

Rosa Springs

Life Balance Hotel 5*

sales kit



Горная Олимпийская деревня



Высота – **1100 м**



Расстояние от аэропорта г. Сочи – **50 км (50 мин)**



Расстояние от Канатной дороги Олимпия – **360 м (5 мин)**



Расстояние до Канатной дороги Шале – **30 м**



Rosa Springs



202 номера с видом на горы



Конференц-зал 123 кв.м.



5 аудиторий 40 кв.м.



Ресторан по системе шведский стол «Эдельвейс»



Ресторан А-ля карт «Дичь»



Термальный комплекс с плавательным бассейном



Клиника превентивной медицины



(Ski-in/Ski-out, хранение оборудование, прокат, инструкторы, ski pass)



Wi-Fi на всей территории отеля



Конференц-зал 123 кв.м.

Площадь	123 кв.м.
Высота потолка	2,7 м.
Театр	120 человек
Класс	70 человек
U-рассадка	40 человек
Фуршет / Гала-ужин	70 человек

Колонка Behringer EUROLIVE B115D	2 шт.
Сабвуфер LTO SR500SA	2 шт.
Микшерный пульт YAMAHA MG12XU	1 шт.
Микрофон беспроводной Opus A3NN	6 шт.
светодиодный видеозэкран P1, 86 SMD INDOOR 3,2 м на 1,92 м	1 шт.
Ноутбук / Кликер	1 шт.
Веб-камера C920 Logitech 1080p	1 шт.



Конференц-зал 123 кв.м.

Основные форматы мероприятий в конференц-зале:



Конференции / Семинары / Стратегические сессии



Медицинские конференции



Ретриты / Фитнес-туры / Йога-туры



Приветственный фуршет

Цена за 9 часов (с 9 до 18)	60 000 руб.
Цена за 1 час	8 000 руб.

В стоимость включено:

- Брендовые блокноты и ручки
- Флипчарт (до 5 шт.) с маркерами
- Кулер с водой
- Техническая поддержка



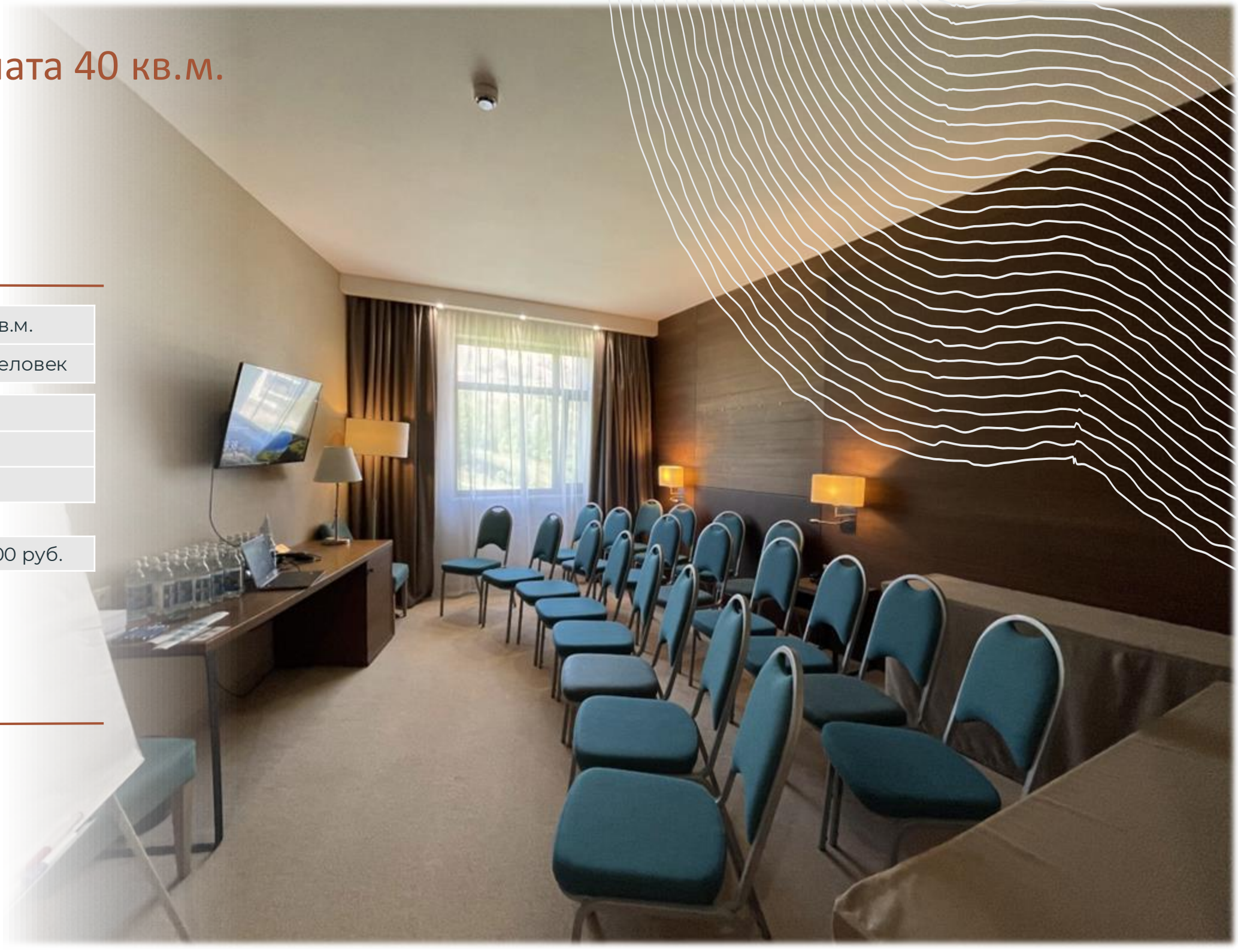
Переговорная комната 40 кв.м.

