



**ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА**  
ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ

# коммерческое предложение 2023

[zoldol.ru](http://zoldol.ru)



# размещение в верхнем парке

## Гостиница

удобства в номере и отдельный вход в номер с улицы через террасу

DBL, В&В - 16 номеров (32 чел.)

TRIPL, В&В - 12 номеров (24 чел., с креслом-кроватью - 36 чел.)

Сьют (2 комнаты) - 4 номера (8 чел., с диваном - 12/16 чел.)

## Гостиница ШАЛЕ

панорамные окна, вход в номера из коридора и с террасы

«Шале Стандарт», В&В - 2 номера (4 чел.)

«Шале Джуниор Сьют», В&В - 13 номеров (26 чел., с диванами - 39 чел.)

## Коттеджи

мангал у каждого коттеджа, полностью оборудованная кухня

«Семья» (2 спальни) - 9 коттеджей (36 чел., с диваном - 45/54 чел.)

«Семья плюс» (2 спальни) - 8 коттеджей (32 чел., с диваном - 40/48 чел.)

«Друзья» (3 спальни) - 2 коттеджа (12 чел., с диваном - 14/16 чел.)

«Компания» (4 спальни) - 6 коттеджей (48 чел., с креслом-кроватью - 54 чел., с диваном - 60/66 чел.)

«Любимый» (4 спальни) - 3 коттеджа (24 чел., с диваном - 27/30 чел.)

«Фаворит» (3 спальни) - 3 коттеджа (18 чел., с диваном - 21/24 чел.)

«Премиум» (3 спальни) - 2 коттеджа (6 чел., с диваном - 14/16 чел.)

Ранний заезд возможен в исключительных случаях по согласованию с администрацией и оплачивается дополнительно.

Гарантированное бронирование осуществляется после 50% предоплаты.

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



2

# размещение в нижнем парке

## новые гостиницы и коттеджи у подножия склонов

### Спорт отель

20 номеров (40 чел., с доп. местом - 60 чел.)

### Спа-отель

«СПА Джуниор Сьют», В&В - 11 номеров (22 чел., с доп. местами - 44 чел.)

«СПА Апартаменты», В&В - 4 номера (16 чел., с доп. местами - 24 чел.)

### Коттеджи

«Тролль дом S» (2 спальни) - 7 коттеджей (14 чел., с доп. местами - 28 чел.)

«Тролль дом M» (2 спальни) - 6 коттеджей (12 чел., с доп. местами - 24 чел.)

«Тролль дом L» (2 спальни) - 3 коттеджа (6 чел., с доп. местами - 15 чел.)

«Дача Дом» (3 спальни) - 2 коттеджа (12 чел., с доп. местами - 16 чел.)



**Номерной фонд парк-отеля - 398 основных мест**  
**Верхняя локация - 276 мест**  
**Нижняя локация - 122 места**  
**С доп. местами: 342+211= 553 места**

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ

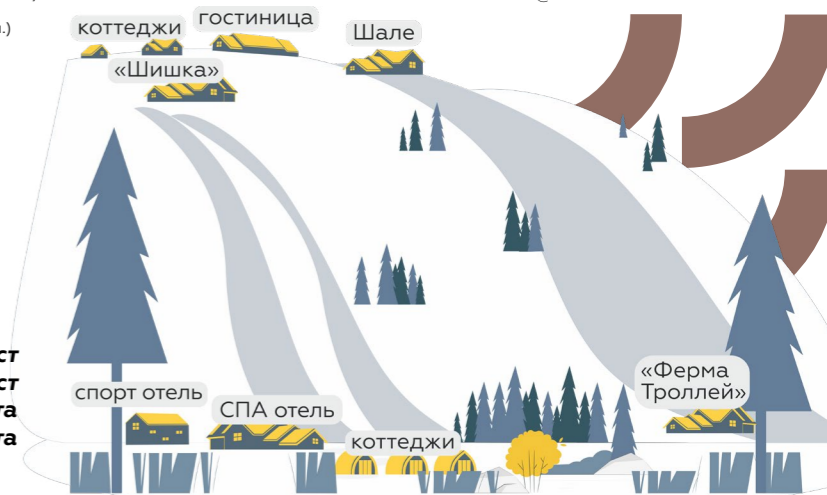


[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



3

# корпус Шале

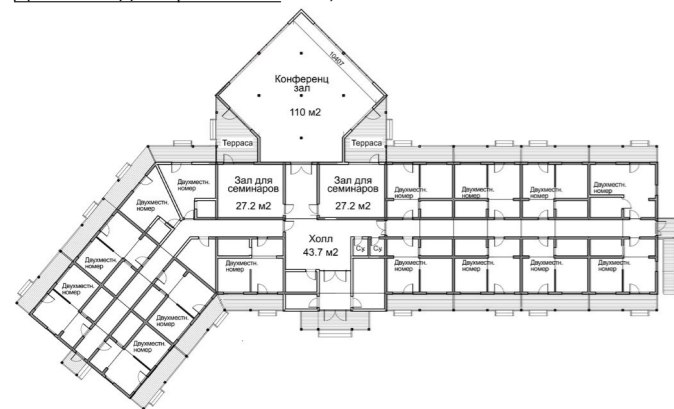
## выездные конференции и семинары

15 номеров (двухместное размещение)

Входная группа

Конференц-зал с панорамными окнами – 110 м<sup>2</sup>

Два зала для тренингов – 27,2 м<sup>2</sup>



4

# ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



# НОВЫЙ Спа-отель

## выездные конференции и семинары

15 номеров

Входная группа

Конференц-зал – 174 м<sup>2</sup>

СПА зона



5

# ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru





# залы для вашего торжества

## Конференц-центр «Форум»

Отдельно стоящее здание. Идеально для конференций, семинаров, тренингов или больших банкетов и праздников.

