



Конференц-сервіс



2021

До Вашої уваги п'ять елегантних конференц залів,
 що стануть запорукою успішного проведення
 Вашого заходу

Назва	Площа, м ²	Тип розміщення місць та їх кількість				Кондиціо- нер	Ціна, грн/день	Ціна, грн/год	Обладнання
									
«Велика Зала»	150	150	60	50	45	так	5000	-	включено у вартість
«Блакитна Зала»	100	100	60	45	40	так	3000	-	включено у вартість
«Червона Зала»	55	60	30	30	30	так	2500	600	включено у вартість
«Камінна Зала»	52	55	30	30	30	ні	2000	500	включено у вартість
«Кімната для переговорів»	35	35	16	20	20	ні	1300	250	не включено у вартість

Кінцева вартість замовлення встановлюється після обговорення усіх умов проведення заходу.

«Велика Зала»

Площа, м ²	Тип розміщення місць та їх кількість				Конди- ціонер	Ціна, грн/день	Ціна, грн/година	Обладнання
								
150	150	60	50	45	так	5000	-	включено у вартість



Замовлення "Великої Зали" є можливим при загальній сумі послуг від 50 000 грн на день.



Технічне забезпечення «Великої Зали»

Проектор	Epson EB – 2250U
- роздільна здатність	1920×1200
- світловий потік	5000Лм
- під'єднання	HDMI, VGA
Екран	5м діагональ (4,6м x 2,6м)
Лазерна указка	
Фліпчарт	папір та маркери
Звук	Підсилювач Monacor SA-230/SW, 4 колонки 4x50Вт радіомікрофони 2 (NADY systems DKW-Duo)
Інтернет Wi-Fi	10Mbit
Інтернет провідний	10Mbit

«Блакитна Зала»

Площа, м ²	Тип розміщення місць та їх кількість				Конди- ціонер	Ціна, грн/день	Ціна, грн/година	Обладнання
								
100	100	60	45	40	так	3000	-	включено у вартість





Технічне забезпечення «Блакитної Зали»

Проектор	EPSON 42 U
- роздільна здатність	1980×1200
- світловий потік	3600 Лм
- під'єднання	HDMI
	VGA
Екран	3м діагональ (2,34м x 1,47м)
Фліпчарт	папір та маркери
Звук	Переносні комп'ютерні колонки
	2x10Вт
Інтернет Wi-Fi	10Mbit

«Червона Зала»

Мінімальна оренда "Червоної Зали" - 3 години

Площа, м ²	Тип розміщення місць та їх кількість				Конди- ціонер	Ціна, грн/день	Ціна, грн/година	Обладнання
								
55	60	30	30	30	так	2500	600	включено у вартість





Технічне забезпечення «Червоної Зали»

Проектор	ViewSonic PJD 6544w
- роздільна здатність	1280×800
- світловий потік	3000Лм
- під'єднання	HDMI
	VGA
Екран	2м діагональ (1,72м х 1,09м)
Фліпчарт	папір та маркери
Звук	Переносні комп'ютерні колонки
	2x10Вт
Інтернет Wi-Fi	10Mbit

«Камінна Зала»

Мінімальна оренда "Камінної Зали" - 3 години

Площа, м ²	Тип розміщення місць та їх кількість				Конди- ціонер	Ціна, грн/день	Ціна, грн/година	Обладнання
								
52	55	30	30	30	ні	2000	500	включено у вартість





Технічне забезпечення «Камінної Зали»

Проектор	ViewSonic PJD5555w
- роздільна здатність	1280 x 800
- світловий потік	3200Лм
- під'єднання	HDMI
	VGA
Екран	1.82м діагональ (1,7м x 1,1м)
Фліпчарт	папір та маркери
Звук	Переносні комп'ютерні
	колонки 2x10Вт
Інтернет Wi-Fi	10Mbit
Інтернет провідний	10Mbit

«Кімната для переговорів»

