

## Коммерческое предложение «Свадьба в отеле Vostok»



### СОЗДАЙТЕ НЕЗАБЫВАЕМУЮ АТМОСФЕРУ НА СВАДЬБЕ СВОЕЙ МЕЧТЫ!

Мечтаете об уникальном торжестве? Хотите получить впечатления от свадьбы, которые останутся с вами на всю жизнь? Стремитесь испытать приятное послевкусие от новых впечатлений, ярких эмоций и свежих идей? Тогда вам в отель Vostok! Здесь можно не только отпраздновать торжество, но и сделать своё пребывание в важный этап жизни по-настоящему особенным, незабываемым, романтическим.

Свадьбу своей мечты вы можете заказать в формате банкета, фуршета, дегустации или мастер-класса разной ценовой категории. Отель также предлагает сделать оригинальный подарок молодым - подарочный сертификат на дегустацию вин или на любое приобретение в ателье вина «Абрау-Дюрсо», готов порадовать молодоженов и их гостей массой других комплиментов.

Закажите «Свадьбу в Отеле Vostok» и получите удовольствие в подарок! Уютная обстановка романтического номера для молодожёнов, завтрак «в постель», фотосессия в интерьерах Отеля и приятные комплименты оставят от праздничного события незабываемые впечатления у вас и ваших знакомых.

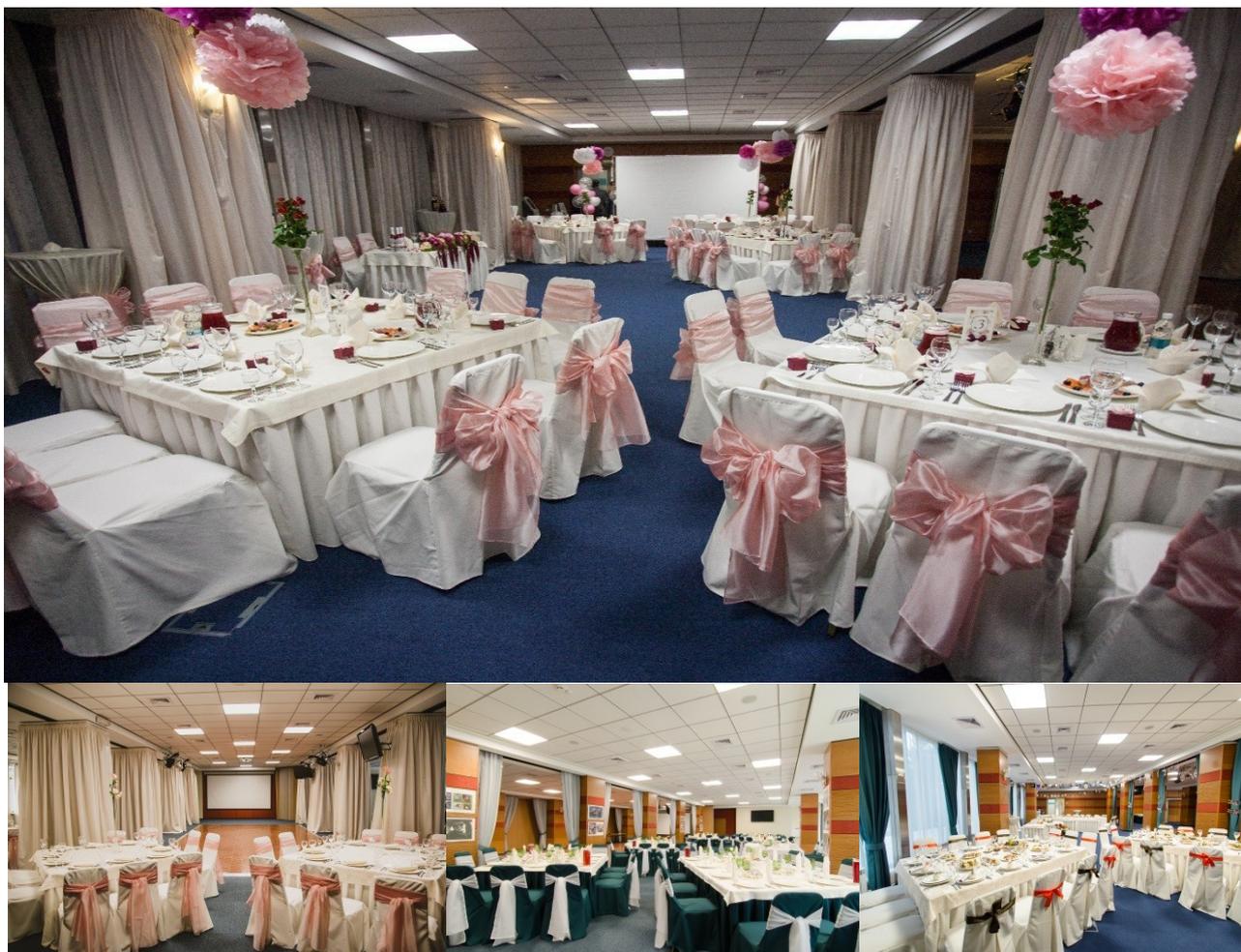
### При проведении свадебного банкета в ресторации отеля на сумму от 100 000,00 руб. Отель предоставляет пакет услуг «Свадьба в Отеле Vostok»:

- ✓ проживание в номере Honeymoon Room («Романтический») (одни сутки): ранний заезд и поздний выезд (до 14:00), вода в номере
- ✓ завтрак в номер Honeymoon Room («Романтический»)
- ✓ подарок от Отеля молодожёнам - бутылка игристого вина Абрау-Дюрсо
- ✓ скидка 20% на изготовление свадебного торта
- ✓ традиционный свадебный каравай – комплимент от Отеля
- ✓ предоставление интерьеров Отеля для проведения фотосессии (позажные музейные экспозиции, холлы, залы ресторации)
- ✓ экскурсия по музейным экспозициям Отеля (с экскурсоводом или аудиогидом)
- ✓ парковочное место на охраняемой автостоянке Отеля (на время проживания в номере)

Мы готовы ответить на любые возникшие вопросы  
и ждём информацию о бронировании вашего мероприятия (свадьбы)

рабочий: +7 (3452) 686-113  
мобильный: 607-106  
[www.vostok-tmn.ru](http://www.vostok-tmn.ru)

## ЗАЛ ТОРЖЕСТВ (готов принять до 120 гостей)



Зал-трансформер с панорамными окнами, естественным и искусственным освещением

### ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Световое оформление
- ✓ Текстильное оформление зала в соответствии с вашей концепцией праздничного мероприятия (драпировка колонн, текстильное оформление стульев, приветственная ковровая дорожка и др.)
- ✓ Видеокамера с возможностью онлайн трансляции мероприятия на ТВ
- ✓ Мультимедийный проектор и LED экраны, для показа фотографий, презентаций и поздравительных роликов
- ✓ Мобильный танцпол
- ✓ Разборная сцена-подиум
- ✓ Система кондиционирования
- ✓ Акустическое оборудование
- ✓ Возможность флористического оформления зала
- ✓ Отдельный вход
- ✓ Приветственная зона с гардеробом, мягкой зоной и туалетными комнатами

Зал ресторана

## «ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КЛУБ ПРИ АТЕЛЬЕ ВИНА «АБРАУ-ДЮРСО» (готов принять до 40 гостей)



### ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Отдельный вход
- ✓ Гардероб, туалетная комната
- ✓ Зона с возможностью организации приветствия гостей («горка шампанского» и др.)
- ✓ Панорамные окна с видом на бульвар Гостеприимства и фонтан
- ✓ Парапет перед рестораном – прекрасное место для организации торжества: («аллея» из сухого фонтана, вход/выход по красной дорожке и др.)
- ✓ Зелёная зона около ресторана - место для фотосессии
- ✓ Возможность комфортного подъезда к ресторану
- ✓ Система кондиционирования
- ✓ Акустическое оборудование
- ✓ Различные варианты рассадки гостей
- ✓ Телевизионные экраны с возможностью просмотра фотографий, презентаций, роликов
- ✓ Возможность предоставления пользование детской комнатой, оформленной в стиле сказки «Алиса в стране чудес» (с развивающими играми, телевизором)