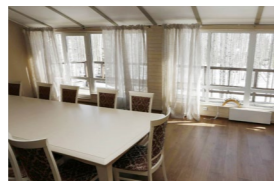
Лобби-бар 83 м<sup>2</sup>

Конференц-зал 236 м<sup>2</sup>

Виды рассадок: банкет – 180 чел., театр – 260 чел., ёлочка – 220 чел., класс – 120 чел.

Деловая гостиная 47 м<sup>2</sup>

Виды рассадок: круглый стол – 16 чел., театр – 36 чел.



### В стоимость аренды включено:

- Конференц-зал:
- 1. Стационарная акустическая система «clark» 2x300 вт, пульт behringer хенух x 1832 usb+стойка усилителей.
- 2. Микрофоны shure 2 шт.
- 3. Проектор eiki lc- xl100, экран 3x4 м
- 4. Wi-Fi (до 50 Мбит/сек. до 90 подключений)

- Деловая гостиная:
- 1. ЖК TV LG 50"(дюймов)
- 2. Переносной комплект: мультимедийный проектор EPSON EMP-TW 700 и экран 1.7 x 1.5
- 3. Флипчарт
- 4. Wi-Fi (5Мбит/сек. до 30 подключений)



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)



6

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru

# залы для вашего торжества

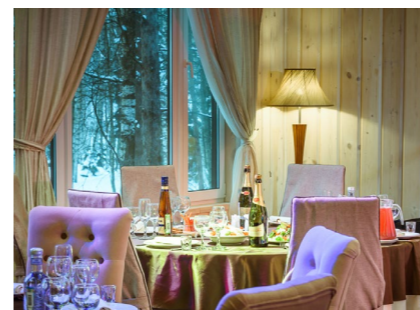
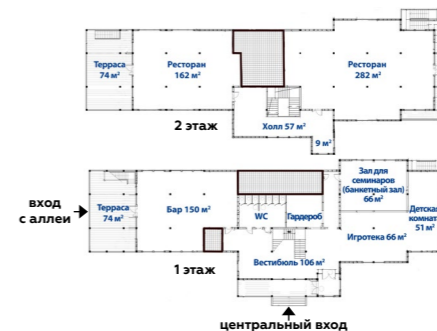
## Ресторанный комплекс «ШИШКА»

Ресторан 162 м<sup>2</sup>

Гриль-бар 150 м<sup>2</sup> – до 60 мест

Холл 66 м<sup>2</sup>

Детская комната 51 м<sup>2</sup>



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)



Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru

7



# залы для вашего торжества

## Большой зал 282 м<sup>2</sup>

Виды рассадок: банкет – 180 чел., театр – 260 чел., ёлочка – 220 чел., П-образный 80 чел., класс – 120 чел.

## Синематека 66 м<sup>2</sup>

Зал, подходящий для тренингов и семинаров. Возможно банкетное накрытие (до 30 человек).



## В стоимость аренды Большого зала включено:

1. Звуковая система Base F1 model 812 и subwoofer,
2. Световое оборудование: Диммерный шкаф, световой пульт, заливающее освещение на базе прожекторов PAR 64-10 шт., LED PAR 56-6 шт., приборов MOVE HEAD -275 - 4 шт.;
3. Проектор EIKI EIP X5500, стационарный экран 3 x 4м;
4. Аудио трансляционная система на базе оборудования Apart professional stereo zone mixer

8

# ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



**Михаил Боярков**  
менеджер по работе с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru

[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

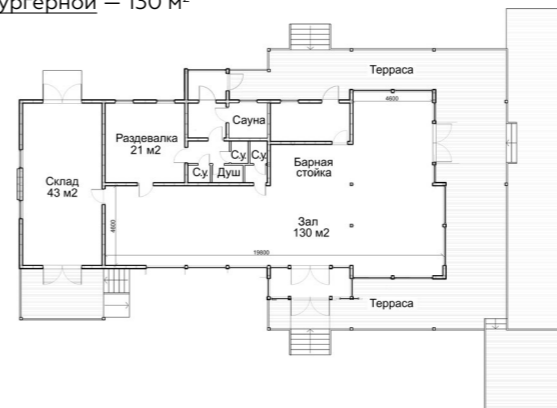


# залы для вашего торжества

## Бургерная:

ZolDol Club у подножия склона, на берегу озера Новое.

Зал бургерной – 130 м<sup>2</sup>



9

# ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



**Михаил Боярков**  
менеджер по работе с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru

[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

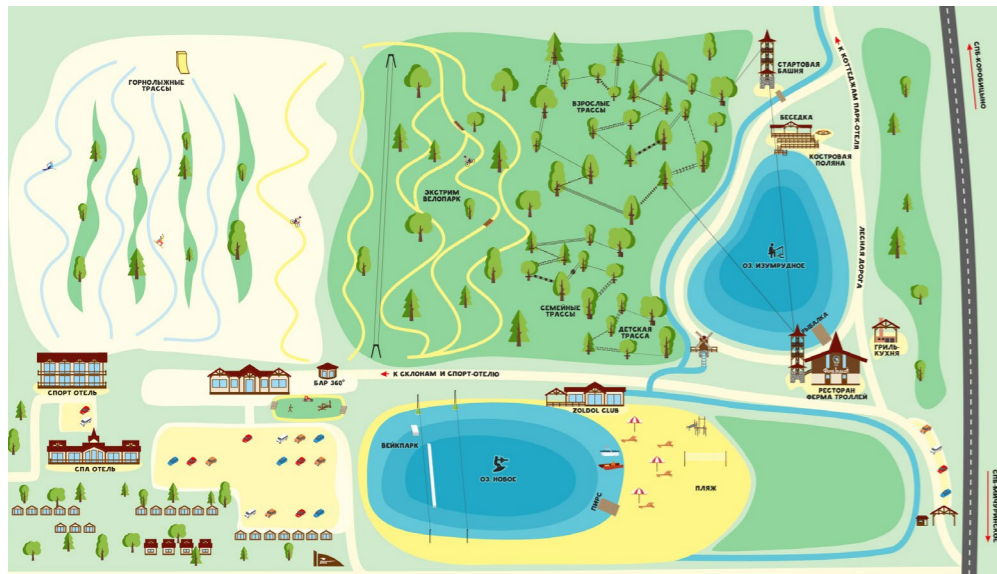


# Долина Троллей

## Идеальная локация для однодневного отдыха

веревочный парк  
экстрим велопарк  
семейный ресторан с рыбалкой  
озеро  
пляж  
вейк-станция

