

АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА

КОНФЕРЕНЦИИ И БАНКЕТЫ



АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА



РАСПОЛОЖЕНИЕ

Арт-отель «Баккара» - первый большой отель на воде, который расположен на живописной венецианской набережной Днепра, между историческим центром города, и знаменитым Трухановым островом, любимым местом отдыха киевлян.

Рядом находится знаменитый Подол и исторический центр Киева: Крещатик, Киево-Печерская Лавра, Выдубицкий монастырь, Михайловский и Софийский соборы.

Из окон гостиницы открывается вид на тысячелетнюю Киево-Печерскую Лавру и реку Днепр.



АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА



НОМЕРА

Всего в Арт-отеле «Баккара» -200 комфортабельных номеров 4-х категорий, которые идеально подходят как для романтического отдыха, так и для делового визита.

Все номера оснащены центральной системой кондиционирования, интерактивным телевидением, беспроводным доступом в интернет (Wi-Fi), персональным мини-сейфом, феном, мини-баром, телефоном с прямым международным доступом.



АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА



ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ

Уникальный авторский дизайн интерьеров, месторасположение гостиницы и разнообразие предоставляемых услуг, позволят гостям окунуться в неповторимую атмосферу.



АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА

КОНФЕРЕНЦИИ



АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА



КОНФЕРЕНЦ - ЗАЛ

Конференц-зал в Арт-отеле «Баккара» - это просторное помещение с дневным освещением, которое идеально подходит для проведения семинаров, тренингов, совещаний и презентаций.

Окна при необходимости затемняются, а удобная мебель позволяет использовать зал как для массовых мероприятий, так и для небольших совещаний за круглым столом.

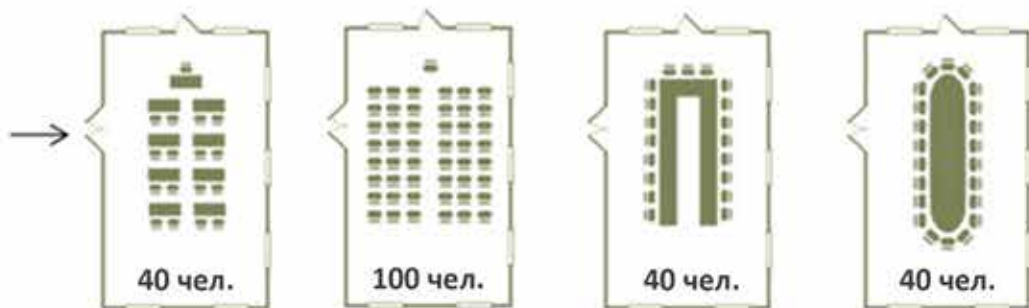


Аренда зала насчитывается почасово. 30 минут аренды зала округляется до часа. Минимальное время аренды зала 3 часа.



АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА

ВМЕСТИМОСТЬ



Конференц-зал

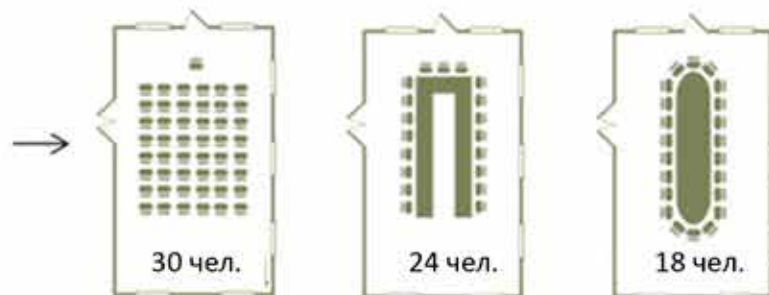
Площадь (м2)	Ширина длина (м)	Дневной свет	Кондиционер	Аренда (грн./час) с учетом всех налогов
105	13,22 x 7,84	+	+	600,00

В стоимость аренды зала входит:
подготовка зала, экран, флипчарт без бумаги и Wi-Fi доступ к интернету.



АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА

ПЕРЕГОВОРНАЯ КОМНАТА «ЛЮКС»



В стоимость аренды зала входит:
подготовка зала, экран, флипчарт без бумаги и Wi-Fi доступ к интернету.