5 аудиторий

Площадь	40 кв.м.
Театр	20 человек
ЖК-телевизор 42 дюйма	1 шт.
Ноутбук / Кликер	1 шт.
Веб-камера C920 Logitech 1080p	1 шт.
Цена за 9 часов (с 9 до 18)	15 000 руб.

В стоимость включено:

- Брендовые блокноты и ручки
- Флипчарт с маркерами
- Техническая поддержка



Номера



202 номера от Стандарт 25 кв.м. до Сьют by Yamaguchi 111 кв.м.



Номера-коннекты



Номера для людей с ограниченными возможностями



Номер Стандарт

126 номеров



Кровати-трансформеры
(двуспальная / две отдельные)



95 номеров с балконами



Индивидуальная система климат-контроля



ЖК-телевизор 42 дюйма



Кофе-машина (капсульная)



Телефон



Набор для приготовления чая и кофе



Сейф для хранения



Мини-холодильник



Косметические принадлежности



Халаты, тапочки



Фен



Ростовое зеркало



Номерной фонд

202 номера



Стандарт

126 номеров

TWIN / DBL
25 кв.м.



Комфорт

10 номеров

DBL
32 кв.м.



Джуниор

48 номеров

TWIN / DBL
32 – 40 кв.м.



Люкс

17 номеров

2 комнаты
DBL
50 кв.м.