гостиницы и коттеджи  
спа зона  
бургерная  
прокат велосипедов  
эко-маршруты



10

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



11

# залы для вашего торжества

## Ресторан «Ферма Троллей»

Зал 1 этажа 120 м<sup>2</sup>

Зал 2 этажа с панорамными окнами и камином 120 м<sup>2</sup>

Террасы

Беседка с костровой поляной

Детская площадка

Игровая комната

Смотровая башня



1 этаж



2 этаж



## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru





# кофе-брейки

для групп от 20 человек

## Чайный стол

**250 руб. на персону**

Печенье в ассортименте – 50 г  
Капкейк шоколадный с карамелью – 35 г  
Напитки: кофе или чай 150 мл, вода с лимоном 200 мл, молоко 50 мл

## Приветственный

**380 руб. на персону**

Брускетта с ветчиной и сыром – 75 г  
Булочка с маком – 50 г  
Птифур шоколадный – 35 г  
Напитки: кофе или чай 150 мл, вода с лимоном 200 мл, молоко 50 мл

## Гостевой

**450 руб. на персону**

Брускетта с ветчиной, сыром и овощами – 75 г  
Круассан с сыром – 35 г  
Капкейк шоколадный с карамелью – 35 г  
Бризе с яблоком – 35 г  
Булочка с маком – 50 г  
Напитки: кофе или чай 150 мл, морс 200 мл, вода с лимоном 200 мл, молоко 50 мл

## Классический

**550 руб. на персону**

Круассан с сыром – 35 г  
Булочка с капустой – 50 г  
Булочка с мясом – 50 г  
Капкейк шоколадный с карамелью – 35 г  
Капкейк морковный с апельсиновым конфитюром – 35 г  
Напитки: кофе или чай 150 мл, морс 200 мл, вода с лимоном 200 мл, молоко 50 мл

## Особый

**750 руб. на персону**

Мини-сэндвич с ветчиной и сыром 100 г  
Булочка с капустой – 50 г  
Булочка с мясом – 50 г  
Круассан с ванильным кремом – 30 г  
Булочка с маком – 35 г  
Капкейк морковный с апельсиновым конфитюром – 35 г  
Чиз-кейк классический – 150 г  
Напитки: кофе или чай 150 мл, морс 200 мл, вода с лимоном 200 мл, молоко 50 мл

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



12

# Street food предложение

рекомендовано  
для бургерной

Еда подаётся в одноразовой посуде.  
Блюда подаются в формате шведского стола.

## Салаты

Микс-салат, сладкие томаты, фермерский сыр – 75 г  
Овощи, сладкая курица, кинза, орехи – 75 г  
Тёплая свинина, жареный картофель, горчичный соус, листья, свежая зелень – 75 г

## Горячие блюда (1 на выбор)

Шаверма со свиной, овощами и соусом из сметаны, зелени и чеснока – 350 г  
Бурито с куриным филе и халапеньо и свежими овощами – 350 г  
Бургер с куриным филе, свежими овощами, листьями, сыром и двумя соусами – 350 г  
Бургер с говядиной, свежими овощами – 350 г  
Бургер с копчёной свиной, луком, куриным яйцом, листьями и сыром – 350 г

## Гарниры

Картофель фри – 75 г  
Картофельные дольки – 75 г

## Десерты в стаканчиках

Чёрный бисквит, вишня, меренги и орехи – 70 г  
Крем-брюле, кусочки горького шоколада, пюре из малины – 119 г  
Ганаш из сгущёнки и белого шоколада – 95 г

## Напитки

Морс ягодный – 200 мл  
Вода с\г или б\г – 200 мл  
Чай или кофе – 150 мл

**2 050 руб. на персону**

выход (без напитков): 1009 г на персону

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



13



# BBQ вечеринка

рекомендовано для  
Фермы троллей и гриль-бара

## Закуски

Свежие овощи (томаты, огурцы, паприка, стебель сельдерея, морковь, черри томаты) – 200 г  
Микс свежих листьев (топпинг: масло оливковое, соус песто, винный уксус) – 50 г  
Сыры (мягкие, копчёные) – 75 г  
Свежая зелень (базилик, петрушка, укроп, тархун) – 35 г  
Сезонные фрукты – 150 г

## Блюда на мангале

Ребра свиные в соусе чернослив/мёд – 75 г  
Колбасы в ассортименте – 75 г  
Крылья куриные BBQ – 75 г  
Ассорти шашлыков (куриное бедро, шейка свинная, филе трески) – 3 по 75 г

## К мясу

Соус томатный / BBQ / песто – 35 г  
Лаваш / торталья – 75 г  
Хлеб выпечной (белый и серый) – 75 г

## Гарнир

Цукини в чесночном соусе – 50 г  
Баклажаны в соусе песто – 50 г  
Кукуруза початок с морской солью – 50 г  
Шампиньоны с оливковым маслом и прованскими травами – 50 г  
Картофель печёный с красной паприкой и зелёным маслом – 50 г

## Напитки

Морс клюквенный – 200 мл  
Кофе заварной \ чай чёрный – 150 мл

выход (без напитков): 1465 г на персону

3 000 руб. на персону

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



14

## европейский СТОЛ

## Закуски

Мясное ассорти (буженина, куриный рулет, язык говяжий, ростбиф) – 100 г  
Рыбное ассорти (филе слабосоленой сёмги, филе сельди, копчёная форель, шпроты) – 100 г  
Овощное ассорти (томаты, огурцы, паприка сладкая, стебель сельдерея, свежая зелень) – 100 г  
Соленья и маринады – 100 г  
Фрукты сезонные – 100 г