Удобные и оснащенные современным техническим оборудованием 4 переговорные комнаты «Люкс» (каждая площадью 52 кв.м), в которых можно проводить мероприятия до 30 участников.



Переговорная комната «Люкс»

Площадь (м2)	Ширина длина (м)	Дневной свет	Кондиционер	Аренда (грн./час) с учетом всех налогов
52	8,75 x 5,93	+	+	450,00



АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА

АРЕНДА ОБОРУДОВАНИЯ

№	Наименование оборудования	за 4 часа	за 8 часов
1.	Флипчарт (с бумагой и маркерами)	60 грн.	100 грн.
2.	Экран 1,6м x 1,8м	-	200 грн.
3.	Мультимедийный проектор (3100 люмен)	450 грн.	800 грн.
4.	Плазменный телевизор (32D)	250 грн.	400 грн.
5.	Ноутбук	250 грн.	400 грн.



Современное оборудование делает вашу презентацию лучше и дополнительно оживляет ее.



КОФЕ-ПАУЗА

БЛЮДА НА ВЫБОР

Напитки	Выход	Цена (грн.)
Чай пакетированный с лимоном	250 мл	15,00
Кофе заварной со сливками	150 мл	15,00
Морс	250 мл	15,00
Узвар	250 мл	15,00
Сок в ассортименте	250 мл	15,00
Вода минеральная	250 мл	15,00
Десерты		
Бисквит лимонный	60 г	30,00
Бисквит с яблоком	60 г	30,00
Бисквит с вишней	60 г	30,00
Кекс с вишней	60 г	30,00
Кекс с изюмом	60 г	30,00
Кекс шоколадный	60 г	30,00
Запеканка творожная	60 г	30,00
Круасан зерновой	120 г	30,00

Блюда указаны в расчете на одного человека.



Стоимость обслуживания составляет 10% от суммы заказа и оплачивается дополнительно
Все изменения по питанию рассматриваются не позднее 1 суток до начала мероприятия





КОФЕ-ПАУЗА

БЛЮДА НА ВЫБОР

Десерты	Выход	Цена (грн.)
Французский круасан с шоколадом	75 г	30,00
Косичка слоеная с творогом	75 г	30,00
Сладкая слойка с абрикосом	70 г	30,00
Сладкая слойка с малиной	70 г	30,00
Сладкая слойка с черникой	70 г	30,00
Пирог банановый	60 г	30,00
Пирог с вишней (песочный)	60 г	30,00
Пирог яблочный (песочный)	60 г	30,00
Пирог яблочный постный	60 г	30,00
Пирог клюквенный постный	60 г	30,00
Тертый пирог с джемом	60 г	30,00
Фрукты (яблоко, апельсин, киви)	225 г	35,00
Сендвич (круасан) с сыром и хрустящей зеленью	75 г	30,00
Сендвич (круасан) с шинкой и томатом	75 г	30,00
Сендвич (круасан) с семгой и корнишоном	75 г	30,00



Блюда указаны в расчете на одного человека.

Стоимость обслуживания составляет 10% от суммы заказа и оплачивается дополнительно. Все изменения по питанию рассматриваются не позднее 1 суток до начала мероприятия.



БИЗНЕС ЛАНЧ

МЕНЮ, 135 ГРН./ЧЕЛ.



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

ГОВЯДИНА

РЫБА

КУРИЦА

СВИНИНА

№1

Салат Винегрет 200г	Салат с куриной грудкой и морковью 200г	Большой овощной микс с шампиньонами 200г	Салат Оливье 150г	Салат из свежей капусты с огурцом и укропом 150г
Овощной суп 250г	Борщ зеленый 250/15г	Суп грибной с картофельными клецками 250г	Суп гречневый с грибами 250г	Суп овощной с куриными кнелями 250/30/15г
Грибной микс на подушке из картофельного пюре 250/20г	Бифштекс с луком 135/15 г	Филе рыбы(минтай) под сырной корочкой 150г	Биточки куриные 100г	Отбивная из свинины 100г
Хлеб 140г	Рис отварной 150	Овощи на пару 150г	Картофельное пюре 150г	Картофель по-селянски 150
Морс/узвар 250мл	Хлеб 140г	Хлеб140г	Хлеб 140г	Хлеб 140г
	Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл

Стоимость обслуживания составляет 10% от суммы заказа и оплачивается дополнительно
Все изменения по питанию рассматриваются не позднее 1 суток до начала мероприятия

БИЗНЕС ЛАНЧ

МЕНЮ, 135 ГРН./ЧЕЛ.



