

ВЕСІЛЛЯ У СЕРЦІ КАРПАТ

в Radisson Blu Resort, Bukovel!



FEEL THE DIFFERENCE

radissonblu.com/uk/resort-bukovel/meetings#/weddings

ВЕСІЛЛЯ У СЕРЦІ КАРПАТ

в 5-ти зірковому готелі Radisson Blu Resort, Bukovel!

В душі карпатських гір знаходиться чарівне місце, де молодята та їхні рідні, друзі й гості можуть відзначити головну подію початку щасливого подружнього життя – весілля.

Весілля в обіймах карпатських гір – це не лише незабутня подія для вас і ваших гостей, а й комфорт і впевненість, що все буде добре. Ми створюємо максимально приємні умови для святкування і пропонуємо бездоганний сервіс світового готельного бренду, святкування у просторій бенкетній залі та захоплюючий краєвид для весільної церемонії на літній терасі. Весілля Вашої мрії – справа наших рук!

Молодята проведуть перші моменти спільного буття у вишуканому номері для молодят. Фрукти, шампанське, розслаблююча процедура у VIP-спа й сніданок додадуть смаку й приємної атмосфери.



БЕНКЕТНА ЗАЛА ТА ЛІТНЯ ТЕРАСА

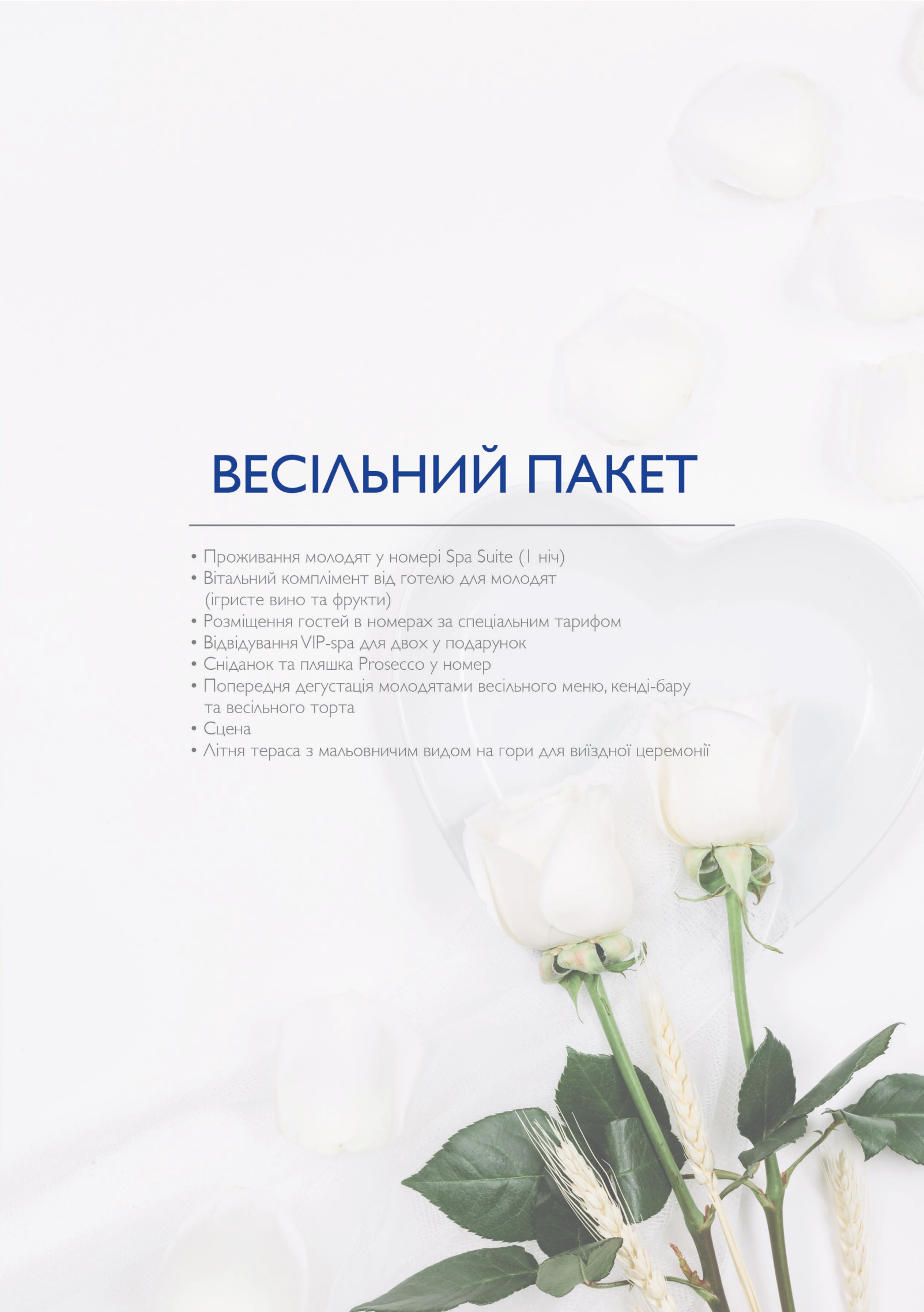
Панорамні вікна найбільшої бальної зали готелю (360 м²) заповнюють простір сонячним світлом і відкривають мальовничі краєвиди Карпат. Та не лише краєвидами можна насолодитись у залі, а й переглянути фото та / чи відео презентації на широких екранах.