## Салаты (3 на выбор)

Салат «Цезарь» с куриным филе – 75 г  
«Греческий» салат – 75 г  
Руккола с креветками – 75 г

## Горячие блюда (1 на выбор)

Рулет куриный с яйцом и беконом, соус сливочный – 200\75 г  
Филе судака с лимонным соусом, хрустящей соломкой – 175\100 г  
Медальоны из свинины с грибным соусом – 150\125 г  
Биштекс с яйцом и беконом – 200\150 г

## Гарниры (1 на выбор)

Картофель «Стоун» с розмарином и чесноком – 150 г  
«Ризотто» сливочный – 150 г  
Овощи запечённые – 150 г

## Выпечка и десерты

«Бриз» с яблоком или грушей – 75 г  
Хлеб выпечной (белый и серый) – 75 г  
«Чизкейк» или «Тирамиссу» – 130 г

## Напитки

Морс клюквенный – 200 мл  
Кофе заварной \ чай чёрный – 150 мл  
Вода артезианская с лимоном – 200 мл

выход (без напитков): 1455 г на персону

3 500 руб. на персону

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



15

# советское предложение

## Закуски

### Рыбный ассортимент

- яйца, фаршированные печенью трески – 50 г
- шпроты на бородинском хлебе – 40 г
- сёмга слабосоленая на багете с зелёным маслом – 40 г
- филе сельди с отварным картофелем и красным луком – 40\40 г

### Мясной ассортимент

- рулетики из ветчины с сыром – 50 г
- холодец – 100 г
- бутерброд с сервелатом – 40 г

### Овощные закуски

- огурцы малосольные – 35 г
- помидоры маринованные – 35 г
- грибочки маринованные – 35 г
- капуста квашенная – 35 г

## Салаты

- «Столичный» - 50 г
- «Сельдь под шубой» - 50 г
- «Мимоза» - 50 г

## Горячие блюда (1 на выбор)

- Свинина запечённая с томатом, луком и сыром – 175/100 г
- Филе трески под маринадом – 175/100 г
- Зразы из говядины с брынзой и овощами – 175/100 г
- Шницель из говядины с овощами – 175/100 г

## Гарниры (1 на выбор)

- Жареный картофель с грибами и луком – 150 г
- Рис с овощами – 150 г
- Греча с грибами и луком – 150 г

## Выпечка и десерты

### Пирожки в ассортименте (2 на выбор):

- с капустой / с мясом / с яблоком / с вишней – 35 г
- Хлеб выпечной (белый и серый) - 75 г
- «Наполеон» или «медовик» – 100 г

## Напитки

- Морс клюквенный – 200 мл
- Кофе заварной \ чай чёрный – 150 мл
- Вода артезианская с лимоном – 200 мл

выход (без напитков): 1400 г на персону

3 200 руб. на персону

16

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

**Михаил Боярков**  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



# ИТАЛЬЯНСКИЙ СТОЛ

## Закуски

- Антипаста мясное (салями, ростбиф, куриная грудка, куриная печень с вареньем, колбаски) - 75 г
- Антипаста овощное (маринованные кабачки, артишоки, оливки, баклажаны в песто) - 75 г
- Антипаста рыбное (килька, филе сельди в укропе и горчице, кальмары отварные, мидии) - 75 г
- Томаты с сыром моцарелла и соусом песто – 50 г
- Сыры (с мёдом, бальзамическим кремом и орехами) – 75 г
- Фрукты сезонные – 100 г

## Салаты

- Руккола с креветками, сладкими томатами и сладким бальзамическим кремом – 75 г
- Листья романского салата с гренками и курицей в соусе песто – 75 г
- Тёплый салат с говядиной, свежими листьями, соусом из тунца – 75 г

## Горячие блюда (1 на выбор)

- Паста с беконом, луком шалот, чесноком и куриным яйцом – 300 г
- «Особуко» томлёная в томатном соусе – 250 г
- Курица, фаршированная горгонзолой – 200 г
- Лазанья с говядиной и сливочным соусом – 300 г
- Говядина «меланезе» (шницель из говядины в крупных сухарях, готовится в большом количестве масла) – 250 г
- Баклажаны «пармеджано» - 250 г

## Гарниры (1 на выбор)

- Пюре из батата и картофеля – 150 г
- Овощи печёные с чесноком и розмарином – 150 г
- Картофель стоун (мелкий картофель в мундире) - 150 г

## Десерты (1 на выбор)

- Тирамису с клубникой – 130 г
- Панакота – 130 г

## Выпечка

- Фокачча с соусом песто или томатным – 50 г
- Чиабатта с томатами и оливками – 50 г

## Напитки

- Морс клюквенный – 200 мл
- Кофе заварной \ чай чёрный – 150 мл
- Вода артезианская с лимоном – 200 мл

выход (без напитков): 1305 г на персону

3 960 руб. на персону

17

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

**Михаил Боярков**  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



# фермерский стол

## Закуски

Вяленая говядина с грушевым тартаром и ореховым муссом – 50 г  
Шейка свиная с зерновой горчицей, чесноком и морковью – 50 г  
Филе слабосоленой форели с белым багетом и зеленым маслом – 50 г  
Куриный рулет с паприкой и травами – 50 г  
Филе сельди с мелким картофелем и крымским луком – 50\50\10 г  
Говяжий паштет с печеными овощами – 50 г  
Свежие овощи и зелень – 80\20 г  
Фрукты сезонные – 100 г

## Салаты

Салат с копченой форелью, печеным картофелем и томатами – 75 г  
Фермерский салат (свежие овощи и листья, печеная тыква, пряный соус и опаленный сыр) – 75 г  
Цезарь с куриным филе – 75 г

## Горячие блюда (1 на выбор)

Стейк из форели на кости – 250 г  
Колбаски на углях – 200 г  
Бефстроганов из оленины с вешенками – 180 г  
Котлеты из щуки и судака с соусом из красного лука – 180 г