Сюит By Yamaguchi

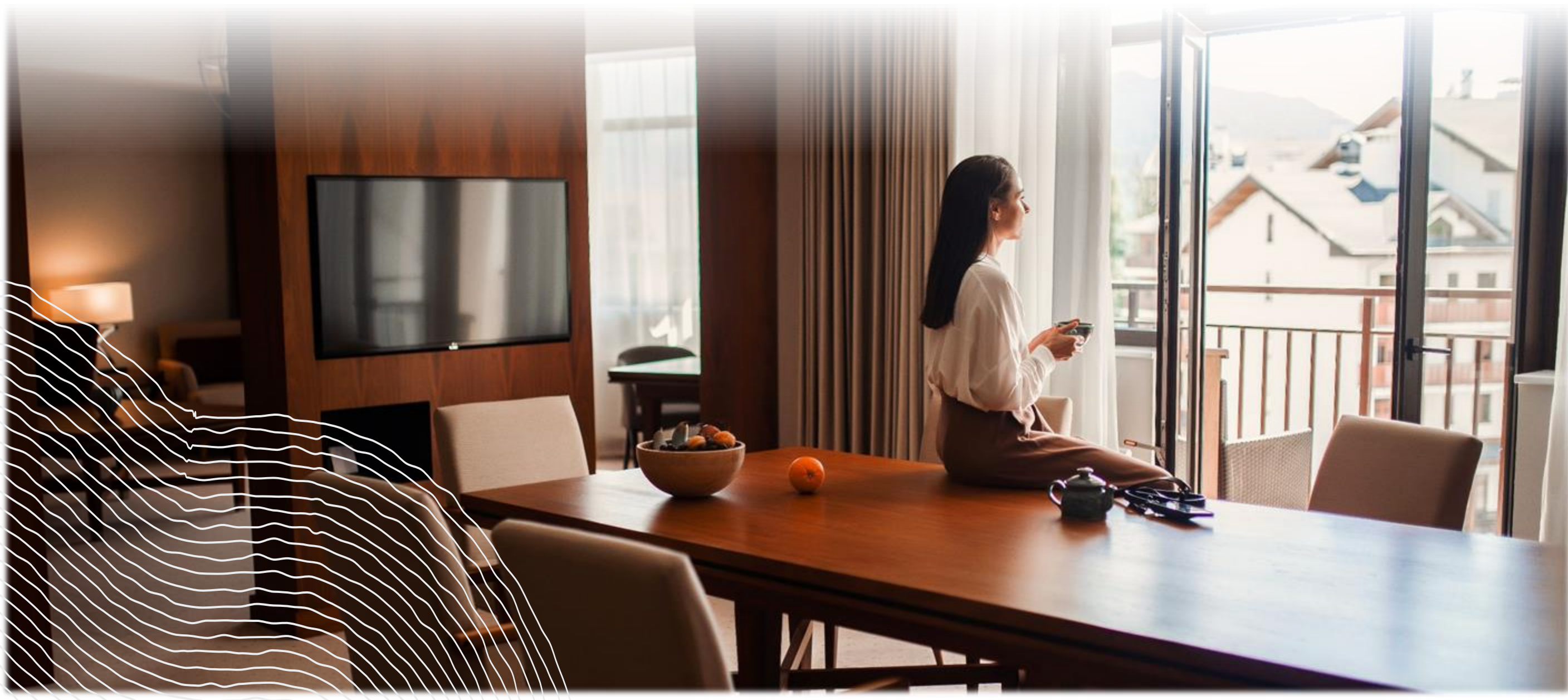
1 номер

DBL
111 кв.м.

Проживание

При бронировании 15 и более номеров мы предоставляем:

- Специальные тарифы на размещение гостей
- Комплиментарный номер + повышение категории руководителю
- Специальные тарифы на спа-программы



Ресторан «Эдельвейс»

шведский стол



Завтрак с 7:00 до 10:30

Обед с 13:00 до 15:00

Ужин с 18:00 до 20:00



Кофе-брейк

Ресторан «Эдельвейс»

№1 – 500Р / 1 персона

Выход в гр./мл.

Ассорти домашнего печенья	40
Чай в ассортименте.....	200
Свежесваренный кофе.....	150
Сахар 10 Сливки 10%.....	10
Лимон.....	5
Молоко 2,5% / 3,2%.....	20
Ароматизированная вода (в графинах)	100

№2 – 600Р / 1 персона

Выход в гр./мл.

Слойка с сыром.....	30
Маффин шоколадный.....	80
Брускетта с паштетом из куриной печени и кремом из печеных яблок.....	40
Чай в ассортименте.....	200
Свежесваренный кофе.....	150
Сахар.....	10
Сливки 10%.....	10
Лимон.....	5
Молоко 2,5% / 3,2%.....	20
Ароматизированная вода (в графинах).....	100

№3 – 700Р / 1 персона

Выход в гр./мл.

Круассан с шоколадом и миндалем	35
Круассан с ветчиной и сыром.....	50
Сендвич «Цезарь»	50
Ассорти домашнего печенья.....	40
Свежесваренный кофе	150
Сахар	10
Сливки 10%	10
Лимон	5
Молоко 2,5 / 3,5%	20
Ароматизированная вода (в графинах)	100



Кофе-брейк

Ресторан «Эдельвейс»

№4 – 800Р / 1 персоне

Выход в
гр./мл.

Аргентинская выпечка с начинкой	80
Круассан с лососем и шпинатом	40
Сендвич с ветчиной и сыром	50
Венские вафли с топингами	60
Чай в ассортименте	200
Свежесваренный кофе	150
Ароматизированная вода (в графинах)	100
Сахар	10
Сливки 10%	10
Лимон	5
Молоко 2,5% / 3,2%	20

№5 – 850Р / 1 персоне

Выход в
гр./мл.

Пирожное Шу с заварным кремом	40
Круассан с лососем и шпинатом.....	40
Сендвич с ветчиной и сыром	50
Венские вафли с яйцом пашот.....	90
Ароматизированная вода (в графинах)	100
Чай в ассортименте	200
Свежесваренный кофе	150
Сахар	10
Сливки 10%	10
Лимон	5
Молоко 2,5 / 3,5%	20



Фуршетное меню

Ресторан «Эдельвейс»

ФУРШЕТНЫЙ ПАКЕТ №1
3000р. / 1 персоне

Наименование	Выход в гр./мл.
Холодные закуски	
Сморреброд с сельдью и красным луком	40
Брускетта с ростбифом и печеным перцем	40
Канapé из груши и винограда с сыром Дор Блю	30
Аджапсанда́л на лаваше	40
Сациви из курицы на лаваше	40
Горячая закуска	
Мини-хачапури по-аджарски	80
Мини-бургер с курицей	120
Мини-шашлычки из свинины в тайском стиле	50
Мидии в сливочном соусе с розмарином	80
Десерт	
Торт "Медовик" с варёной сгущёнкой и свежими ягодами	50
Торт "Сникерс"	50
Макарунс	30
Напитки	
Вода минеральная "Роза Хутор" без газа	500
Сок: яблочный, апельсиновый, томатный	500
Свежесваренный кофе	150
Чай: зеленый, черный, фруктовый	200