## ЗАЛ РЕСТОРАНА «КАБИНЕТ» (готов принять до 10 гостей)



### ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Камин в зале позволит наслаждаться «живым» огнём во время мероприятия
- ✓ Туалетная комната
- ✓ Камерная уютная обстановка
- ✓ Система кондиционирования
- ✓ Акустическое оборудование
- ✓ Интерьер для фотосессии и видеосъемки
- ✓ Отдельный вход
- ✓ Конфиденциальность

## Проведение свадебного торжества в ресторации Восток

Свадебное предложение на проведение торжества «все включено» в количестве 30 персон.....  
 .....**3 500 руб.** / 1 гость

*В стоимость проведения торжества входит:*

- праздничный банкет в ресторане при Ателье Вина Абрау-Дюрсо Тюмень.
- свадебный торт на 3 кг.
- Композиции с живыми цветами
- локация Отеля для фотосессии
- подарок
  - o дегустационный кондитерский сет для молодоженов /10 шт./
  - o Свадебный номер для молодожен в подарок /1 сут./

Наименование блюд	Выход, гр	Цена, руб.	Количество порций	Сумма, руб
<b>Цветочная композиция на столы</b>	<b>1</b>	<b>550</b>	<b>4</b>	<b>2200</b>
<b>Каравай для молодых</b>	<b>1000</b>	<b>300</b>	<b>1</b>	<b>300</b>
<b>Кенди-бар /8 видов/</b>	<b>225</b>	<b>440</b>	<b>20</b>	<b>8800</b>
<b>Холодные закуски:</b>				
Муксун слабой соли	100	580	8	4640
Форель слабой соли	100	580	8	4640
Буженина, шпигованная чесночком и морковью, и куриный рулет, фаршированный курагой и цедрой цитруса	200	520	6	3120
Язык говяжий с домашней горчицей и хреном	150	550	4	2200
Ассорти из овощей – молодой кабачок с сырным кремом, томаты – черри, подпеченная паприка и малосольные огурчики с чесноком	270	380	4	1520
Ассорти солений огурцы корнишоны, черри маринованные, капуста по-гурийски, капуста маринованная, морковь по-корейски	250	260	4	1040
Коктейль из оливок, маслин, корнишонов и маринованных грибочков	150	260	4	1040
Сыры «Камамбер», «Шевре бланш» козий, Дор Блю и Маасдам (подаются с мёдом, виноградом, орехами и крекером)	315	1200	4	4800

Фруктовая ваза ананас, груши, киви, мандарин, виноград	1000	1000	4	4000
<b>Салаты:</b>				
Салат с кальмарами, свежим огурцом и яйцом и сыром «Пармезан»	160	320	15	4800
«Гнездо глухаря» буженина и жареная телятина с овощами, сыром, шампиньонами	185	320	15	4800
<b>Горячая закуска:</b>				
Жульен из филе цыпленка с шампиньонами, запеченный под сыром, в хрустящей корзинке и легким овощным салатом	150	420	15	6300
Жульен из фермерской говядины с овощами и сливками подается в хрустящей корзинке на легком салате	150	420	15	6300
Рыбное плато дикий муксун в белом вине, дальневосточный кальмар в соусе терияке, форель и лосось Норвежских фьордов, черноморские гигантские мидии. Подается на тортине с печеными овощами, томатами черри и миксом из листа салата	1400	3 600	3	10800
<b>Горячее блюдо:</b>				
Куриная грудка гриль под соусом из дижонской горчицы	210	360	15	5400
Свинная шея, маринованная с розмарином, приготовленная на гриле	200	530	15	7950
Хлебная корзина	250	150	4	600
<b>Гарниры:</b>				
Овощи - гриль (баклажаны, цуккини, шампиньоны, паприка)	150	280	15	4200
Рис, припущенный с овощами (паприка, кукуруза, фасоль стручковая)	150	150	15	2250
<b>Напитки безалкогольные:</b>				
Морс ягодный	1000	250	15	3750
Общая сумма заказа (без обслуживания)				95450
Сумма обслуживания составляет 10% от заказа				9545
Общая сумма заказа (с обслуживанием)	3,78010471			104995