## Гарниры (1 на выбор)

Пюре картофельное – 150 г  
Овощи на углях – 150 г  
Пюре из батата – 150 г  
Картофельные дольки с чесноком и зеленью – 150 г

## Выпечка и десерты

Хачапури по-мегрельски или аджарски – 112 г  
Хлебная корзина – 75 г  
Медовик или апельсиновые дольки в шоколаде – 100 г

## Напитки

Морс клюквенный – 200 мл  
Кофе заварной \ чай чёрный – 150 мл  
Вода артезианская с лимоном – 200 мл

выход (без напитков): 1472 г на персону

4 200 руб. на персону

18

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

**Михаил Боярков**  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководит  
и маркетинг  
отдела продаж  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



# меню «Изобилие»

## Закуски

Буженина с маринованными огурчиками и соусом из свежего хрена – 25 г  
Карпаччо из вяленой говядины с рукколой и сладкими томатами – 25 г  
Куриная руляда с омлетом и черносливом – 25 г  
Паштет из говядины с фермерским сливочным маслом – 25 г  
Мясной холодец с натёртым хреном и чесноком – 25 г  
Ломтики копчёной форели с чипсами лимона – 25 г  
Филе сельди с печёным картофелем – 25 г  
Карпаччо из клякача с вялеными томатами и капельками песто – 25 г  
Сырная лавка (моцарелла, полутвердый сыр, твердый сыр, сыр с белой плесенью, адыгейский сыр, брынза) – 72\21 г  
Ассорти свежих, солёных и печёных овощей (томаты, огурцы, сладкий перец, огурцы и томаты солёные, печёный перец и кабачки) – 100 г  
Фрукты сезонные (апельсины, виноград, яблоки, персики, слива) – 125 г

## Салаты

С печёной бужениной (домашняя буженина, картофель печёный, маринованные корнишоны, печёные овощи, соус горчиный) – 50 г  
С печенью кролика (картофель печёный, микс свежих листьев, яйцо куриное, сливки взбитые, соус клюквенный) – 50 г  
С копчёной рыбой (микс из свежих листьев, форель копчёная, черри томаты, морковь и огурец свежие, соус горчино-медовый) – 50 г  
С вяленой уткой (копчёная утиная ножка, микс свежих листьев, груша в карамели, соус медово-горчиный, ягоды граната) – 50 г

## Горячие закуски (на выбор)

Жульен из вешенок (отварные вешенки, сливочный соус и плавленный сыр) – 111 г  
Картофельные шарики (шарики из печёного картофеля с начинкой из зелёного масла, сметанный мусс) – 135 г  
Творожники с чёрной смородиной (нежные творожные шарики с начинкой из чёрной смородины, сметанный мусс) – 97 г

## Горячие блюда с гарниром (на выбор)

Щуцки котлетки с пюре из батата – 320 г  
Утиная ножка на картофельном гратене – 290 г  
Филе судака с овощной соломкой и соусом лимонным – 320 г  
Копчёная говядина с соусом из вешенок – 320 г  
Морковные оладьи с тартаром из авокадо и томатов – 295 г

## Выпечка

Хлебная корзина – 55 г  
Пирожки (с капустой/яблоками) – 35\*2 г

## Напитки

Морс клюквенный – 200 мл  
Кофе заварной \ чай чёрный – 150 мл  
Вода артезианская с лимоном – 200 мл

5 400 руб. на персону

19

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

**Михаил Боярков**  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru





# МЕНЮ «ЭКСКЛЮЗИВ»

## Закуски

Мясное ассорти (буженина, куриный рулет, язык говяжий, ростбиф, пастроми) – 100 г  
Рыбное ассорти (филе слабосоленой сёмги, филе сельди, копчёная форель, клыкач) – 100 г  
Тар-тар из говядины с каперсами, крымским луком и перепелиным яйцом – 50 г  
Куриный рулет с паприкой и травами – 50 г  
Паштет из печени кролика с тостами из солодового хлеба – 50 г  
Сырная лавка (фермерские сыры – полутвердый, с зеленью и чесноком, молодой слабой соли, брынза, с оливками) – 100 г  
Свежие овощи и зелень – 80\20 г  
Фрукты сезонные – 100 гр.

## Салаты

Цезарь с креветками – 75 г  
Фермерский салат (свежие овощи и листья, баклажан, пряный соус и опалённый сыр) – 75 г  
Тёплый салат с говядиной, свежими листьями, соусом из тунца – 75 г  
Салат с утиной грудкой (свежие овощи и листья, малиновая заправка, утиная грудка на гриле, сегменты апельсина) – 75 г

## Горячие закуски (на выбор)

Соте из мидий (в сливочном соусе) – 75г  
Картофель печеный (с соусом из вешанок) – 75 г  
Шампиньоны запеченные (с беконом и сыром) – 75 г  
Киш (с курой и сыром в сливочном соусе) – 75 г

## Горячие блюда с гарниром (на выбор)

Стейк из форели с овощами на углях – 400 г  
Баранья ножка с булгуром – 450 г  
Бефстроганов из оленины с вешенками и картофельным пюре – 330 г  
Котлеты из щуки и судака с пюре из батата и соусом из красного лука – 180 г

## Выпечка

Хачапури по-мегрельски или аджарски – 112 г  
Хлебная корзина – 75 г  
Медовик или морковный торт - 200 г

## Напитки

Морс клюквенный – 200 мл  
Кофе заварной \ чай чёрный – 150 мл  
Вода артезианская с лимоном – 200 мл

выход (без напитков): 2087 г на персону

7000 руб. на персону



20

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

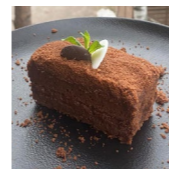
**Михаил Боярков**  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

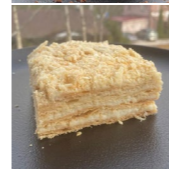
**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru

# десерты на заказ

Торты за 1 кг от 2000 руб:



**Шоколадный**  
(мука, сл. масло, яйцо, соль, молоко, сахар, сливки, шоколад атуральный, абрикосовый джем)



**Наполеон**  
(мука, сл. масло, яйцо, соль, молоко, сахар, сливки)



**Морковный**  
(мука, сл. масло, яйцо, соль, молоко, сахар, грецкий орех, сушеная ягода, ананас, корица, имбирь, сливочный сыр)



**Медовик**  
(мука, сл. масло, яйцо, соль, молоко, сахар, мед, сметана, сливочный сыр)



**Йогуртовый**  
(мука, сл. масло, яйцо, соль, молоко, сахар, йогурт, ягоды)

**Фруктовая тарелка:** 3 кг — 1800р

## Капкейки:

шоколадный с карамелью  
морковный  
ванильный со свежими ягодами  
банановый  
Заказ от 20 шт.  
Цена за шт. (35 г) — 140 руб.