Фуршетное меню

Ресторан «Эдельвейс»

ФУРШЕТНЫЙ ПАКЕТ № 2

3500р. /1 персоне

Наименование	Выход в гр./мл.
Холодные закуски	
Брускетта с лососем и сливочным сыром	40
Брускетта с томатами и сыром "Моцарелла"	40
Канапе: сыр "Сулугуни", цукини, томаты черри	30
Рулетики из баклажан с сыром, орехами и гранатом	40
Сациви из курицы на лаваше	40
Горячая закуска	
Мини-бургер с говядиной	120
Пирожок с грибами	40
Пирожок с курицей и шпинатом	40
Мини-шашлычки с говядиной в тайском стиле	50
Мини-шашлычки с лососем в тайском стиле	50
Мини-шашлычки с овощами в тайском стиле	50
Десерт	
Торт «Наполеон» классический	50
Конфеты "Рафаэлло"	50
Фрукты на шпажках	80
Торт "Сникерс"	50
Напитки	
Вода минеральная "Роза Хутор" без газа	500
Сок: яблочный, апельсиновый, томатный	500
Свежесваренный кофе	150
Чай: зеленый, черный, фруктовый	200

Фуршетное меню

Ресторан «Эдельвейс»

ФУРШЕТНЫЙ ПАКЕТ № 3

4500р. / 1 персоне

Наименование	Выход в гр./мл.
Холодные закуски	
Брускетта с ростбифом и печеным перцем	40
Брускетта с тунцом и томатами черри	40
Брускетта с томатами и сыром "Моцарелла"	40
Канапе: груша, виноград, сыр "Дор Блю"	30
Канапе: томаты черри, креветки, шпинат	30
Рулетики из баклажан с сыром, орехами и гранатом	40
Сациви из курицы на лаваше	40
Горячая закуска	
Пирожок с грибами	40
Пирожок с курицей и шпинатом	40
Мини-шашлычки с курицей в тайском стиле	50
Мини-шашлычки со свининой в тайском стиле	50
Мини-шашлычки с говядиной в тайском стиле	50
Мини-шашлычки с лососем в тайском стиле	50
Десерт	
Конфеты "Трюфель"	25
Фрукты на шпажках	80
Торт "Сникерс"	50
Торт "Медовик" с варёной сгущёнкой и свежими ягодами	50
Ванильная панна котта с малиновым желе	80
Напитки	
Вода минеральная "Роза Хутор" без газа	500
Сок: яблочный, апельсиновый, томатный	500
Свежесваренный кофе	150
Чай: зеленый, черный, фруктовый	200

Фуршетное меню

Ресторан «Эдельвейс»

Конфигуратор

Закуски холодные

Сморреброд с сельдью и красным луком

Брускетта с ростбифом и печеным перцем

Брускетта с лососем и сливочным сыром

Брускетта с тунцом и томатами черри

Брускетта с томатами и сыром "Моцарелла"

Канапе: груша, виноград, сыр "Дор Блю"

Канапе: сыр "Камамбер" и виноград

Канапе: томаты черри, креветки, шпинат

Канапе: сыр "Сулугуни", цукини, томаты черри

Аджапсанда на лаваше

Рулетики из баклажан с ореховым соусом и гранатом

Сациви из курицы на лаваше

Выход	Цена
-------	------

40	250
40	400
40	400
40	400
40	350
30	250
30	350
30	280
30	250
40	250
40	250
45	250

Горячие закуски

Мини-хачапури по-аджарски

Мидии в сливочном соусе с розмарином

Мини-бургер с курицей

Мини-бургер с говядиной

Пирожок с ливером и рисом

Пирожок с грибами

Пирожок с курицей и шпинатом

Мини-шашлычки с курицей в тайском стиле

Мини-шашлычки со свиной в тайском стиле

Мини-шашлычки с говядиной в тайском стиле

Мини-шашлычки с лососем в тайском стиле

Мини-шашлычки с креветками в тайском стиле

Мини-шашлычки с овощами в тайском стиле

Выход	Цена
-------	------

80	350
80	400
120	380
120	490
40	150
40	150
40	150
50	350
50	350
50	590
50	590
50	520
50	300

Фуршетное меню

Ресторан «Эдельвейс»

Конфигуратор

Десерты

Торт "Медовик" с вареной сгущенкой и свежими ягодами
Ванильная панна кота с малиновым желе
Торт "Чизкейк" с манго
Торт «Наполеон» классический
Конфеты "Рафаэлло"
Конфеты "Трюфель"
Макарунс
Фрукты на шпажках
Торт "Сникерс"

Выход	Цена
-------	------

50	290
80	290
50	290
50	280
25	200
25	200
30	250
80	250
50	280

Вода

Вода минеральная "Роза Хутор" без газа	500	150
Вода минеральная “Жемчужина Байкала”, газированная/негазированная, стекло	530	300