Мінімальна оренда "Кімнати для переговорів" - 3 години

Площа, м ²	Тип розміщення місць та їх кількість				Конди- ціонер	Ціна, грн/день	Ціна, грн/година	Обладнання
								
35	35	16	20	20	ні	1300	250	не включено у вартість





Номерний фонд готелю “Жорж”

Загальна кількість номерів	56
Максимальне групове бронювання на окремих ліжках	94

Категорія номеру	Кількість
Стандарт одномісний	3
Стандарт двомісний	22
Стандарт покращений двомісний	27
Напівлюкс Тематичний	3
Люкс	1

При комплексному замовленні конференц послуг на проживання діє спеціальний тариф.



Особливе конференц-меню





Мінеральна вода

- ◆ Вода "Девайтiс" /скло 0,5/ 27 грн
- ◆ Вода "Моршинська" /скло 0,5/ 46 грн
- ◆ Вода "Моршинська" /пластик 0,5/ 20 грн
- ◆ Вода "Бонаква" /пластик 0,5/ 20 грн
- ◆ Вода "Природнє джерело" /пластик 0,5/12 грн

До вказаних цін додається вартість обслуговування 10%. Вартість вказана з ПДВ 20%.





Кава-перерва

«Класік з рогаликом»

70/84* грн / 1 особа

- ◆ кава з вершками і чай з лимоном
- ◆ рогалик з джемом – 1 шт/50г
- ◆ мафін яблучний – 1 шт/50г

«Класік з кексами»

70/84* грн / 1 особа

- ◆ кава з вершками і чай з лимоном
- ◆ кекси – 1 шт / 50г
- ◆ традиційна ватрушка з сиром – 1 шт/50г

«Класік з шарлоткою»

70/84* грн / 1 особа

- ◆ кава з вершками і чай з лимоном
- ◆ шарлотка яблучна – 1 шт/50г
- ◆ кекс – 1 шт/50г

«Традиційна з яблучним пирогом»

80/96* грн / 1 особа

- ◆ кава з вершками і чай з лимоном
- ◆ пиріг яблучний – 1 шт / 60г
- ◆ тістечко з горіховим безе – 1 шт/50г

«Енерджі»

80/96* грн / 1 особа

- ◆ кава з вершками і чай з лимоном
- ◆ канапе з бужениною – 1 шт/60г
- ◆ булочка з родзинками та корицею – 1 шт/50г

«Львівська традиційна»

100/120* грн / 1 особа

- ◆ кава з вершками і чай з лимоном
- ◆ сирник з маком традиційний – 1 шт/60г
- ◆ пляцки медові з чорносливом та горіхом – 1 шт/60г
- ◆ меренги – 2 шт/30г

«Європейська»

120/144* грн / 1 особа

- ◆ кава з вершками і чай з лимоном
- ◆ брускетта "Капрезе з моцарелою" – 1 шт/50г
- ◆ капкейк малиновий – 1 шт/70г
- ◆ канапе з баликом, сиром, зеленню – 1 шт/60г

До вказаних цін додається вартість обслуговування 10%. Тривалість кава-перерви 1 година. * Вартість вказана з ПДВ 20%.



Кава-перерва

«Легка фруктова»

70/84* грн / 1 особа

- ◆ кава з вершками і чай з лимоном
- ◆ шпажка фруктова – 2 шт / 60г
- ◆ тарталетка з карамелізованим яблуком, родзинками – 1 шт/50г

«Солодке задоволення»

90/108* грн / 1 особа

- ◆ кава з вершками і чай з лимоном
- ◆ торт шоколадний – 1 шт / 60г
- ◆ корзинка з фруктами та вершками – 1 шт/50г
- ◆ слойка з яблуками – 1 шт / 60г

«Галицькі витребеньки»

100/120* грн / 1 особа

- ◆ кава з вершками і чай з лимоном
- ◆ крухі тістечка з горіхом – 2 шт / 50г
- ◆ птисі – 1 шт / 50г
- ◆ завиванець з маком – 1 шт/ 50г