## А также:

эклеры  
заварные булочки  
брауни  
корзиночки с фруктами  
Заказ от 20 шт.  
Цена за шт. (55 г) — 110 руб.



21

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

**Михаил Боярков**  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru

# обедаы и ужины

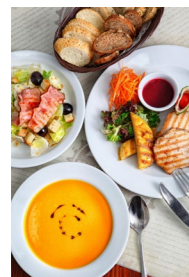
для групп от 20 человек

## Завтрак (шведский стол) - 700 руб.

Блюда в ассортименте:

Йогурт/ мюсли, каша, салат, омлет/яйца вареные, сосиски/котлеты, мясная нарезка, сыр, масло, творожная запеканка/блины/оладьи/сырники, сладкие добавки, чай, кофе заварной, морс ягодный, молоко.

## Комплексное питание (расчет порционно)



### Обед

Салаты (2 вида)  
Супы (2 вида)  
Горячее с гарниром (2 вида)  
Хлеб  
Напиток

### Ужин

Салаты (2 вида)  
Горячее с гарниром (2 вида)  
Хлеб  
Напиток

750 руб. на персону

## Питание в формате «Шведский стол»



### Обед

Салаты и закуски (не менее 3х видов)  
Супы (2 вида)  
Горячее с гарниром (3 вида)  
Хлебная корзина  
Выпечка и десерты (2 вида)  
Горячие и холодные напитки

### Ужин

Салаты и закуски (не менее 3х видов)  
Горячее с гарниром (3 вида)  
Хлебная корзина  
Выпечка и десерты (2 вида)  
Горячие и холодные напитки

1250 руб. на персону

22

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



# рыбалка в Изумрудном озере

## Радужная форель, осетр, щука, окунь

Пойманная рыба взвешивается и оплачивается по тарифу.

Лицензия (2 часа) (удочка / спиннинг, наживка) - 500 руб.

При наличии своего оборудования, клиент все равно оплачивает лицензию.  
Правило - «Поймал-Изъял» (пойманная рыба обратно не отпускается).

Вы можете поймать и забрать рыбу с собой:

форель (за 100 г): 200 руб

осетр (за 100 г): 240 руб

щука и окунь (за 100 г): 120 руб

Поймать рыбу и приготовить (на гриле, или закоптить на ольхе, или засолить):  
форель (за 100 г) 250 руб

Вес форели от 800 г до 4 кг.



23

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru





# веревочный парк

Индивидуальные предложения  
для организованных групп от 20 чел.

## Самый рельефный и пейзажный веревочный парк

Высота до 15 метров, зиплайн 210 метров над озером



Детский билет на все трассы в течении 2 часов (возраст до 12 лет) - 1000 р

Взрослый билет на все трассы в течении 3 часов + троллей (возраст от 12 лет) - 1600 р

Одна трасса - 500 р

Троллей 210 м с системой торможения, рост от 150 см, 1 проезд - 500 р

24

# ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



**Михаил Боярков**  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru

[zoldol.ru](http://zoldol.ru)



# веревочный парк

Индивидуальные предложения  
для организованных групп от 20 чел.

Маршруты парка расположены среди леса на живописном кряже, откуда открывается прекрасный вид на солнечную долину и астрономическую обсерваторию. За счет рельефа и расположения парка перепад высот составляет порядка 50 метров.

	ТРОПА ТРОЛЛЕЙ	ТУРИСТ	УЩЕЛЬЕ ТРОЛЛЕЙ	ТРОЛЛЕЙ	КРАСНАЯ ТРАССА	ЧЕРНАЯ ТРАССА
<b>ВОЗРАСТ</b>	ОТ 3 ЛЕТ	ОТ 6 ЛЕТ	ОТ 8 ЛЕТ	ОТ 12 ЛЕТ	ОТ 12 ЛЕТ	ОТ 12 ЛЕТ
<b>РОСТ</b>	ОТ 100 СМ	ОТ 120 СМ	ОТ 140 СМ	ОТ 140 СМ	ОТ 150 СМ	ОТ 150 СМ
<b>ВЕС</b>	ДО 120 КГ	ДО 120 КГ	ДО 120 КГ	ОТ 40 ДО 120 КГ	ДО 120 КГ	ДО 120 КГ
<b>СЛОЖНОСТЬ</b>	НАЧАЛЬНЫЙ	НАЧАЛЬНЫЙ	СРЕДНИЙ	ВЫШЕ СРЕДНЕГО	СЛОЖНЫЙ	СЛОЖНЫЙ
<b>ДЛИНА</b>	75 М	88 М	115 М + 2 ТРОЛЛЕЯ	210 М	254 М + 3 ТРОЛЛЕЯ	390 М + 3 ТРОЛЛЕЯ
<b>ВЫСОТА</b>	0,8 - 1 М	3 - 6 М	3 - 6 М	3 - 15 М	3 - 15 М	3 - 15 М
<b>КОЛИЧЕСТВО ЗАДАНИЙ</b>	9	10	12		16	18