Выход	Цена
-------	------

Соки

“Сады придонья”: апельсин, яблоко, томат	200	200
“Рич”: апельсин, яблоко, томат	200	300

Газированные напитки

Кока-Кола, Фанта, Спрайт, Тоник	250	300
---------------------------------	-----	-----

Горячие напитки

Свежесваренный кофе	150	250
Чай: зеленый, черный, фруктовый	200	150

Банкетное меню

Ресторан «Эдельвейс»

БАНКЕТНЫЙ ПАКЕТ №1
3500р. / 1 персоне

Наименование	Выход
Холодные закуски	
Ассорти кавказских сыров с вареньем из грецкого ореха и вяленой хурмой	60
Ассорти сезонных овощей в нарезке с соусом песто из кинзы	90
Алюторская сельдь с мини картофелем и зернистой горчицей	60
Домашний паштет из куриной печени с кремом из печеных яблок	60
Салат из сезонных овощей и зелени	90
Салат "Деревенский" с куриной грудкой и горчичной заправкой	90
Горячая закуска	
Мини-кулебяка с красной рыбой и шпинатом	150
Горячее на выбор	
Мурманская треска с кабачками гриль и маслом из укропа	260
ИЛИ	
Запечённая свиная вырезка в беконе с печеным картофелем и пряным маслом	280
Десерт	
Шоколадный брауни с кремом из облепихи и желе из малины	150
Хлебная корзина	100
Напитки безалкогольные	
Вода минеральная "Роза Хутор" без газа	500
Сок: яблочный, апельсиновый, томатный	500
Свежесваренный кофе	150
Чай: зеленый, черный, фруктовый	200

Банкетное меню

Ресторан «Эдельвейс»

БАНКЕТНЫЙ ПАКЕТ № 2

4000р. / 1 персоне

Наименование	Выход
Холодные закуски	
Ассорти мясных деликатесов: буженина, язык, ветчина из индейки	60
Антипаста по-тоскански: ассорти маслин, артишоки, пармезан, чиабатта	60
Ассорти сезонных овощей в нарезке с соусом песто из кинзы	90
Форшмак из скумбрии с яблоками на бородинском хлебе	60
Салат "Греческий " с сыром фета	80
Салат "Цезарь" с куриной грудкой и томатами черри	80
Салат "Оливье" с языком и красной икрой	80
Горячая закуска	
Жульен из лесных грибов на слоеном тесте	120
Горячее на выбор	
Ростбиф из говядины с трюфельным картофелем и перечным соусом	260
ИЛИ	
Куриная грудка гриль с капонатой из овощей	280
Десерт	
Торт "Медовик" с вареной сгущенкой и свежими ягодами	120
Хлебная корзина	100
Напитки безалкогольные	
Вода минеральная "Роза Хутор" без газа	500
Сок: яблочный, апельсиновый, томатный	500
Свежесваренный кофе	150
Чай: зеленый, черный, фруктовый	200

Банкетное меню

Ресторан «Эдельвейс»

БАНКЕТНЫЙ ПАКЕТ № 3

5200р. / 1 персоне

Наименование	Выход
Холодные закуски	
Ассорти из сезонных фруктов и ягод	150
Ассорти мясное с зернистой горчицей : ростбиф, буженина, рулет куриный	60
Закуска из печеного перца со сливочным сыром и вареньем из грецкого ореха	90
Паштет из подкопчённого лосося на тонких блинчиках	60
Ассорти сезонных овощей в нарезке с соусом песто из кинзы	40
Винегрет по-кубански с белой фасолью и грибами	80
Салат из томатов с сыром сулугуни, тыквенными семечками и красным луком	80
Салат "Тайский" с говядиной и арахисом	80
Горячая закуска	
Креветки в кокосовой панировке с кисло-сладким соусом и кинзой	120
Горячее на выбор	
Мидии в сливочном соусе с розмарином и томатами черри	300
ИЛИ	
Утиная грудка со сливочной мамалыгой и ткемали из сливы	260
Десерт	
Ванильная панна котта с манго и ягодами	110
Хлебная корзина	100
Напитки безалкогольные	
Вода минеральная "Роза Хутор" без газа	500
Сок: яблочный, апельсиновый, томатный	500
Свежесваренный кофе	150
Чай: зеленый, черный, фруктовый	200

Банкетное меню

Ресторан «Эдельвейс»