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

ГОВЯДИНА

РЫБА

КУРИЦА

СВИНИНА

№2

Салат из свеклы с черносливом и орехами 150г	Салат Днестр 150г	Салат Греческий 200г	Салат Греческий 200г	Сельдь под овощами 150г
Суп овощной 300г	Суп овощной Минестроне 250/15г	Уха с лососем и судаком 250г	Солянка мясная 250г	Борщ украинский 265/20/15г
Фасоль с овощами, томленая в томатном соку 250г	Бефстроганов из телятины 70/80г	Рыбные котлеты с грибным соусом 150/50г	Шницель куриный с соусом Ткемали 100/50г	Деруны картофельные с мясом 200/50г
Хлеб 140г	Картофельное пюре 150г	Картофельное пюре 150г	Картофель фри 150г	Хлеб 140г
Морс/узвар 250мл	Хлеб 140г	Хлеб 140г	Хлеб 140г	Морс/узвар 250мл
	Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл	

Стоимость обслуживания составляет 10% от суммы заказа и оплачивается дополнительно
Все изменения по питанию рассматриваются не позднее 1 суток до начала мероприятия



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

ГОВЯДИНА

РЫБА

КУРИЦА

СВИНИНА

№3

Салат из свежих овощей (огурцы, помидоры, перец, лук) 200г	Салат из пекинской капусты с перцем и огурцом 150г	Салат из капусты с огурцом и укропом 150г	Салат с языком 150г	Салат Оливье 150г
Борщ с фасолью 250г	Бульон куриный с яйцом 250г	Крем-суп луковый 250г	Суп-крем сырный 250г	Суп рисовый с потрошками 250г
Пенне с овощами 300г	Филе миньон в беконе с соусом Демиглас 80/50	Филе рыбы в грибном с-се 150г	Тефтели куриные в молочном соусе 100/50г	Плов из свинины 300/30г
Хлеб 140г	Картофель по-селянски 150	Рис отварной 150	Рис с горошком и морковью 150г	Хлеб 140г
Морс/узвар 250мл	Хлеб 140г	Хлеб 140г	Хлеб 140г	Морс/узвар 250мл
	Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл	

Стоимость обслуживания составляет 10% от суммы заказа и оплачивается дополнительно
Все изменения по питанию рассматриваются не позднее 1 суток до начала мероприятия

АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА

БИЗНЕС УЖИН

МЕНЮ, 165 ГРН./ЧЕЛ.



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

ГОВЯДИНА

РЫБА

КУРИЦА

СВИНИНА

№1

Большой овощной микс с шампиньонами 200г	Салат из свежих овощей (лук, огурцы, помидоры, перец) 200г	Капрезе (помидоры с моцареллой и базиликом) 240г	Салат Мосрской (с крабовыми палочками) 200г	Салат Греческий 200г
Румяные картофельные зразы с капустой под сливочно-грибным сое 200/75г	Плов с говядиной 300/30г	Филе рыбы жареное с соусом Тар-тар 100/50г	Нежное куриное филе со шпинатом и пореем 130г	Отбивная из свинины с соусом Ткемали 100/50г
Яблочный пирог с медом и орехами 120/20г	Пирог яблочный 150г	Картофель фри 200г	Овощи-гриль 200г	Картофельное пюре 150г
Хлеб 140г	Хлеб 140г	Вишневый бисквит 100г	Запеканка творожная 80/30г	Яблочный штрудель 150г
Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл	Хлеб140г	Хлеб 140г	Хлеб 140г
Чай с лимоном/кофе со сливками	Чай с лимоном/кофе со сливками	Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл
		Чай с лимоном/кофе со сливками	Чай с лимоном/кофе со сливками	Чай с лимоном/кофе со сливками

Стоимость обслуживания составляет 10% от суммы заказа и оплачивается дополнительно
Все изменения по питанию рассматриваются не позднее 1 суток до начала мероприятия

БИЗНЕС УЖИН

МЕНЮ, 165 ГРН./ЧЕЛ.