«Італійський ранок»

120/144* грн / 1 особа

- ◆ кава з вершками і чай з лимоном
- ◆ брускетта з томатами – 1 шт/35г
- ◆ брускетта тепла з брі, чері та медом – 1 шт/50г
- ◆ печиво італійське "Біскотті" – 2 шт/50г

«Французький ранок»

120/144* грн / 1 особа

- ◆ кава з вершками і чай з лимоном
- ◆ теплий круасан з сиром, грибами, курячим філе – 1 шт / 70г
- ◆ ягідний тарт – 1 шт / 60г
- ◆ мигдальне печиво – 2 шт / 50г

«Делікат»

140/168* грн / 1 особа

- ◆ кава з вершками і чай з лимоном
- ◆ корзинка з салатом з курки та горішками – 1шт/60г
- ◆ корзинка з фруктами та вершками – 1 шт/50г
- ◆ корзинка з курагою та мигдалем – 1 шт/50г
- ◆ шпажка з сиром, виноградом, горіхом – 1 шт/25г

«Еліт»

165/198* грн / 1 особа

- ◆ кава з вершками і чай з лимоном
- ◆ сік – 150г
- ◆ корзинка з лососем та каперсами – 1 шт / 50г
- ◆ шпажка з терріном та чері – 1 шт / 35г
- ◆ брускетта з томатами – 1 шт / 35г
- ◆ брускетта з сиром та виноградом – 1 шт / 65г
- ◆ капкейк шоколадний – 1 шт / 70г

До вказаних цін додається вартість обслуговування 10%. Тривалість кава-перерви 1 година. * Вартість вказана з ПДВ 20%.



Прайм корпоративне меню

Ланч 160/192 грн.*

Салат на Ваш вибір

- ◆ Мікс салатів з овочами в прованських травах 150г
- ◆ Салат з капусти з пелюстками радиччіо та гарбузовим насінням 150г
- ◆ Кружальця буряка з фетою та горіхом 150г
- ◆ Салат з капустою, яблуком та морквою 150г
- ◆ Помідор з зеленню петрушки та грінками 150г
- ◆ Салат «Вінегрет» 150г
- ◆ Салат «Овочевий з квасолею» 150г

Перша страва на Ваш вибір

- ◆ Суп з селерою та грибами 250г
- ◆ Крем-суп овочевий 250г
- ◆ Суп-пюре гороховий з грінками 250/25г
- ◆ Борщ «Зелений зі сметаною» 200/50г
- ◆ Суп «Мінестроне овочевий» 250г
- ◆ Суп квасолевий 250г
- ◆ Борщ «Український зі сметаною» 200/50г

Хлібний набір з булочками 110г

Основна страва на Ваш вибір

- ◆ Фрікасе з курячого філе з вершковим соусом 125г
- ◆ Жульєн з печериць та курячого філе в тісті 125г
- ◆ Традиційний рол по-київськи з зеленим маслом 120г
- ◆ Шматочки курячого філе запечені у супроводі печериць та перцю 100г
- ◆ Соте зі свинини у поєднанні з морквою та квасолею 125г
- ◆ Рол зі свинини з грибочками 100г
- ◆ Рол з хека з сиром та грибами 100г

Гарнір на Ваш вибір

- ◆ Картопля пюре з зеленню 150г
- ◆ Картопля запечена по-домашньому 150г
- ◆ Картопля відварна з зеленню та чорним кунжутом 150г
- ◆ Картопляні скибочки з карі 150г
- ◆ Кукурудзяна каша мамалига 150г
- ◆ Рис з овочами 150г
- ◆ Морква з селерою та пореем на пару 150г

Напій на Ваш вибір

- ◆ Узвар 250г
- ◆ Компот 250г
- ◆ Вода з лимоном 250г

До вказаних цін додається вартість обслуговування 10%. Тривалість комплексного обслуговування становить 1,5 години. *Вартість вказана з ПДВ 20%.