БАНКЕТНЫЙ ПАКЕТ № 4
6500р. / 1 персоне

Наименование	Выход
Холодные закуски	
Ассорти из сезонных фруктов и ягод	150
Лосось брусничного посола и валованы с красной икрой и маслом	60
Ассорти закусок по-кавказски с лавашом: аджапсандали и лобио	60
Томаты с сыром "Моцарелла", соусом песто и сладким бальзамиком	70
Южная мясная тарелка: суджук, бастурма, сырокопченый окорок	60
Тар-тар из креветок и авокадо на зерновом хлебе	40
Салат "Нисуаз" с тунцом и фасолью "Эдамаме"	80
Салат с баклажаном и утиной грудкой с тайской заправкой	80
Салат с ростбифом в тосканском стиле	80
Горячая закуска	
Форель су-вид с опаленной брокколи и красной икрой	150
Горячее на выбор	
Стейк топ-блейд с печеными овощами	250
или	
Цыпленок хоспер с ризотто из лесных грибов	300
Десерт	
Торт "Шоколадный" со свежими ягодами	120
Хлебная корзина	100
Напитки безалкогольные	
Вода минеральная "Роза Хутор" без газа	500
Сок: яблочный, апельсиновый, томатный	500
Свежесваренный кофе	150
Чай: зеленый, черный, фруктовый	200

Банкетное меню

Ресторан «Эдельвейс»

Конфигуратор

Закуски холодные

Ассорти кавказских сыров с вареньем из грецкого ореха и вяленой хурмой	60	380
Ассорти сезонных овощей в нарезке с соусом песто из кинзы	90	300
Алюторская сельдь с мини картофелем и зернистой горчицей	60	250
Домашний паштет из куриной печени с кремом из печеных яблок	60	250
Ассорти мясных деликатесов: буженина, язык, ветчина из индейки	60	450
Ассорти мясное с зернистой горчицей : ростбиф, буженина, рулет куриный	60	390
Антипасти по-тоскански: ассорти маслин, артишоки, пармезан, чиабатта	60	580
Южная мясная тарелка: суджук, бастурма, сырокопченный окорок	60	450
Тар-тар из креветок и авокадо на зерновом хлебе	40	490
Фаршмак из скумбрии с яблоками на бородинском хлебе	60	270
Паштет из подкопченного лосося на тонких блинчиках	70	380
Томаты с сыром моцарелла, соусом песто и сладким бальзамиком	70	390
Ассорти закусок по-кавказски с лавашом: аджапсандали и лобио	60	250
Закуска из печеного перца со сливочным сыром и вареньем из грецкого ореха	40	300
Лосось брусничного посола и валованы с красной икрой и маслом	60	580
Ассорти из сезонных фруктов и ягод	150	650

Выход Цена

Салаты

Салат из сезонных овощей и зелени	100	240
Салат "Деревенский" с куриной грудкой и горчичной заправкой	100	260
Салат "Греческий "с сыром фета	100	280
Салат "Оливье" с креветками и красной икрой	100	430
Салат "Оливье" с языком и красной икрой	100	330
Винегрет по-кубански с белой фасолью и грибами	100	240
Салат из томатов с сыром сулугуни, тыквенными семечками и красным луком	100	360
Салат "Тайский "с говядиной и арахисом	100	360
Салат "Нисуаз" с тунцом и фасолью "Эдамаме"	100	390
Салат с баклажаном и утиной грудкой с тайской заправкой	100	340
Салат с ростбифом в тосканском стиле	100	390
Салат "Цезарь" с креветками	100	490
Салат "Цезарь" с лососем	100	460
Салат "Цезарь" с куриной грудкой и томатами черри	100	350

Выход Цена

Банкетное меню

Ресторан «Эдельвейс»

Конфигуратор

Горячие закуски			Выход	Цена	Хоспер (вес сырого продукта)			Выход	Цена
Мини кулебяка с красной рыбой и шпинатом			150	550	Шашлык из свиной шеи			100	420
Жульен из лесных грибов на слоеном тесте			120	590	Шашлык из курицы			100	400
Креветки в кокосовой панировке с кисло-сладким соусом и кинзой			120	850	Люля кебаб из баранины			100	390
Форель су-вид с опаленной брокколи и красной икрой			150	870	Стейк Рибай			100	990
Киш лоран с куриной грудкой и овощами			150	650	Стейк из говяжьейвырезки			100	820
Фрито мисто из морепродуктов с неаполетанским соусом			150	750	Каре барашка			100	890
Телячий язык с кремом из жареного картофеля и терияки			120	650	Филе лосося			100	720
					Сибас тушка			100	350
					Форель тушка			100	350
Горячие блюда					Гарниры				
Мурманская треска с кабачками гриль и маслом из укропа			260	890	Овощи на гриле			100	350
Запеченная свиная вырезка в беконе с печеным картофелем и пряным маслом			280	850	Полента кукурузная			100	350
Ростбиф из говядины с трюфельным картофелем и перечным соусом			260	1590	Картофель печеный в фольге с пряным маслом			100	300
Куриная грудка гриль с капонатой из овощей			260	750	Картофель отварной			100	300
Стейк топ блейд с печеными овощами			250	1490					
Мидии в сливочном соусе с розмарином и томатами черри			300	890	Десерты				
Утиная грудка со сливочной мамалыгой и ткемали из сливы			260	990	Шоколадный брауни с кремом из облепихи и желе из малины			120	450
Цыпленок хоспер с ризотто из лесных грибов			300	990	Торт "Медовик" с варёной сгущёнкой и свежими ягодами			120	450
					Ванильная панна кота с манго и ягодами			110	450
					Торт "Шоколадный" со свежими ягодами			120	450
					Ассорти макарунсов (3шт)			90	500
					Томленая груша в красном соусе с медом			170	450
					Торт «Наполеон» классический			120	450

