



Свадебное предложение



■ Свадьба - событие особенное. Поэтому провести ее нужно в особенном месте. Если вас манит шум прибоя и легкий бриз, если вам нравится церемония венчания под шелест пальмовых листьев и вечеринка у бассейна «а-ля Канны» – значит расположенный на берегу моря отель «Ореанда» – то, что вам нужно.



■ В «Ореанде» есть все, чтобы не дать заскучать ни вам, ни вашим гостям: шикарный ресторан на 160 мест, модный диско-клуб «Ikon», кабаре, боулинг, кинотеатр, прекрасный пляж и бассейны с морской водой.

Мы предоставим роскошный номер для молодоженов и создадим настоящую романтическую атмосферу, украсив его с учетом Ваших пожеланий. Вашим гостям обязательно понравятся элегантные и уютные номера отеля.

СВАДЕБНЫЙ ПАКЕТ



ВЫ ПЛАНИРУЕТЕ СВАДЕБНЫЙ БАНКЕТ НА 50 ИЛИ БОЛЕЕ ЧЕЛОВЕК?

■ Наш эксклюзивный свадебный пакет позволит вам легко и без лишних забот устроить роскошный банкет, получить номер для молодоженов, подарки для ваших гостей.

Пакет включает:

- банкет по специальному меню от ресторана на ваш выбор
- роскошный свадебный декор зала ресторана
- элегантный номер, украшенный живыми цветами для молодоженов на 1 сутки
- завтрак в номер для молодоженов
- приветственный подарок молодоженам от отеля
- приветственный коктейль для всех гостей
- два сеанса массажа или ароматических ванн в подарок

Предложение действует круглый год.

Стоимость пакета **969** грн. на человека.

Ваша свадьба в «Ореанде» станет самым ярким событием сезона!

ПРОГРАММА ОБСЛУЖИВАНИЯ

МЫ ЗНАЕМ ВСЕ ТОНКОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ РОСКОШНЫХ СВАДЕБ. ДЛЯ ВАС МЫ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ПОЗАБОТИМСЯ О КАЖДОЙ ДЕТАЛИ:

- декор зала живыми цветами, тканями и шариками
- организация выездной регистрации
- букет невесты и бутоньерка жениха
- прическа и макияж в нашем салоне красоты
- эксклюзивный свадебный торт, каравай
- профессиональная видео- и фотосъемка
- роскошные автомобили
- интересная шоу-программа, живая музыка
- замечательный ведущий
- звуковое и световое оборудование
- восхитительный фейерверк



ОРИГИНАЛЬНЫЙ СЦЕНАРИЙ



ОРИГИНАЛЬНЫЙ СЦЕНАРИЙ ВАШЕЙ СВАДЬБЫ МОЖЕТ ВКЛЮЧАТЬ:

■ **Выездную регистрацию**

Красивая церемония на зеленой поляне у бассейна или на берегу моря: изысканная цветочная арка, усыпанная лепестками роз ковровая дорожка, волшебная музыка в исполнении академического квартета, стульчики для гостей в белых чехлах... А после регистрации – поздравления и фуршет с искрящимся шампанским.

■ **Венчание в церкви**

Жених и невеста, соединенные любовью и взаимным согласием, получат благословение Божие для супружеского счастья в старинной Форосской церкви на скале, белоснежной церкви царского дворца в Ливадии или величественном соборе Александра Невского.

■ **Фотосессию в одном из дворцов ЮБК**

Красивые и нежные фото на фоне романтических Ливадийского, Алупкинського или Массандровского дворцов навсегда сохранят в памяти прекрасные моменты этого дня.

■ **Морскую прогулку на комфортабельной яхте**

Романтическое путешествие под нежный плеск волн и теплое дыхание ветра - наслаждайтесь живописными видами побережья и нахлынувшими чувствами любви и счастья...