Прайм корпоративне меню

Вечера 160/192* грн.

Салат на Ваш вибір

- ◆ Мікс салатів з овочами в прованських травах 150г
- ◆ Салат з капусти з пелюстками радіччіо та гарбузовим насінням 150г
- ◆ Кружальця буряка з фетою та горіхом 150г
- ◆ Салат з капустою, яблуком та морквою 150г
- ◆ Помідор з зеленню петрушки та грінками 150г
- ◆ Салат «Вінегрет» 150г
- ◆ Салат «Овочевий з квасолею» 150г

Основна страва на Ваш вибір

- ◆ Фрікасе з курячого філе з вершковим соусом 125г
- ◆ Жульєн з печериць та курячого філе в тісті 125г
- ◆ Традиційний рол по - київськи з зеленим маслом 120г
- ◆ Шматочки курячого філе запечені у супроводі печериць та перцю 100г
- ◆ Соте зі свинини у поєднанні з морквою та квасолею 125г
- ◆ Рол зі свинини з грибочками 100г
- ◆ Рол з хека з сиром та грибами 100г

Хлібний набір з булочками 110г

Гарнір на Ваш вибір

- ◆ Картопля пюре з зеленню 150г
- ◆ Картопля запечена по-домашньому 150г
- ◆ Картопля відварна з зеленню та чорним кунжутом 150г
- ◆ Картопляні скибочки з карі 150г
- ◆ Кукурудзяна каша мамалига 150г
- ◆ Рис з овочами 150г
- ◆ Морква з селерою та пореем на пару 150г

Десерт на Ваш вибір

- ◆ Яблуко запечене з медом та родзинками 150г
- ◆ Млинці з яблуками та медом 100г
- ◆ Пиріг яблучний 100г
- ◆ Кап-кейк малиновий 70г
- ◆ Кап-кейк шоколадний 70г
- ◆ Тарт кокосовий 100г
- ◆ Яблучно-бананове асорті під полуничним соусом 100/20г

Напій на Ваш вибір

- ◆ Узвар 250г
- ◆ Компот 250г
- ◆ Вода з лимоном 250г
- ◆ Кава з вершками 200г
- ◆ Чай з лимоном 200г

До вказаних цін додається вартість обслуговування 10%. Тривалість комплексного обслуговування становить 1,5 години. *Вартість вказана з ПДВ 20%.



Класік корпоративне меню

Ланч 230/276* грн.

Салат на Ваш вибір

- ◆ Салат «Овочевий з грибами та бринзою» 150г
- ◆ Мікс-салат з яблуком та йогуртом 150г
- ◆ Салат «Вітамінний з родзинками» 150г
- ◆ Салат морквяний «Осінній бал» 150г
- ◆ Салат з пекінської капусти та кукурудзою 150г
- ◆ Салат картопляний з баликом та гірчичним соусом 150г
- ◆ Салат «Вінегрет з оселедцем» 150г

Перша страва на Ваш вибір

- ◆ Суп з селерою та грибами 250г
- ◆ Крем-суп овочевий 250г
- ◆ Борщ «Український з пампушками» 250/100г
- ◆ Бульйон з локшиною 200г
- ◆ Суп-пюре гороховий з грінками 250/25г
- ◆ Суп «Мінестроне овочевий» 250г
- ◆ Суп квасолевий 250г

Хлібний набір з булочками 110г

Основна страва на Ваш вибір

- ◆ Окунь запечений з м'ятою та овочами 125г
- ◆ Куряче філе під сиром та помідором 150г
- ◆ Куряче філе з грибами та баликом у вершковому соусі 125г
- ◆ Кордон Блю 120г
- ◆ Ніжна яловича печінка з яблуками у винному соусі 125г
- ◆ Беф а ля Строганов 125г
- ◆ Голубці м'ясні зі сметаною 250/50г *сервіруються без гарніру
- ◆ Печериці фаршировані 125г