Термальный комплекс



Бассейн 15 м



Травяная сауна



Лакониум



Финская сауна



Хамам



Центр Превентивной медицины



Диагностика



Программы лечения



Бальнеология



Физиотерапия



Эстетические услуги



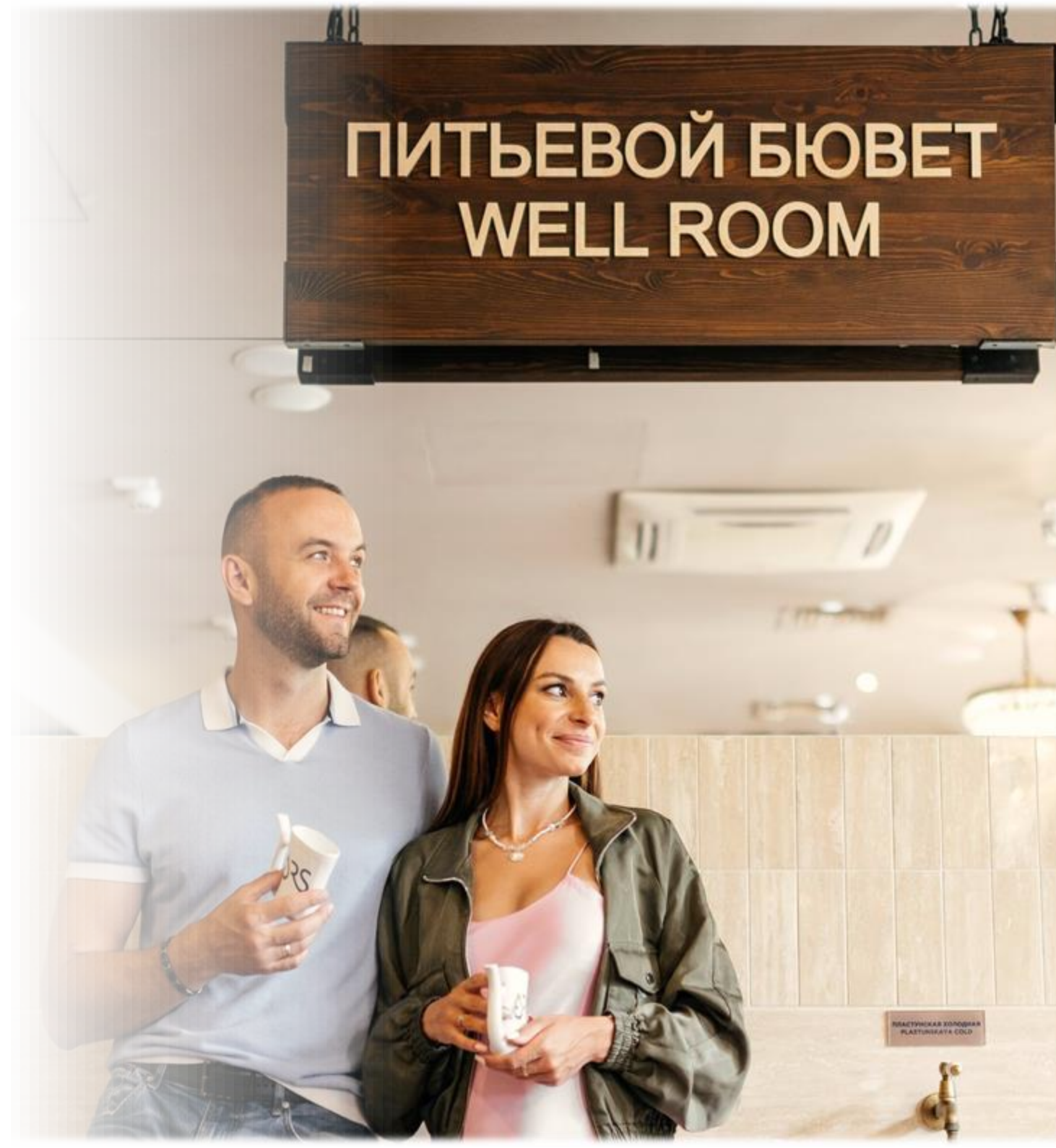
Санаторно-курортные путевки



Питьевой бювет

вода «Пластунская»
(минеральный источник «Пластунский»,
Хостинский район Сочи);

