



Zasedací prostory, které uspokojí ty nejnáročnější

■ Konference a jednání

Zasedací prostory Mamaison Hotelu Imperial jsou elegantně a prakticky zařízeny. K dispozici Vám jsou salonky pro různé účely, od obchodních prezentací na nejvyšší úrovni po firemní zasedání, kde nebudete rušení kancelářským provozem.

	Plocha (metry čtvereční)	Rozměry (v metrech)	Výška stropu (v metrech)	Recepce	Divadelní	Školní	Tabule	Denní světlo	Klima- tizace	Audio- video vybavení
	m ²									
Kongresový sál	238	14 x 17	3,93	350	300	154	78	-	+	+
Salonek Praha	117	9 x 13	3,36	100	78	54	46	+	+	+
Atrium	162	9 x 18	2,22 – 5,00	100	-	-	-	+	+	+
Salonek Budapešť	121	5,5 x 22	3,47	80	78	54	46	+	+	+
Salonek Varšava	30	5 x 6	2,4	12	12	-	12	+	+	+
Salonek Moskva	25	4 x 5	2,4	-	12	-	12	+	+	+
Salonek Bratislava	25	4,5 x 5,5	2,4	-	-	-	12	-	+	+



Jediné, co musíte udělat, je říct si své „Ano“

■ Svatba v Mamaison Hotelu Imperial Ostrava

Zdarma pronájem salonků pro 6 až 80 osob / 10 % slevu na svatební menu vč. nápojů / Svatební menu od ceny 350,- Kč na osobu / Zajištění svatebního obřadu kdekoli včetně hotelu Imperial / Bezplatnou noc pro novomanžele v luxusním střešním apartmá hotelu Imperial včetně snídaně do postele a ranní návštěvy hotelového bazénu s mořskou vodou a sauny (platí pro svatební hostiny od 14ti hostů) / Ubytování svatebních hostů za zvýhodněné ceny / Parkování na hotelovém parkovišti nebo v podzemních garážích hotelu (1 auto zdarma, další dle dohody) / Ostatní služby podle přání – živá nebo reprodukováná hudba, taneční parket, květinové dekorace, cukrářské výrobky, program, tabulové vizitky hostů apod. / Profesionální služby pozorné obsluhy

Vzor svatebního menu v ceně 350,- Kč na osobu:

Couvert (pečivo) / Galantina z telecího lýtky na salátu Waldorf / Svatební polévka s drůbežími a ragout knedlíčky / Kuřecí variace (závitek, filé a smažený medailon upravený na trojkombinaci příloh, zelenina z ranního trhu v páře, silná kuřecí šťáva) / Lívance s lesním ovocem a vanilkovou zmrzlinou



**Pracovní snídaně,
obědy, večeře, rauty,
bankety, svatby, koktejly,
konference, catering**

Každé Vaše přání je předem splněno
Staňte se pátou * (hvězdou) našeho hotelu

K úspěšnému průběhu akce nedílně patří i zajištění kvalitního občerstvení. Díky vlastní kuchyni a zkušenému týmu kuchařů a cukrářů Vám vždy zaručujeme čerstvost a kvalitu podávaných pokrmů. U nás usilujeme o to, aby byl Váš banket skutečnou oslavou. A se službami na špičkové úrovni v krásném prostředí je to v Mamaison Hotelu Imperial samozřejmost.

Menu libovolně přizpůsobíme Vaším požadavkům pro jakýkoli typ akce, období či rozpočet – ať se jedná o koktejl nebo pětichodové menu.

V naší nabídce nabízíme např.: A/ předkrm – Bílá klobása v bramborové slupce s pikantním salámem

B/ hlavní chod – Beskydské jehněčí kotletky s bylinkovou krustou, bramborovými noky plněnými kozím sýrem podávané s máslovou zeleninou.

C/ dezert – Jahodový tymbál s bílou koňakovou pěnou a citrónovým bonbónem



Akce v „Imperialu“ znamená mnohem více než jen pohoštění



■ Coffee breaks

- 1/ **Jablkový závin nebo ořechový závin** / káva s neomezenou konzumací
70,- Kč / os.
- 2/ **Muffin s čokoládovou nebo vanilkovou příchuťí** obložený bochánek se šunkou, sýrem a trhaným listem hlávkového salátu / káva s neomezenou konzumací
100,- Kč / os.
- 3/ **Sendvič s uzenými krůtími prsy** obložený minichlebiček s pečínkovým závinem / sladké francouzské pečivo / káva s neomezenou konzumací
125,- Kč / os.
- 4/ **Francouzská bageta s mozzarelou a rajčaty** obložený minichlebiček s pečínkovým závinem / sladké francouzské pečivo / káva s neomezenou konzumací
125,- Kč / os.
- 5/ **Sendvič s kuřecím masem** – mix slaného plněného jemného pečiva (lososová pěnka, špenát, sýr) / čokoládové brownie / káva s neomezenou konzumací
130,- Kč / os.
- 6/ **Ostravská žemle zapečená s drůbeží fáší** – mix slaného plněného jemného pečiva (lososová pěnka, špenát, sýr) / čokoládové brownie / káva s neomezenou konzumací
130,- Kč / os.
- 7/ **Krájené čerstvé ovoce** 150 g (banán, jablko, ananas, hroznové víno)
40,- Kč / os.



Záleží jen na Vašich představách. My Vám je pomůžeme uskutečnit.