■ **Банкет в ресторане «Ореанда»**

■ **Дискотеку для молодежи в модной дискотеке «Ikon»**

Мощный звук, лучшие диджеи со всего мира, разнообразие коктейлей и атмосфера веселья – прекрасное завершение счастливого дня.

РЕСТОРАН «ОРЕАНДА»



■ Идеальным местом для проведения банкета станет ресторан «Ореанда». Элегантный интерьер, дорогая посуда, изысканные блюда, тонкие напитки и искренняя теплота в обслуживании – здесь есть все, чтобы ваш первый семейный банкет стал чудесным началом счастливой жизни. Учитывая все Ваши пожелания, мы разработаем банкетное меню и позаботимся о праздничной сервировке столов.

ПРАЗДНИЧНОЕ НАСТРОЕНИЕ И ПРЕКРАСНЫЕ ВОСПОМИНАНИЯ ОБЕСПЕЧИТ ЯРКАЯ ШОУ-ПРОГРАММА:

- танцевальные коллективы: шоу-балет, бальные танцы, танцы народов мира
- живая музыка: вокал, джазовые и поп-группы, классическая музыка, фольклорные ансамбли
- оригинальные номера: иллюзионисты и фокусники, номера с участием экзотических животных, шоу двойников.

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ №1

Холодные закуски

Семга «Баттерфляй» с крабами, креветками и горчишно-укропным соусом 67/10
Салат из крабов, яблок, авокадо и сельдерея с апельсиновым желе 100/10
Салат из креветок беби с авокадо и персиком, приправленный сметанно-оливковой заправкой 100
Салат из свежих овощей с Пармой и Пармезаном 85
«Патэ де Фуа Гра» с виноградом и малиновым соусом 25/50
Моцарелла St.Lucia с помидорами Черри и соусом Песто 50
Утка жареная с яблоками и медом 100
Овощи натуральные с различной зеленью 150
Маслины, оливки 25
Лимон 25
Соус Тар-Тар 10
Соус Горчишно-медовый с укропом 10
Соус хрен 10

Горячие закуски

Хвосты креветок «Phoenix» с медово-соевым соусом 55/30

Горячие блюда

Семга «Амбасадор» с морским гребешком и икорным соусом 200
Рулетик из индейки с тагиателле и соусом «Песто» 160/75/100
Медальоны из свиного филе € киви 130/75/45

Фрукты

Ананас 100
Виноград 100
Мандарин 100
Киви 100

Десерт

Нежный творожный крем с фруктовым соусом 80/60

Напитки

Шампанское «Артемовское» белое (0.75) 1/4
Вода «БонАква» 0.5
Соки «Рич» в ассортименте 0.2
Кофе, чай 250

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ №2

Холодные закуски

Мясо краба с креветками в половинке ананаса 340
Филе сельди с луком 35
Картофель печеный в мундире с маслом сливочным 150
Хвосты королевских креветок в беконе с рукколой и Пармезаном 35/20/20
Салат с кальмарами и креветками беби, приправленный кунжутно-соевой заправкой 140
Пармская ветчина 25
Ассорти мясное (ветчина, салями, язык, буженина) 75/45
Овощи натуральные с различной зеленью 150
Маслины, оливки 25
Интернациональные сорта сыров с крекерами, орехами, медом (Дуплет, Бри, Дор Блю, Радамер, Пармезан) 105/80
Лимон 25
Соус Тар-Тар 10
Соус Горчишно-медовый с укропом 10
Соус хрен 10

Горячие закуски

Блинчики с шампиньонами в сливочном соусе 170

Горячие блюда

Филе черноморской камбалы с розмариновым маслом и овощным рисом 130/150/95
Рулет из свиного филе «Орлофф» в беконе с грибным соусом и рисом Басмати 200/75/135
Филе телятины в беконе с имбирным соусом 110/115/20