вода «Сочинская»
(Мамайский минеральный источник,
Лазаревский район Сочи)



Фитнес



Зал для групповых программ
Тренажерный зал



Скандинавская ходьба



Тренировки на террасе



Пляж «Роза Хутор» на море

Набережная Олимпийского парка
с июня по октябрь

Посещение пляжа «Роза Хутор» С предоставлением шезлонга, зонтика и полотенца	Включено в проживание
Трансфер на пляж по расписанию туда и обратно	450 руб. с человека (тариф 2024г. В 2025г возможно увеличение)



Горнолыжный отдых



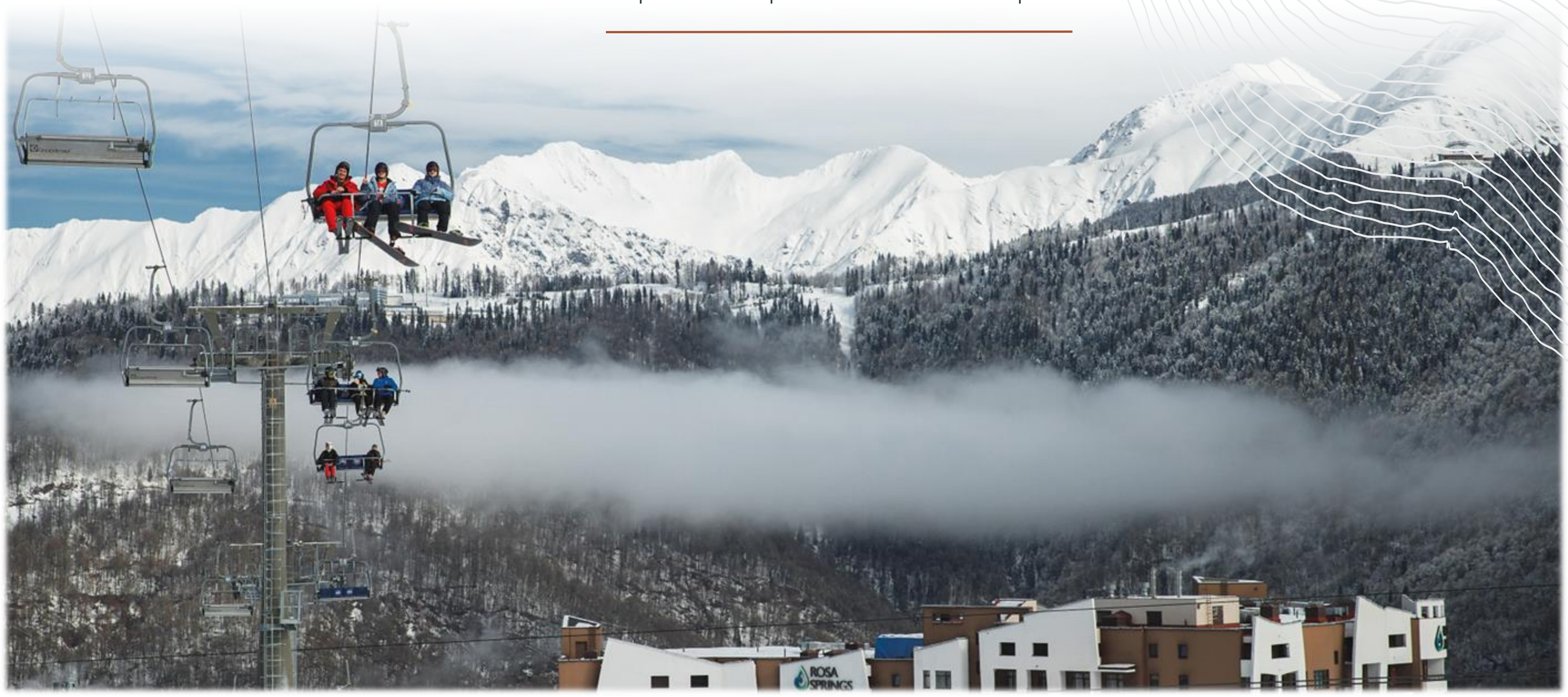
Ski-in / Ski-out

Прокат горнолыжного оборудования

Школа инструкторов

Покупка скипасов

Хранение горнолыжного инвентаря



Детская комната



Rosa Springs Life Balance Hotel 5*

Адрес:

Краснодарский край,
г. Сочи,
Роза Хутор,
Горная Олимпийская деревня,
ул. Медовая, д. 4

Телефон: 8 (800) 200-92-01

E-mail: sales@rosasprings.com

Сайт: <https://rosasprings.ru/>