Розміщення гостей за круглими сто-лами (по 8-10 осіб) створює комфортні умови святкування для майже двохсот гостей. Літня тераса та фойє – приємні бонуси бальної зали. Вони надають можливість проведення виїзної реєстрації та / чи вітального фуршету з шампанським і канапками для гостей.



ВЕСІЛЬНИЙ ПАКЕТ

- Проживання молодят у номері Spa Suite (1 ніч)
- Вітальний комплімент від готелю для молодят (ігристе вино та фрукти)
- Розміщення гостей в номерах за спеціальним тарифом
- Відвідування VIP-spa для двох у подарунок
- Сніданок та пляшка Prosecco у номер
- Попередня дегустація молодятами весільного меню, кенді-бару та весільного торта
- Сцена
- Літня тераса з мальовничим видом на гори для виїздної церемонії





БАНКЕТНЕ МЕНЮ

"Gold"

3700 грн / особа

Холодні закуски та салати

- Антипасті (парма, брезаола, коппа, оливки, в'ялені томати, артишок маринований) 80 г
- Асорті українських сирів 20/20/20 г (брі з козиного молока, з трюфелем, з лавандою, мед, горіхи та виноград)
- Лосось слабосолений з медово-гірчиною заправкою, 40/15 г
- Ікра щуки по-одеськи з тостами з білого хліба, 15/20 г
- Холодець з півника "кокуле", подається з хріном, 80/20 г
- Буратта з томатами та соусом песто, 60/30/10 г
- Вітелло Тоннато, 60 г
- Пате з курячої печінки, цибулевим релішем та грильованою чіабатою, 20/10/30 г
- Тартар з яловичої вирізки, 40 г
- Білі гриби мариновані з цибулею, 50 г
- Салат з прошутто консервованим персиком та мусом із сиру дор блю, 80 г
- Мікс листя салату з слабосоленим лососем, авокадо, томатами чері та горіхово-кунжутною заправкою, 80 г
- Салат Айсберг з копченим м'ясом кабана, вяленими томатами, насінням гарбуза, журавлиною та гірчиною заправкою, 80 г
- Кошик з хлібом власного виробництва, 80 г

Гарячі закуски

- Восьминіг з часниковим соусом, 80/10 г
- Качине філе з ягідним соусом, 80/40 г

Основні страви

- Філе дордо з соусом шардоне та шпинатом у вершковому соусі з кедровим горіхом, 120/50/80 г
- Філе міньйон з соусом з білих грибів та картопляним гратеном, 140/50/100 г

Напої

- Чай
- Кава
- Вода без газу



БАНКЕТНЕ МЕНЮ

"Silver"