25

# ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ

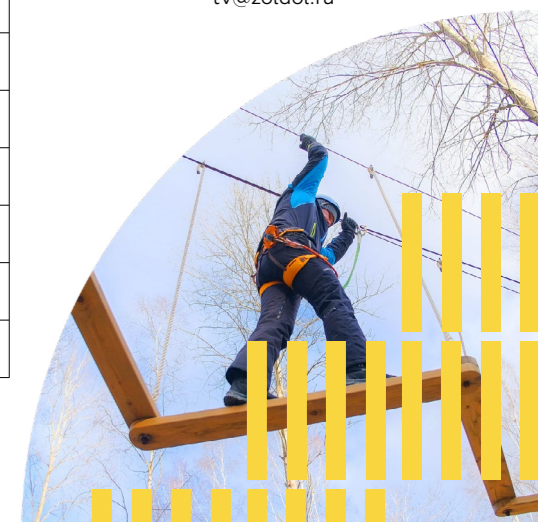


**Михаил Боярков**  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru

[zoldol.ru](http://zoldol.ru)





# вейк-парк #KINGWINCH ZOLDOL

ДЛИНА ТРАССЫ	Две линии по 130 метров каждая.
ТИП ВОДОЕМА	Полностью рукотворный. Песчаное дно и пляж.
КАТЕГОРИЯ СЛОЖНОСТИ	Начальная /средняя. Не требуются устойчивые навыки катания на вейк-борде. Возможно обучение.
ЭЛЕМЕНТЫ ВЕЙК-ПАРКА	2 реверсивные канатные дороге с изменяемой тягой. Флэт трюки. Кикер и бокс.



- [Удобные и комфортные раздевалки](#)
- [Душевая комната](#)
- [Сауна](#)
- [Прокат снаряжения](#)
- [Инструкторская служба](#)
- [Тематическое кафе-бургерная](#)

## Оборудованный пляж:

шезлонги/зонтики, волейбол, батут, сапы (2 шт.), катамараны (2 шт.), водное поло

## ЦЕНА

1 сет (10 минут) - 750 руб.

Комплект экипировки (доска, жилет, гидрокостюм) - 700 руб.

Услуги инструктора вейкпарка (тренировка 1 сета) - 600 руб.

26

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

**Михаил Боярков**  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

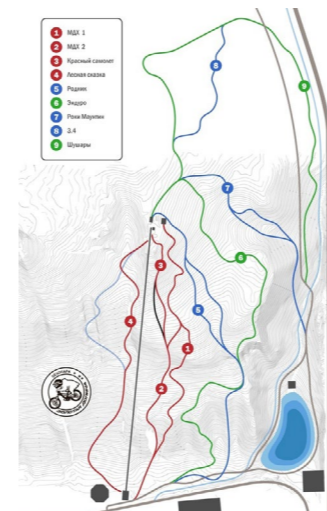
**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



## ЭКСТРИМ ВЕЛОПАРК

В 2015 году на горнолыжном курорте «Золотая Долина», появился **первый на Северо-Западе России полноценный велопарк** с подъемником, отличными трассами, проживанием и планами на долгосрочное развитие. Трассы строятся уже на протяжении пяти лет, практически «вручную» – тщательно и продуманно. Подъемник – дисковый бугель с плавным механизмом.



Велотрасса работает в летний период по выходным и праздничным дням.

Стоимость абонемента (17:00-20:00) - 1000 рублей

Стоимость абонемента (12:00-20:00) - 1500 рублей

27

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

**Михаил Боярков**  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



# ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР

## Старейший горнолыжный центр Северо-Запада

Склоны для начинающих и спортивные трассы.

- 12 трасс различной степени сложности (перепад высот от 10 до 120 м, протяженность от 70 до 1100 м)
- хаф-пайп
- сноуборд-парк
- учебный склон с бесплатным подъемником
- детский горнолыжный клуб "Золотая Доли"



- прокат инвентаря (размеры обуви - от 25 до 52)
- служба инструкторов
- ски-сервис
- камеры хранения

28

# ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

**Михаил Боярков**  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



# ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР

При организации свободного катания для групп более 30 человек предусмотрены следующие скидки:

**Абонементы на подъемник  
Прокат оборудования**

**- 15%** от действующего тарифа

Проведение соревнований  
для любителей  
и профессионалов:

Организация соревнований, турниров, эстафет любого уровня.

Профессиональная система хронометража «Омега», квалифицированное судейство, звуковое сопровождение, опытные комментаторы.

Слалом (сертификат FIS), half-pipe, слопстайл, джиббинг, параллельный слалом.

29

# ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

**Михаил Боярков**  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru





# ЛЕТНИЙ ОТДЫХ

## Песчаный пляж

зонтики  
шезлонги  
раздевалки  
водное поло  
пляжный волейбол  
бадминтон

## Прокат

катамараны  
сапы  
спортивный батут

## Кафе-бургерная

## Вейк-станция

## Душ, сауна

## Прокат велосипедов

## Детская площадка

## Пешие и велосипедные путешествия по окрестностям Золотой Долины



30

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



# СПА зона

располагается в нижнем парке

## Восточный хамам

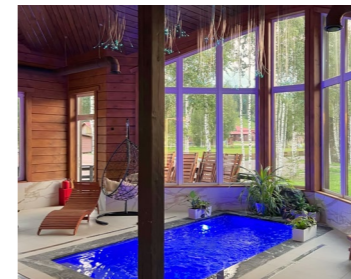
## Можжевельная парная

## Мини-бассейн с противотоком и гидромассажем

## Душ впечатлений

## Соляной каскад

## Снежный фонтан



Стоимость посещения: 2 часа - 2000 руб.

31

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

Михаил Боярков  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

Ксения Клименкова  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

Татьяна Везо  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



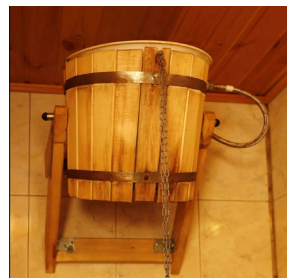


# русская баня на дровах

для корпоративных гостей

**2 отделения**  
(каждое на 8 человек, с отдельным входом через террасу):

2 комнаты отдыха  
2 санузла  
2 парных  
2 раздевалки  
мини-бассейн



Предоставляются:  
простыни, полотенца,  
шампунь/гель для  
душа, чай

За дополнительную  
плату: веники, халаты,  
тапочки

## Стоимость аренды:

- 1 час (с 8.00 до 00.00) - 2500 руб.  
- 1 час (с 00.00 до 04.00) - 3000 руб.