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Наименование блюд	Выход (г)	Цена за 1 порц, В руб
<b>Закуски для фуршета:</b>		
Канопе с муксуном, сливочным сыром и кедровым орехом	25	130
Форель крученая с творожным сыром и икрой красной лососевой	15	120
Тигровая креветка с ананасами и соусом-коктейль	15	180
Креветка в хрустящей панировке с бальзамическим крем-соусом	15	180
Канопе из буженины с печеным перцем	20	90
Канопе с языком и маринованным корнишоном	35	90
Томаты черри, фаршированные творожным кремом с кедровым орехом	20	90
Мини-тортилья с ветчиной и сыром	35	70
Песочная корзиночка с грушей и сыром дорблю	35	120
Канопе из сыра Камамбер с клубникой и мятой	25	220
Брускетта с лососем и свежим огурцом	45	160
Брускетта с печеным перцем и баклажаном	45	80
Брускетта с паштетом из куриной печени	45	80
Брускетта со свежими томатами и пряной брынзой с базиликом	45	80
Хлебная корзина /сырные палочки с маком и кунжутом, булочки пшеничные, булочки ржаные с вяленой клюквой/	250	150
<b>Холодные закуски:</b>		
Муксун слабой соли	100	580
Муксун холодного копчения	100	680
Семга холодного копчения	100	680
Форель слабой соли	100	580
Роллы из форели с мягким творожным кремом и мороженым из авокадо	45/30	340
Закуска с блинчиками, красной икрой и семгой слабого посола	120/20/40	450
Свежие овощи с соусом-коктейль / паприка, сельдерей, морковь, дайкон, огурец /	200	220
Ассорти из овощей / молодой кабачок с сырным кремом, томаты черри, подпеченная паприка и малосольные огурчики с чесноком /	270	380
Язычки из баклажанов и кабачков крученые со сливочно-пряной начинкой	140	320
Морское плато / креветки тигровые, форель крученая, икра красная, канопе с сельдью, мидии, запеченные с сыром Моцарелла, кальмары в соусе терияки	240	1200
Строганина из муксуна, на льду	100	720
Язык говяжий с домашней горчицей и хреном	100/25/25	550

Утка-галантин, фаршированная апельсинами	Цена за 1 кг	1800
Гастрономическое плато / бастурма из говядины сыровяленой , шейка свиная сыровяленая, салями «Испанская» острая сырокопченая, маслины, оливки, микс из орехов, сыр Маасдам /	200	800
Буженина, запеченная в горчичном маринаде, куриный рулет, фаршированный курагой и цедрой	100/100	520
Щука сибирская фаршированная, подается с соусом тартар	Цена за 1 кг	1200
Грузди сибирские с луком и сметаной	100/50	520
Ассорти солений и маринадов	260	260
Ассорти сала	150/50	280
Коктейль из оливок, маслин, корнишонов и маринованных грибочков	150	260
Сыры Камамбер, Шевре бланш, Дор блю и Маасдам (подаются с мёдом, виноградом, орехами и крекером)	180/50/85	1100
Фруктовая ваза (ананас, груши, киви, мандарин, виноград)	1000	1000
<b>Салаты:</b>		
«Будапештский» говядина отварная, маринованные огурчики, свежие овощи и пряная заправка с базиликом, чесноком и оливковым маслом	160	320
«Гнездо глухаря» буженина и телятина с овощами, сыром и шампиньонами	145	320
«Цезарь с нежным куриным филе» листья салата с классическим соусом «Цезарь», куриной грудкой, крутонами, томатами черри и сыром пармезан	185	360
«Цезарь с лососем» листья салата с классическим соусом «Цезарь», лососем слабосоленым, крутонами, томатами черри и сыром пармезан	190	430
«Гранатовый браслет» филе куриное, свекла, морковь, картофель отварные, майонез, гранат	175	360
«Греческий» свежие овощи, брынза, маслины, оливковое масло	200	380
Классический «Оливье» с телячьим языком, перепелиным яйцом и красной лососевой икрой	150	320
Салат «Мимоза» картофель и морковь отварные, яйцо, огурец соленый, семга слабой соли, майонез	150	320
Салат с авокадо, форелью, креветками, розовым грейпфрутом и листовой зеленью	150	640
Салат с куриной печенью, виноградом, ягодным соусом и салатом «Фризе»	150	320
Тар-тар из лосося с авокадо, подается с соевым соусом и ржаным хлебцем	170	620