Фрукты

Ананас 100
Виноград 100
Мандарин 100
Киви 100

Десерт

Яблочный стрudel с ванильным соусом и мороженым 70/130

Напитки

Шампанское «Артемовское» белое (0.75) 1/4
Вода «БонАква» 0.5
Соки «Рич» в ассортименте 0.2
Кофе, чай 250

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ №3

Холодные закуски

Судак фаршированный 50/5/2
 Язык заливной 35/60
 Семга слабосоленая 50
 Салат из сельдерея с авокадо, болгарским перцем и креветками беби 125
 Салат из рукколы с хрустящей Пармой и Пармезаном 45
 Салат из языка и грибов 115
 Моцарелла Buffalo со свежей клубникой и ягодным соусом 55/12
 Колбаса домашняя 50
 Буженина 50
 Рулет из говядины с черносливом 50
 Овощи натуральные с различной зеленью 150
 Грибы белые маринованные 40/10/5
 Сальса из овощей в прованском стиле 60
 Маслины, оливки 25
 Лимон 25
 Соус Тар-Тар 10
 Соус Горчично-медовый с укропом 10
 Соус хрен 10

Теплые закуски

Рапаны, запеченные в сливочном соусе, с эстрагоном и сыром Пармезан 70

Теплые блюда

Филе семги-гриль с цуккини с базиликовым маслом 120/75/175
 Утиная грудка-гриль с соусом «Марасчино» и диким рисом 190/150/50
 Челогач из свинины на косточке-гриль 250/50

Фрукты

Ананас 100
 Виноград 100
 Мандарин 100
 Киви 100

Десерт

Шарики мороженого в шоколадной корзинке на карамельной глазури 150/70

Напитки

Шампанское «Артемовское» белое (0.75) 1/4
 Вода «БонАква» 0.5
 Соки «Рич» в ассортименте 0.2
 Кофе, чай 250

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ №4

Холодные закуски

Рокфор с виноградом в половинках грецкого ореха 75/60
 Осетрина заливная 35/60
 Террин из лосося и морского языка 25/12/15
 Сельдь под шубой 60
 Рулетики из маринованной семги с маскарпоне в лаваше, со сметаной и укропом 75/15
 Салат «Азиатский» с креветками беби, ростками сои и маслом сезама 100
 Салат «Русский» с бужениной, ветчиной и языком 80/7
 Овощи натуральные с различной зеленью 150
 Рулетики из баклажан с орехами и чесноком 20/10/10
 Маслины, оливки 25
 Лимон 25
 Гриссини с Пармой 10/10
 Соус Тар-Тар 10
 Соус Горчично-медовый с укропом 10
 Соус хрен 10

Теплые закуски

Хвосты королевских креветок «Portofino» 170

Теплые блюда

Филе палтуса под овощной корочкой с соусом из печеного перца 170/65
 Филе куриное с начинкой из сыра и зелени 130/130/30
 Карэ молодого ягненка в ароматных травах с башенкой из цуккини, перца, баклажанов и соусом Тимьян 150/150

Фрукты

Ананас 100
 Виноград 100
 Мандарин 100
 Киви 100

Десерт

Сорбет лимонный и из лесных ягод 120/180

Напитки

Шампанское «Артемовское» белое (0.75) 1/4
 Вода «БонАква» 0.5
 Соки «Рич» в ассортименте 0.2
 Кофе, чай 250

КОНТАКТЫ

Наслаждайтесь каждым мгновением вашей свадьбы!



Организация мероприятия
Т. + 380 (654) 274 245
Ф. + 380 (654) 274 307
Моб.: +38 067 652 5245
events@hotel-oreanda.com

Бронирование номеров
Т. +380 (654) 274-250
Ф. +380 (654) 274-307
reservation@hotel-oreanda.com

Гостиница «Ореанда»
Набережная им. Ленина, 35/2, Ялта
Т. +380 (654) 274-274
Ф. +380 (654) 274-307
info@hotel-oreanda.com
www.hotel-oreanda.com