2900 грн / особа

Холодні закуски та салати

Плато антипасті

(сир пармезан, сир брі, прошутто, сальмі мілан, оливки, в'ялені томати), 80 г

Сирна тарілка

(пармезан, дор блю, брі з медом, виноградом та мигдалем), 60/60 г

Рибне асорті

(слабосолений лосось, оселедець, копчена скумбрія), 80 г

Білі гриби мариновані з цибулею, 50 г

Холодець із свинини подається з хріном, 80/20 г

Асорті солінь

(капуста, огірок, помідор), 80 г

Паштет із курячої печінки та цибулевим релішем, 80 г

Терін з норвежського лосося подається з шпинатом у вершковому соусі, 60/30 г

Хумус з томатною сальсою та тортільєю, 30/15/15 г

Грецький салат з копченим сиром фета та оливково-бальзамічною заправкою, 80 г

Цезар з куркою

(листя салату, томати, пармезан, заправка цезар), 80 г

Салат з язиком, маринованим артишоком, печеним перцем, спаржевою квасолею та гірчицним соусом, 80 г

Кошик з хлібом власного виробництва, 80 г

Гарячі закуски

Качине філе з ягідним соусом, 80/40 г

Млинці з білими грибами подаються з сметаною, 120/50 г

Основні страви

Філе дніпровського судака в медово-гірчицній глазури з овочевим соте, 150/100/30 г

Медальйони зі свинини в беконі з картопляним гратеном та перцевим соусом, 150/100/30 г

Напої

Чай

Кава

Вода без газу



БАНКЕТНЕ МЕНЮ

"Crystal"

2500 грн / особа

Холодні закуски та салати

- М'ясна нарізка (2 види шинки, підчеревина), 80 г
- Паштет із курячої печінки та цибулевим релішем, 80 г
- Маринований оселедець зі смаженою картоплею, 80 г
- Овочеве інволтіні з крем-сиром, в'яленими томатами та тапенадом з маслин, 80 г
- Карпаччо з буряка з блакитним сиrom та трюфельною заправкою, 80 г
- Форшмак з грінками, 60/20 г
- Капрезе (моцарела з томатами та соусом песто), 80 г
- Міні-еклери з рієтом з м'яса курки, 40 г
- Хумус із квасолі, вяленими томатами та грінками з чорного хліба, 40/15/20 г
- Кобб-салат (салат, яйце, авокадо, томат, курче філе, цибуля, бекон, сир дор блю), 80 г
- Олів'є з копченою куркою, 80 г
- Салат з печеними овочами, копченою бринзою, томатами, листям салату і медово-гірничною заправкою, 80 г
- Кошик з хлібом власного виробництва, 80 г

Гарячі закуски

- Млинці з шпинатом, пармезаном та вершками, 120 г
- Сир брі з соусом із журавлини та грушею, томленою у вині, 90/30/60 г

Основні страви

- Філе форелі зі спаржевою квасолею та вершковим соусом, 80/100/60 г
- Медальйони зі свинини в беконі з картопляним гратеном та перцевим соусом, 150/100/30 г

Напої

- Чай
- Кава
- Вода без газу



КОЗАЦЬКИЙ СТИЛ

М'ясне асорті

(полядиця печена, підчеревина копчена, філе куряче сиров'ялене, зельц), 30/20/20/ 20/30 г

Сало мелене з грінками, 15/40 г

Шовдар закарпатський, 50 г

Овочі квашені (огірки, помідори, капуста), 30/30/30 г

Соуси: хрін, гірчиця, аджика, 20/20/20 г

Білі мариновані гриби, 50 г

420 г / 550 грн



АНТИПАСТІ

Сир пармезан, брі, міні моцарелла з песто, 30/30/30 г

Томати вялені в олії, 30 г

Оливки Каламата зелені/чорні, 30 г

Салямі мілано, 30 г

Італійське м'ясо Парма, 30 г

Грісіні, 100 г

Артішок консервований, 30 г

340 г / 750 грн





ТОРТИ

Прага, 1100 грн/кг

Бісквіт з чорним шоколадом, просочений абрикосовим джемом, з масляно-карамельним кремом

Екзотик, 1400 грн/кг

Фісташковий бісквіт, желе манго-маракуя із заварним кремом на основі кокосового пюре

Естерхайз, 1200 грн/кг

Коржі-бізе з лісовим і волоським горіхом, масляний крем та горіхове праліне

Опера, 1400 грн/кг

Мигдальний бісквіт з масляно-шоколадним кремом

Малиново-фісташковий торт, 1400 грн/кг

Фісташковий бісквіт, малиновий мармелад, фісташковий крем, дзеркальна глазур

*Ціна вказана за кілограм торта у чистому вигляді, вартість декору обговорюється додатково та залежить від складності роботи.