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

ГОВЯДИНА

РЫБА

КУРИЦА

СВИНИНА

№2

Витаминный микс под имбирно-лимонным соусом 200г	Салат Греческий 200г	Салат Овощной микс с с-м Песто 200г	Салат Оливье 200г	Салат Цезарь с куриной грудкой-гриль 220г
Фетуччини с вялеными овощами 300г	Мусака (картофельная запеканка с телятиной и овощами) 300г	Филе рыбы с овощами под маринадом 150г	Куриное соте с грибами и стручковой фасолью 150г	Котлета домашняя с грибным соусом 120/80г
Пирог с клюквенно-лимонным пюре 120/20г	Эклеры с кремом 50г	Рис отварной 150	Полента-гриль с сыром 150г	Каша гречневая 150г
Хлеб 140г	Хлеб 140г	Тертый пирог с джемом 150г	Слоеное печенье с изюмом и орехами 80г	Пирог с вишней (песочное) 150г
Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл	Хлеб140г	Хлеб 140г	Хлеб 140г
Чай с лимоном/кофе со сливками	Чай с лимоном/кофе со сливками	Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл
		Чай с лимоном/кофе со сливками	Чай с лимоном/кофе со сливками	Чай с лимоном/кофе со сливками

Стоимость обслуживания составляет 10% от суммы заказа и оплачивается дополнительно
Все изменения по питанию рассматриваются не позднее 1 суток до начала мероприятия



БИЗНЕС УЖИН

МЕНЮ, 165 ГРН./ЧЕЛ.



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

ГОВЯДИНА

РЫБА

КУРИЦА

СВИНИНА

№3

Салат из пекинской капусты с кукурузой, перцем и растительным майонезом 200 г	Салат Морковь, сельдерей, яблоко 150г	Салат Винегрет 200г	Салат из пекинской капусты с сыром 200г	Салат из пекинской капусты с огурцом и укропом 200г
Деруны с грибами и сметаной 200 / 50 / 50г	Ростбиф с черносливом и соусом Демигляс 100 / 50г	Филе рыбы запеченное по-французски 150г	Котлета - по киевски 145г	Запеченый ошеек с соусом Демигляс 100 / 50г
Мафин апельсиновый 100 / 50г	Пенне с маслом 150г	Картофельное пюре 150г	Капуста Брокколи в сметанном соусе 150г	Картофель по-селянски 80
Хлеб 140г	Наполеон 100г	Кекс шоколадный 100г	Пирог Банановый 150г	Капуста тушеная 80г
Морс /узвар250мл	Хлеб 140г	Хлеб140г	Хлеб 140г	Бисквит Кюгельхопф Лимонный 100г
Чай с лимоном /кофе со сливками	Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл	Морс/узвар 250мл	Морс /узвар250мл
	Чай с лимоном/кофе со сливками	Чай с лимоном/кофе со сливками	Чай с лимоном/кофе со сливками	Чай с лимоном /кофе со сливками

Стоимость обслуживания составляет 10% от суммы заказа и оплачивается дополнительно
Все изменения по питанию рассматриваются не позднее 1 суток до начала мероприятия

АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА

БАНКЕТЫ



АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА



РЕСТОРАН «ГРАНД ПИАНО КАФЕ»

В обширное меню ресторана «Гранд Пиано Кафе» входят блюда украинской, европейской и восточной кухонь. Каждое утро в ресторане проходит завтрак по типу «Шведская линия».

Широкое банкетное меню, меню алкогольных и безалкогольных напитков, а также гибкая система скидок приятно радуют гостей.

Наличие лаунж-зоны и сцены открывают широкие возможности для проведения любого мероприятия. В летний период работает открытая летняя терраса с прекрасным видом на Днепр. На территории ресторана бесплатная зона Wi-Fi.

Ресторан «Гранд Пиано Кафе» входит в состав сети ресторанов «Козырная Карта».



