящиеся к проведению мероприятия. Отель не несет ответственность за утрату или порчу находящегося в Отеле имущества, принадлежащего Заказчику или его гостям.



далее

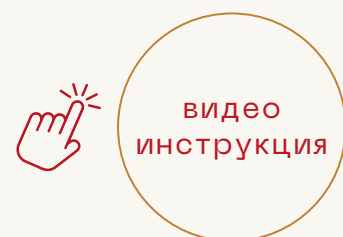
Hoffmann.
RESTAURANT

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

> Оборудование ввозимое на территорию:

Перед началом мероприятия Заказчик обязан предоставить список оборудования и материалов, вносимых в Отелю, и сообщить имя сотрудника, ответственного за оборудование.

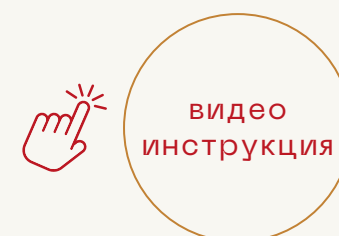
Завоз оборудования осуществляется по предварительному звонку по номеру **+7 909 796-19-20**.



> Напитки:

Доступен предварительный заказ алкоголя по специальному меню, либо заказ на месте строго по карте бара. При предварительном заказе крепкого алкоголя по карте бара ресторана применяется скидка 10% (на бутылку). При банкетном обслуживании с алкоголем Заказчика, 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.

Завоз и прием алкогольных напитков осуществляется на нижнем паркинге отеля по предварительному звонку по номеру +7 909 796-19-20 (рекомендуемый срок завоза — не позднее 1 дня до мероприятия).



КОНТАКТЫ

Hoffmann.
RESTAURANT



Почта

sales@crystalhousehotel.ru

Телефон

+7 (4012) 692 600

Сайты

www.hoffmann.rest

www.crystalhousehotel.ru



*Создаём не мероприятие, а жизнь, где
гость – главное событие.*