Гарнір на Ваш вибір

- ◆ Картопля пюре з зеленню 150г
- ◆ Картопля запечена по-домашньому 150г
- ◆ Картопля відварна з зеленню та чорним кунжутом 150г
- ◆ Картопляні скибочки з карі 150г
- ◆ Кукурудзяна каша мамалига 150г
- ◆ Рис з овочево-вітамінним міксом 150г
- ◆ Морква з селерою та пореем на пару 150г

Напій на Ваш вибір

- ◆ Узвар 250г
- ◆ Компот 250г
- ◆ Вода з лимоном 250г



Класік корпоративне меню

Вечеря 230/276* грн.

Салат на Ваш вибір

- ◆ Салат «Овочевий з грибами та бринзою» 150г
- ◆ Мікс-салат з яблуком та йогуртом 150г
- ◆ Салат «Вітамінний з родзинками» 150г
- ◆ Салат морквяний «Осінній бал» 150г
- ◆ Салат з пекінської капусти та кукурудзою 150г
- ◆ Салат картопляний з баликом та гірчичним соусом 150г
- ◆ Салат «Вінегрет з оселедцем» 150г

Основна страва на Ваш вибір

- ◆ Окунь запечений з м'ятою та овочами 125г
- ◆ Куряче філе під сиром та помідором 150г
- ◆ Куряче філе з грибами та баликом у вершковому соусі 125г
- ◆ Кордон Блю 120г
- ◆ Ніжна яловича печінка з яблуками у винному соусі 125г
- ◆ Беф а ля Строганов 125г
- ◆ Голубці м'ясні зі сметаною 250/50г *сервіруються без гарніру
- ◆ Печериці фаршировані 125г

Хлібний набір з булочками 110г

Гарнір на Ваш вибір

- ◆ Картопля пюре з зеленню 150г
- ◆ Картопля запечена по-домашньому 150г
- ◆ Картопля відварна з зеленню та чорним кунжутом 150г
- ◆ Картопляні скибочки з карі 150г
- ◆ Кукурудзяна каша мамалига 150г
- ◆ Рис з овочево-вітамінним міксом 150г
- ◆ Морква з селерою та пореем на пару 150г

Десерт на Ваш вибір

- ◆ Сирник з маком традиційний 100г
- ◆ Ягідний тарт 100г
- ◆ Фруктовий десерт з вершками 150г
- ◆ Дует шоколадного та лимонного капкейків 70/70г
- ◆ Тістечко пісочне з кремом масляним 100г
- ◆ Млинчики з сиром та сметаною 120/20г

Напій на Ваш вибір

- ◆ Узвар 250г
- ◆ Компот 250г
- ◆ Вода з лимоном 250г
- ◆ Кава з вершками 200г
- ◆ Чай з лимоном 200г

До вказаних цін додається вартість обслуговування 10%. Тривалість комплексного обслуговування становить 1,5 години. *Вартість вказана з ПДВ 20%.



Преміум корпоративне меню

Ланч 400/480 грн.*

Холодна закуска на Ваш вибір

- ◆ Печений буряк та бебі морква у оливково-медовому соусі з фетою 180г
- ◆ Мікс салатів з томатами та гарбузовим насінням 150г
- ◆ Салат з печеним яблуком та сиром під медово-гірчичним соусом 150г
- ◆ Грильовані солодкі перці з грибним теріном 150г
- ◆ Салат «Цезар з куркою» 150г
- ◆ Грильоване куряче філе у супроводі айсбергу, томатів та вершків 180г
- ◆ Салатний мікс «А ля Капрезе з моцарелою» 150г

Перша страва на Ваш вибір

- ◆ Крем-суп томатний з бринзою 200г
- ◆ Борщ «Український з пампушками» 200/100г
- ◆ Юшка грибна 200г
- ◆ Юшка рибна з пирогом 200/50г
- ◆ Крем-суп гарбузовий 200г *сезонно осінь-зима
- ◆ Консоме з курячим м'ясом та крутонами 250/30г
- ◆ Солянка 200г

