КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Новогодние каникулы и волшебная ночь в Парк-Отеле «Хуторок»

Период действия предложения: с 30 декабря по 10 января
Место проведения: Псковская область, Печорский район, д. Крупп, Парк-Отель «Хуторок»

Уважаемые гости и партнеры!

Парк-Отель «Хуторок» приглашает вас провести незабываемые зимние каникулы и встретить главный праздник года в атмосфере загородного уюта, свежего морозного воздуха и сказочного сервиса.

Вас ждут комфортабельные коттеджи и номера, сытные и разнообразные завтраки по системе «Шведский стол», продуманная праздничная программа для взрослых и детей, а также изысканный банкет от шеф-повара.

---

1. Программа главной Новогодней ночи (31 декабря)

Праздничный вечер выстроен так, чтобы каждый гость чувствовал себя легко, весело и непринужденно.

- **21:00 — Welcome-зона и сбор гостей:** приветственный бокал игристого вина, новогодняя фотозона, приятное музыкальное сопровождение и погружение в атмосферу торжества.
- **21:30 — Торжественная шоу-программа:** работа профессионального ведущего, интерактивные конкурсы, поздравления Деда Мороза и Снегурочки, яркие сценические номера. Программа спланирована с комфортными музыкально-гастрономическими перерывами для тостов, отдыха и общения с близкими.
- **00:00 – 02:00 — Праздничная дискотека:** встреча Нового года и зажигательные танцы под любимые российские и мировые хиты.

---

2. Банкетное меню Новогодней ночи

Банкетный стол составлен из богатого ассортимента блюд собственного приготовления, деликатесов и авторских угощений.

Стоимость банкета для взрослого гостя: 9 000 рублей.

Холодные закуски

- **Ассорти рыбных деликатесов:** слабосоленая красная рыба, масляная рыба холодного копчения, нежный рулет с лососем и сочным шпинатом, хрустящая брускетта с изысканным рыбным риетом, дольки лимона.
- **Мясное ассорти:** пряная буженина, ароматная грудинка собственного приготовления, домашнее сало, благородные сыровяленые колбасы, хрустящие корнишоны и фирменный соус.
- **Микс закусочных рулетиков:** рулетики из баклажанов-гриль с нежной сырной начинкой и чесночными нотками, рулетики из цукини с вялеными томатами и мягким сливочным сыром.
- **Закуска «Капрезе»:** отборные томаты, молодой сыр Моцарелла и классический соус Песто из базилика и кедровых орехов.
- **Фруктовая тарелка с благородными сырами:** сладкий виноград, традиционные новогодние мандарины, ассорти выдержанных сыров с натуральным кленовым сиропом.
- **Хлебная корзина:** домашний хлеб с хрустящей корочкой, теплые пшеничные булочки, слоеные палочки с кунжутом.

Салаты

- **Порционная подача:** салат с нежной томленой курицей и сочными дольками мандарина под авторской заправкой.
- **Общая подача в стол:**
    - Салат с сочным ростбифом, обжаренными лесными грибами и лепестками пармезана под пикантной бальзамической заправкой.
    - Салат с домашней буженины, грунтовыми томатами и маринованными овощами под сливочно-горчичным соусом.

Горячее блюдо (на индивидуальный предварительный выбор)

- **Рыбный вариант:** филе судака с картофелем под ароматным сливочным соусом из белых грибов.
- **Мясной вариант:** медальоны из свиной вырезки в хрустящем беконе с густым мясным соусом и запеченным картофелем.

Десерт

- Воздушный меренговый рулет с начинкой из сочной вишни и сливочного крема.

Напитки

- **Безалкогольные:** морс домашний ягодный (500 мл/персона), питьевая вода с лимоном (500 мл/персона).
- **Алкогольные:** бокал игристого вина на Welcome-встрече, тихое вино в ассортименте (750 мл/персона).

---

3. Специальное предложение для детей

Мы позаботились о том, чтобы маленьким гостям было комфортно, весело и вкусно.

Тарифы на детский банкет:

- **Дети до 3 лет включительно:** посещение банкета **бесплатно** (без предоставления посадочного места и порционного питания).
- **Дети от 4 до 11 лет включительно:** скидка **50% от стоимости тарифа — 4 500 рублей** (включает комплексное детское меню и посадочное место).
- **Дети от 12 лет и старше:** оплачиваются по полному взрослому тарифу (9 000 рублей).

Комплексное детское меню (на выбор):

- **Салат на выбор:** традиционный новогодний «Оливье» или хрустящий «Цезарь» с куриной грудкой.
- **Горячее блюдо на выбор:** куриный шашлычок на шпажке с картофелем фри, свежими овощами и кетчупом **или** классическая нежная паста «Карбонара».
- **Индивидуальный десерт:** пирожное «Красный бархат».

---

4. Номерной фонд и стоимость проживания

Все варианты проживания оборудованы для комфортного зимнего отдыха: современное отопление, качественный текстиль, бытовая техника, живописный вид на заснеженную территорию парк-отеля.

В стоимость каждых суток проживания уже включены завтраки по системе «Шведский стол».

Вариант размещения	Вместимость	Стоимость в сутки (с завтраком)	Особенности
Гостиничный номер	2 персоны	**10 000 ₽**	Уютный классический двухместный номер в основном корпусе
Мини-дом двухместный	2 персоны	**14 000 ₽**	Обособленный домик для романтического отдыха вдвоем
Мини-дом четырехместный	4 персоны	**20 000 ₽**	Идеально для небольшой семьи или компании друзей
Коттедж четырехместный	4 персоны	**34 000 ₽**	Просторный коттедж с гостиной зоной и террасой
Коттедж шестиместный	6 персон	**36 000 ₽**	Отличный выбор для большой семьи или дружной компании
Коттедж восьмиместный	8 персон	**48 000 ₽**	Максимальный простор, несколько спален, зона общего отдыха

---

5. Преимущества новогоднего отдыха в Парк-Отеле «Хуторок»

1. **Единая локация для отдыха:** проживание, банкет, развлекательная программа и прогулки на природе, а также прокат лыж, коньков и ватрушек находятся на одной закрытой охраняемой территории.
2. **Гастрономический уровень:** блюда готовятся из свежих фермерских продуктов по авторским рецептам наших поваров.
3. **Забота о семьях с детьми:** продуманное детское меню, игровая площадка, прокат ватрушек, безопасная среда и семейная атмосфера.
4. **Завтраки включены:** каждое утро гостей ждет богатый «Шведский стол» со свежей выпечкой, горячими блюдами и напитками.

---

6. Условия бронирования и контакты

Для гарантированного бронирования номеров, коттеджей и банкетных столов требуется внесение предоплаты. Количество мест на банкет и свободных коттеджей строго ограничено.

- **Телефон службы бронирования:** 8 911 380 10 00
- **Электронная почта:** hutorok60@bk.ru
- **Официальный сайт:** hutorok60.ru
- **Мы в социальной сети ВКонтакте:** vk.ru/hutorok60

Будем рады видеть вас среди гостей Парк-Отеля «Хуторок» в эти волшебные праздничные дни!