Салат с форелью слабой соли и свежим яблоком, огурцом и черешковым сельдереем	170	320
Салат с кальмарами, свежим огурцом, яйцом и сыром Пармезан	130	320
Салат с копченым цыпленком, жареными шампиньонами, черносливом, грецким орехом	145	320
Салат с ростбифом, томатами-конфи, рукколой, горчично-медовым соусом и кедровыми орешками	130	430
Салат с говядиной отварной, морковью, корневым сельдереем и острым соусом	150	320
<b>Горячие закуски:</b>		
Кокот из форели с креветками, лесными грибами в сливочном соусе	150	720
Баклажаны, запеченные с сыром Моцарелла и говядиной-гриль	130	420
Жульен из филе цыпленка с шампиньонами, запеченный под сыром, в хрустящей корзинке и легким овощным салатом	100/30	420
Сырок в хрустящем слоеном тесте с зеленым ароматным маслом	110	380
Язык говяжий с грибным соусом и сливками	100/80	550
Жульен из говядины с овощами в хрустящей корзинке	100/30	420
Свиной окорок, запеченный целиком с розмарином и чесноком	Цена за 1 кг	1100
Люля-кебаб из курицы на лаваше с зернами граната и томатным соусом	200	380
Муксун обжаренный, со специями, на овощной подушке	120/50/40	890
Мясное плато для компании / медальоны из говядины, свинина запеченная, язык-гриль, крылья куриные в панировке, шашлычки из филе курицы/	880/260/ 140	3200
Рыбное плато для компании / филе муксуна, кальмар в соусе Терияки, лосось, мидии- киви /	1000/260/140	3600
Сыр Камамбер печеный с медом, подается с ягодами, багетом и мятой	170/50	730
<b>Вторые блюда:</b>		
Стейк из лосося с вишневым соусом и золотистым рисом	125/20/120	780
Форель речная, запеченная с томатами и базиликом	1шт	720
Треска в хрустящей панировке с овощным соусом и каперсами	160	420
Стейк из форели в апельсиновой глазури	125	720
Форель речная со шпинатом, сливками, кедровыми орешками	1 шт	790
Стейк из судака с гранатовым соусом	150/100	490
Медальоны из телятины с грибным соусом	150/30	1200
Свиная шея, маринованная с розмарином, на гриле	120/30	530

Колбаски по-венгерски с копченой паприкой и томатным соусом	200/50	660
Шашлык из свинины с маринованным лучком, зеленью и соусом	150/50	360
Корейка из свинины, запеченная под сыром Моцарелла	250	650
Куриная грудка - гриль с соусом из дижонской горчицы и лапшой из овощей	150/30/30	360
Цыплята-табака с фокаччей, печеным томатом и соусом Ткемали	280/190	590
Шашлык из филе цыпленка с томатным соусом и зеленью	145/50	320
Куриные колбаски-гриль с зеленью и соусом	200/50	430
<b>Гарниры:</b>		
Овощи - гриль (баклажаны, цуккини, помидор, паприка, шампиньоны)	150	280
Картофель, запеченный с розмарином	150	160
Картофель – фри	100	160
Рис, припущенный с овощами (паприка, кукуруза, фасоль стручковая)	150	150
Овощи паровые (цветная капуста, брокколи и морковь)	200	240
Булгур с молодым горошком и кукурузой	150	180
<b>Напитки безалкогольные:</b>		
Морс ягодный	1л	250
Сок (яблоко /апельсин)	1л	240
Вода «Детокс» с мятой, лимоном, розмарином, имбирем, апельсином	1л	80
Вода (газированная /негазированная) «Восток»	0,5л	60
Чай пакетированный с лимоном	150мл	40
Чай листовой	500мл	120
Кофе натуральный	150мл	130
Кофе пакетированный со сливками	150мл	60



## СВАДЕБНЫЙ ТОРТ



Мы рады предложить для вашего мероприятия авторские торты собственного производства, только из свежих и натуральных ингредиентов. Мастера кондитерии Отеля воплотят в жизнь любые пожелания.