Зал	Параметры			Вместимость (чел.)						
	Площадь (м2)	Ширина Длина Высота(м)	Дневной свет	Банкет	Фуршет	Буквой «П»	Класс	Круглый стол	Лучи	Театр
Зал ресторана	228,3	13,4 x23 x2,55	+	90	180	60	110	60	40-60	140
Летняя площадка	62,5	2,5x5x2,2	+	40	-	-	-	-	-	-



АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА



ЛЕТНЕЕ КАФЕ «МАНГАЛ»

Летнее кафе «Мангал» - атмосфера загородного отдыха в сочетании с европейским сервисом. Кафе состоит из главного павильона и 4-х уединенных беседок, утопающих в зелени. Кафе может принять одновременно до 85 человек. Основной акцент в меню направлен на блюда, приготовленные на мангале. Любителей готовить самостоятельно порадует возможность аренды необходимого оборудования. Кафе «Мангал» идеально подходит для организации и проведения свадеб, дней рождения, семейного отдыха и дружеских посиделок.

Услуги кафе:

- павильон для 76 человек;
- беседки (8 -12 человек);
- оборудование для пикника (экогриль, уголь);
- просмотр спортивных матчей;
- ТВ;
- Wi-Fi;
- прокат велосипедов;
- прогулка на гольф-карах;
- настольный теннис;
- бадминтон;
- речные прогулки.



Зал	Параметры			Вместимость (чел.)						
	Площадь (м2)	Ширина Длина Высота (м)	Дневной свет	Банкет	Фуршет	Буквой «П»	Класс	Круглый стол	Лучи	Театр
Павильон	150	15 x10 x2,50 / 4	+	50	200	50	30	50	40	70



АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА



ФУРШЕТ

НА ВАШ ВЫБОР:

Холодные закуски	Выход (г.)	Цена (грн.)
Канapé		
✓ с бужениной, корнишонами и оливкой	30	15,00
✓ с ростбифом, корнишонами и оливкой	30	20,00
✓ с ветчиной, корнишонами и оливкой	30	15,00
✓ с сырокопченой колбасой	30	17,00
✓ с прошутто на гриссини	30	25,00
✓ с семгой	20	17,00
✓ с сыром и виноградом	30	15,00
✓ с сыром Камамбер и клубникой	30	20,00
✓ с сельдью и луком на гренке из черного хлеба	30	15,00
✓ с генеральским салом и корнишоном	30	15,00
✓ Черри с моцареллой	30	20,00
✓ тигровая креветка с томатом Черри в оливково-бальзамическом соусе (в шоте)	50	50,00
Маслины	100	40,00
Оливки	100	40,00
Тарталетки		
Оливье "по-домашнему" с ветчиной	50	15,00
Винегрет с белыми грибами	50	15,00
С лососевым маслом и икрой	50	30,00
Слабосоленый лосось с перепелиным яйцом и каперсами	50	30,00



Стоимость обслуживания составляет 10% от суммы заказа и оплачивается дополнительно. Все изменения по питанию рассматриваются не позднее 1 суток до начала мероприятия



АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА



ФУРШЕТ

НА ВАШ ВЫБОР:

Холодные закуски	Выход (г.)	Цена (грн.)
Профитроли		
✓ с крем-сыром "Рокфор"	20	35,00
✓ с муссом из копченой форели	20	35,00
✓ с куриным паштетом	20	35,00
✓ с грибной икрой	20	35,00
Горячие фуршетные блюда		
Шпажки		
✓ с скурицей и болгарским перцем	100	35,00
✓ с стейкиной и вялеными томатами	100	75,00
✓ со свининой и яблоком	100	45,00
✓ с лососем и лимоном	100	72,00
✓ овощная-гриль	100	35,00
✓ стигровой креветкой и помидором Черри	100	75,00



Стоимость обслуживания составляет 10% от суммы заказа и оплачивается дополнительно. Все изменения по питанию рассматриваются не позднее 1 суток до начала мероприятия



АРТ-ОТЕЛЬ БАККАРА



КОНТАКТЫ

По вопросам организации
конференц сервиса обращайтесь
в отдел маркетинга и продаж:

Тел.: +38 (044) 369 34 35

Тел.: +38 (067) 468 06 57

conference@bakkara-hotel.com.ua

Венецианский остров, 1, ст. м. Гидропарк
Киев, Украина, 02660
www.bakkara-hotel.com.ua