■ Cateringové služby

Pořádáte komorní setkání? Mezinárodní konferenci? Cateringové služby Mamaison Hotelu Imperial jsou Vám k dispozici pro jakoukoli příležitost. Dokážeme pro Vás připravit večeři o pěti chodech v našem kongresovém sále nebo v autentických prostorách industriálních památek (Hornické muzeum, Důl Michal, Technické muzeum Tatro Kopřivnice)

Vyberte si ideální prostor pro konání akce

Pořádáte komorní setkání? Mezinárodní konferenci? Cateringové služby Mamaison Hotelu Imperial jsou Vám k dispozici pro jakoukoli příležitost. Dokážeme pro Vás připravit večeři o pěti chodech v našem kongresovém sále nebo v autentických prostorách industriálních památek (Hornické muzeum, Důl Michal, Technické muzeum Tatro Kopřivnice) nebo na jiném místě Vámi vybraném.

Akce zcela bez starostí

Zajištění potřebného inventáře – počínaje stoly, židlemi, podiem po příbory a sklo.

Dovoz na místo realizace

Pokud svěříte organizaci akce Mamaison Hotelu Imperial, stačí jeden telefonát a náš koordinátor zajistí vše potřebné včetně převozu hostů z letiště, hudby, zábavných vystoupení, fotografa, hostesek a dalších služeb dle Vašich požadavků.

Dokonalost do posledního detailu

Kromě elegantního prostředí pro Vaši akci Mamaison Hotel Imperial zajistí i dekorace a výzdobu, které dotvoří celkový dojem.



Připravíme Vám například tento typ rautu v ceně 400,- Kč na osobu:

Výrobky studené kuchyně dle tradičních českých receptů

Plněná vepřová nožička jemnou galantinou / Marinovaný vepřový bok po cikánsku / Bramborová slupka plněná řeznickým ragout / Matjesové filé s hořčicovým želé na toastu / Kachní klobáska na křenovém medailónku / Plněný kapr po staročesku / Vepřové kolínko s kuřecí fáší a špenátem / Kuřecí palička na barevném glazé / Mísa jistebnických ryb dekorovaná paštičkami se zeleninou (pstruh, lín, sumec, úhoř, kapr)

Sedlácký masový koš

Tlačenka / Uzená pečinka / Králičí roláda / Plněná kachna / Pečené kolínko s pikantní klobásou

Prkénko jemných tuzemských sýrů

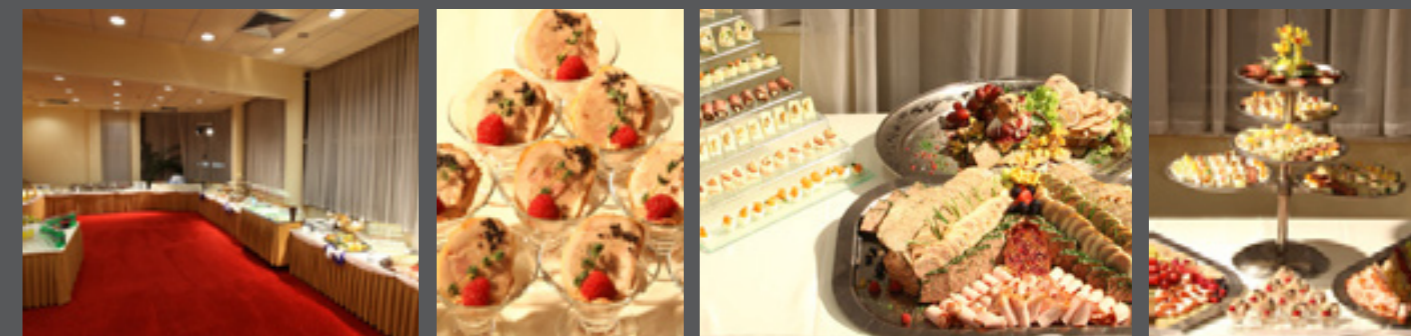
Madeland / Hermelín / Niva...

Teplá kuchyně

Medailonky z pangasiuse na smetanovém celeru / Smažené kuřecí řízečky a vepřové řízečky / Pečená šunka na kosti / Pečená vepřová krkovička na pivě / Kuřecí špalíčky pečené se slaninou a cibulkou / Griované ostravské klobásy podávané s křenem a hořčicí / Výpečky podávané s barevným zelím / Štávnatá uzená krkovička podávaná se zelím / Teplá zahradní zelenina / Štuchané brambory a cibulkou / Smažené bramborové placičky / Pórková rýže / Karlovarské knedlíky / Bramborové knedlíky / 3 druhy knedlíků / Variace čerstvé zeleniny se studenými dipy

Cukrárna

Valašské frgály / Domácí koláčky s tvarohem, jablky a oříšky nebo mákem / Tradiční české lívance s lesním ovocem / Pudinkové miniatury s jahodovou polevou



Nebo například tento typ menu v ceně 450,- Kč na osobu:

Couvert (pečivo) / Křehký košíček se šunkovým koktejlem a bylinkovou pěnou / Slepíci consommé s taštičkou plněnou drůbežími játry / Kachní stehýnko plněné lesními hříbkami, podávané s bramborovou roládou se špenátem a divokou zeleninou, kachním demi glace a pečeným jablkem s brusinkovým fondánem / Staročeský borůvkový táč s citrónovo-jahodovým moussé