Кроме свадебных тортов мы сделаем для вас традиционный свадебный каравай, десерты и пирожные, пироги и пряники, а также конфеты ручной работы.

### ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Различные варианты оформления свадебного торта
- ✓ Предоставление сервировочного столика
- ✓ Специальный набор для разрезания свадебного торта
- ✓ Любая форма торта, любой вес и цвет
- ✓ Различное количество ярусов
- ✓ Торжественная подача свадебного торта

## КЭНДИ БАР



Мы предлагаем на ваше мероприятие изящно сервированный и стильно декорированный фуршетный стол со всевозможными сладостями.

### ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Оформление праздничного стола различными видами десертов и пирожных
- ✓ Изготовление и подача десертов в соответствии с различной тематикой мероприятия
- ✓ Изысканное и оригинальное оформление поможет раскрыть тематику вашего мероприятия, повторит его цветовую гамму

## ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН



### ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Эффектное украшение вашего застолья и праздника в целом
- ✓ Различные варианты оформления
- ✓ Выбор молочного, горького и даже белого шоколада, в зависимости от вкусовых предпочтений, тематики (цветового оформления) мероприятия

## «ГОРКА ШАМПАНСКОГО»



«Горка шампанского» обязательно станет эффектным центром внимания для любого праздника, подарит множество приятных эмоций и придаст мероприятию торжественную обстановку. «Горка шампанского» это сюрприз как для гостей, так и для молодоженов, прекрасное место для фото- и видеосъемки (может быть как элементом приветствия гостей, так и самостоятельным «номером» в сценарии праздника).

#### **ПРЕИМУЩЕСТВА:**

- ✓ Различные варианты оформления
- ✓ Широкий ассортимент напитков
- ✓ Украшения для стола

Отель Vostok, отмечающий в 2023 году свой 50-летний юбилей – это полностью реконструированный комплекс, лидер в Тюменской области по соотношению «цена-качество» предоставляемых услуг. Обладая самым большим номерным фондом среди гостиничных комплексов региона и мощными конференц-возможностями, Отель Vostok готов в любое время принять и разместить участников мероприятий любого уровня и масштаба.

Vostok ежегодно выступает гостеприимным спонсором и партнером крупных региональных, так и международных мероприятий, приобретая колоссальный опыт размещения и обслуживания мероприятий высокого уровня.

Основная миссия Отеля - **«Вместе к вершинам гостеприимства».**

Мы ориентированы на Гостя и исходим из того, что впечатления, полученные Гостем, обстановка комфорта, уюта, гостеприимства, радушия и внимания создают общий положительный настрой не только на период пребывания в Отеле, но и на долгое время.

В Отеле ждут гостей, рады видеть их в будни, выходные и праздники, помнят о том, как часто они выбирают Отель при организации корпоративных, личных торжеств и знаменательных событий, готовы обеспечить индивидуальный подход при организации мероприятий любого уровня.

Отель работает в сегменте приемлемых цен, поэтому у нас разработана гибкая ценовая политика и специальные предложения, предусмотрены льготные

условия для групповых размещений, комплименты к праздникам и знаменательным датам гостей.

Надеемся, что у Вас будут все основания воспользоваться услугами отеля Vostok и стать нашим постоянным корпоративным клиентом, а мы в свою очередь гарантируем достойный уровень комфорта, сервиса и удобство взаимодействия с нами.



**Один из крупнейших в Тюменской области**  
гостиничных комплексов **365 номеров**



**Первый** в Тюмени отель,  
сертифицированный  
на категорию **«3 звезды»**



**Полная  
реновация  
в 2014 году**



**Бесплатный Wi-Fi**  
на территории всего отеля



**Парковка**  
на 100 машино-  
мест  
Автомойка