Хлібний набір з булочками 110г

Основна страва на Ваш вибір

- ◆ Філе окуня з тим'яном та сирним соусом 125г
- ◆ Форель запечена на шпинаті 130г
- ◆ Баклажани запечені з сулугуні та овочевою сальсою 200г
- ◆ Філе індика у вершковому соусі 125г
- ◆ Рол з телятини зі стручковою квасолею та перцем 125г
- ◆ Телятина з вишнею та вишневим соусом 125г
- ◆ Крученики з печерицями під грибним соусом 100/50г
- ◆ Медальйони зі свинини з медово-гірчичним соусом 125/30г

Гарнір на Ваш вибір

- ◆ Овочі гриль - перець, помідор, баклажан, кабачок 150г
- ◆ Шпинат з вершками 150г
- ◆ Шпарагівка з томатами гриль 150г
- ◆ Картопля запечена з соусом зі свіжих томатів 200/50г
- ◆ Крокети картопляні 200г
- ◆ Коричневий рис з брокколі та бебі морквою 150г

Напій на Ваш вибір

- ◆ Узвар 250г
- ◆ Лимонад з м'ятою 200г
- ◆ Лимонад апельсиново-грейпфрутовий 200г
- ◆ Вода з лимоном 250г



Преміум корпоративне меню

Вечера 400/480* грн.

Салат на Ваш вибір

- ◆ Печений буряк та бебі морква у оливково-медовому соусі з фетою 180г
- ◆ Мікс салатів з томатами та гарбузовим насінням 150г
- ◆ Салат з печеним яблуком та сиром під медово-гірчичним соусом 150г
- ◆ Грильовані солодкі перці з грибним теріном 150г
- ◆ Салат «Цезар з куркою» 150г
- ◆ Грильоване куряче філе у супроводі айсбергу, томатів та вершків 180г
- ◆ Салатний мікс «А ля Капрезе з моцарелою» 150г

Основна страва на Ваш вибір

- ◆ Філе окуня з тим'яном та сирним соусом 125г
- ◆ Форель запечена на шпинаті 130г
- ◆ Баклажани запечені з сулугуні та овочевою сальсою 200г
- ◆ Філе індики у вершковому соусі 125г
- ◆ Рол з телятини зі стручковою квасолею та перцем 125г
- ◆ Телятина з вишнею та вишневим соусом 125г
- ◆ Крученики з печерицями під грибним соусом 100/50г
- ◆ Медальйони зі свинини з медово-гірчичним соусом 125/30г

Хлібний набір з булочками 110г

Гарнір на Ваш вибір

- ◆ Овочі гриль - перець, помідор, баклажан, кабачок 150г
- ◆ Шпинат з вершками 150г
- ◆ Шпарагівка з томатами гриль 150г
- ◆ Картопля запечена з соусом зі свіжих томатів 200/50г
- ◆ Крокети картопляні 200г
- ◆ Коричневий рис з брокколі та бебі морквою 150г

Десерт на Ваш вибір

- ◆ Торт шоколадний 100г
- ◆ Штрудель яблучний з соусом 100/50г
- ◆ Штрудель вишневий з соусом 100/50г
- ◆ Чізкейк 120г
- ◆ Тістечко сирне з желе та ягодами 130г
- ◆ Яблучний тарт 120г

Напій на Ваш вибір

- ◆ Узвар 250г
- ◆ Лимонад з м'ятою 200г
- ◆ Лимонад апельсиново-грейпфрутовий 200г
- ◆ Вода з лимоном 250г



Дорогі Гості, готель «Жорж»
завжди радий вітати Вас !

+38(032) 232-62-38

+38(093) 877-31-30

conference@georgehotel.com.ua

www.georgehotel.com.ua