ДЕСЕРТИ

50 г / 70 грн

Кара-Нуазет

Бісквіт горіховий з шоколадним ганажем, масляним кремом в шоколадній глазурі

Три шоколади

Крем-муси з трьох видів шоколаду

Екзотік

Бісквіт фісташковий, желе манго-маракуя та кокосовий крем

Верін з чорницею

Мус з маскарпоне, соусом із чорниці та кокосовим крамблом

Чіа-пудинг з манго

Чіа на кокосовому молоці з соусом із манго

Роял Фрамбуаз

Бісквіт шоколадний з малиновим ганажем та мармеладом у шоколадній глазурі

Тірамісу

Крем із сиру маскарпоне, печивом савоярді просеченим кавою посипаний чорним шоколадом

Опера

Мигдалевий бісквіт джоконда з шоколадним ганажем, масляним кремом з ганажем, кавовою просочою

Малина-фісташка

Фісташковий бісквіт з фісташковим кремом та малиновим мармеладом

Захер

Какао бісквіт перемашений абрикосовим джемом в шоколадній глазурі

Прага

Шоколадний бісквіт з шматочками шоколаду, масляним какао-кремом та шоколадною глазурью

Естерхайзі

Бісквіт безе з горіхами та масляним кремом

Шварцвальд

Какао бісквіт з заварним кремом, шоколадним мусом, вишневим желе

Чізкейк

Пісочне тісто з сиром філадельфія та ягідним кулі

Шу

Заварне тісто з основою із крема заварного з додаванням смаків на вибір - фісташковий, манго-маракуя, класичний ваніль, чіз-карамель, шоколадний, шоколад-праніне, ягідний

Шоколадно-вишневий

Крем англійський з коньяком, вишнею у сиропі та кремом Шантілі

50 г / 50 грн

Медівник

Медові коржі з сметанковим кремом та рубленим чорносливом

Тапіока

Тапіока на кокосовому молоці та ягідним кулі

Мадлен фісташковий

Печиво мадлен з глазурью шоколадною

Тарталетка лимонна

Пісочне тісто з лимонним - кремом та меренгою в кольорованому гелі

Крем-карамель

Запечений вершково-яєчний крем з карамельним соусом

Napoleon

Пісочні коржі із заварним кремом

Паннакота

Паннакота з соусом ягідним

Лофт

Бісквіт мигдалевий, крем-мус дженджуя з горіхами на білому шоколаді

Мус ягідний

Вершковий крем, ягідне кулі та крихтою пісочною

Тарталетка шоколадна

Пісочне тісто з шоколадним кремом та лісовим горіхом

Спартак

Какао коржі з заварним кремом на сметані

Сирник львівський

Пісочне тасто з начинкою з кисломолочного сиру покритого шоколадною глазурью

Рулет маковий

Мигдалевий бісквіт з маковою начинкою в білому шоколаді



OPEN BAR

Open Bar №1 Alcohol-free

Вода газована/негазована

Кока кола, фанта, спрайт

Соки або домашні лимонади (2 види)

4 години - 370 грн/ос.

Кожна наступна година 170 грн/ос.

Діти до 5р. Безкоштовно

Open Bar №2 Local

Ігристе вино, Україна

Вино червоне сухе, Україна

Вино біле сухе, Україна

Горілка, Україна

4 години - 720 грн/ос.

Кожна наступна година 280 грн/ос.

Open Bar №3 Light

Ігристе вино, Україна

Вино червоне сухе, Україна

Вино біле сухе, Україна

4 години - 680 грн/ос.

Кожна наступна година 250 грн/ос.

Open Bar №4 BBQ

Вино червоне сухе, Україна

Вино біле сухе, Україна

Пиво місцеве

2 години - 680 грн/ос.

Кожна наступна година 270 грн/ос.

Open Bar №5 Special

Просекко, Італія

Вино червоне сухе, Іспанія

Вино біле сухе, Іспанія

4 години - 920 грн/ос.

Кожна наступна година 380 грн/ос.



OPEN BAR

Open Bar №6 Premium

Просекко, Італія

Вино червоне сухе, Франція

Вино біле сухе, Франція

Бренді, Молдова або Горілка, Фінляндія

4 години - 1450 грн/ос.

Кожна наступна година 480 грн/ос.

Open Bar №7 Platinum

Просекко, Італія

Вино червоне сухе, Франція

Вино біле сухе, Франція

Віскі, Ірландія

4 години - 1950 грн/ос.

Кожна наступна година 550 грн/ос.

Welcome Drink

Просекко кегове, Італія

150 мл - 180 грн

Просекко пляшкове, Італія

150 мл - 300 грн

Лимонади

200 мл - 150 грн



ПІДГОТОВКА ДО ВЕСІЛЛЯ

Підготовка до весілля — надзвичайно відповідальний момент для наречених, весільні клопоти хоч і приємні, але не менш виснажують молодят фізично та емоційно. Серед організаційної метушні важливо присвятити час для себе, адже сяйво, краса і гарне самопочуття — це запорука святкового настрою.

Для неї:

Зачіска вечірня

Макіяж вечірній

Манікюр, педикюр з покриттям гель-лаком

Догляд за обличчям та декольте «Haute Couture»

Сеанс Альфа-сфери для двох

Спа-ритуал винотерапії для двох

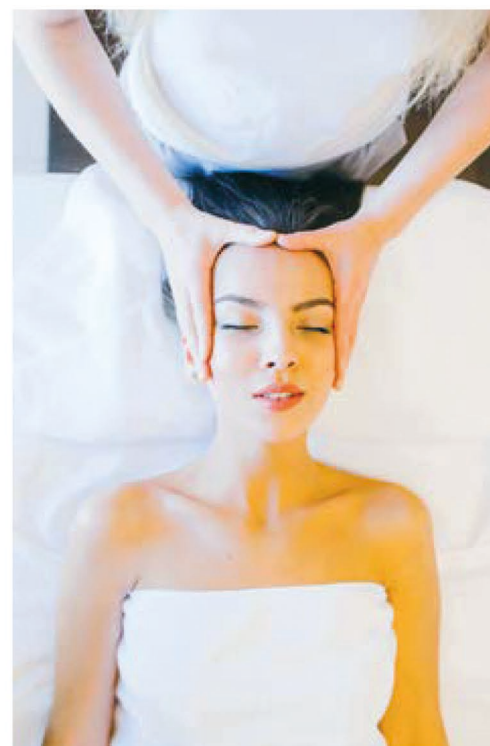
(парна, винне джакузі, виноградний пілінг та обгортання, релаксуючий масаж спини)

Для нього:

Стрижка

Манікюр, педикюр

Догляд за обличчям «Експрес сила»



СПА-ПАКЕТИ ДЛЯ МОЛОДЯТ

КРИШТАЛЕВИЙ

Для неї:

Пілінг зволожуючим піском "Nude" (25 хв)

Релаксуючий масаж (60 хв)

Для нього:

Пілінг ароматичною сіллю (25 хв)

Релаксуючий масаж (60 хв)

1 година у VIP-spa для двох: з джакузі та сауною

Вартість: 7500 грн

ЗОЛОТИЙ

Для неї:

Активний кріо-догляд за обличчям

Стоун-масаж

Для нього:

Морський очищуючий догляд за обличчям

Стоун-масаж

Відвідування сеансу Alphaspheera для двох

Вартість: 10 000 грн



ДІВОЧІ ТА ХОЛОСТЯЦЬКІ ВЕЧІРКИ

Широка інфраструктура готелю дає великі можливості для організації феєричних вечірок-проводів холостяцького життя!

Напередодні свого весілля ви можете провести справді незабутні дівочі вечірки у SPA-центрі або танцювати до світанку у одному із наших ресторанів, дегустувати різноманітні напої у лаунжі чи влаштувати барбекю на літній терасі.





Більше деталей:
Оксана Ткачук, директор з продажу
+38 050 410 18 76
oksana.tkachuk@radissonblu.com