Минимальный заказ —  
от двух часов

32

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

**Михаил Боярков**  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



# для детей в Золотой долине



Школа юного горнолыжника «Золотая Долина»

Игровая комната в ресторане Шишка

Игровая комната в ресторане Ферма троллей

Детская площадка у конференц-зала Форум

Сказочно-загадочная тропа

Трасса верёвочного парка «Тропа Тролля»

Крылатые качели



33

## ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



[zoldol.ru](http://zoldol.ru)

**Михаил Боярков**  
менеджер по работе  
с корпоративными клиентами  
(812) 702-78-78 доб.261  
mb@zoldol.ru

**Ксения Клименкова**  
менеджер отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.272  
kk@zoldol.ru

**Татьяна Везо**  
руководитель отдела продаж  
и маркетинга  
(812) 702-78-78 доб.260  
tv@zoldol.ru



# ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

## ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР ПАРК-ОТЕЛЬ

### ВЕРХНИЙ ПАРК

- ресепшн
- магазин Съестная лавка
- ресторан и гриль-бар Шишка
- русская баня
- конференц-центр Форум
- 1-42 коттеджи
- гостиница, корпус Шале

### НИЖНИЙ ПАРК

- ресепшн
- лициерия Tre Scalini
- кассы и прокат ГЦ
- вейкборд
- инструкторы
- спортивный магазин
- троллей над озером
- медпункт
- съестная лавка
- бар 360
- Спорт отель, Спа отель
- 50-77 коттеджи

- #ZoiDot Club
- бургерная
- веревочный парк
- троллей над озером
- ресторан Ферма Троллей
- SPA зона

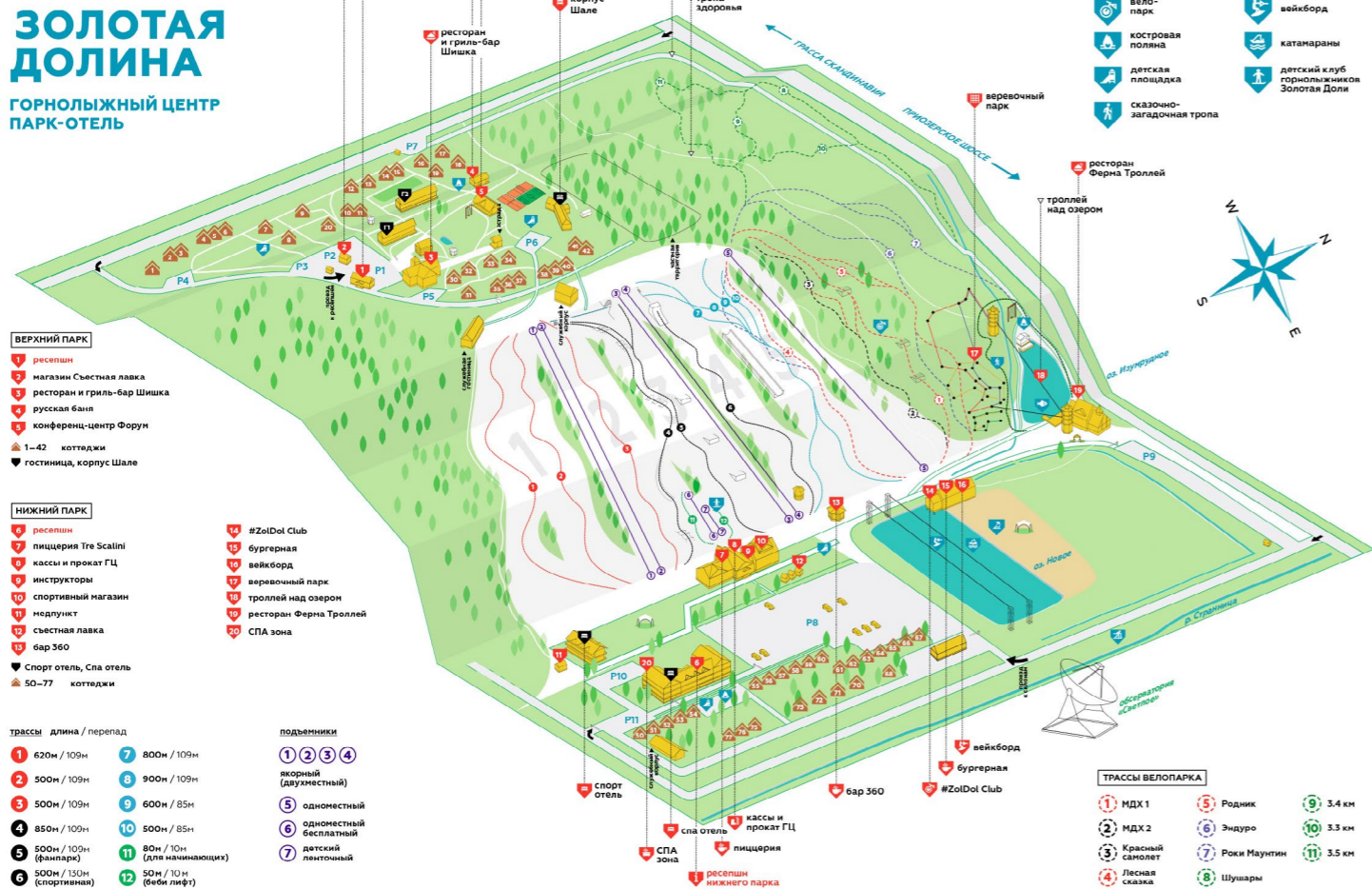
трассы	длина / перепад
1	620м / 109н
2	500м / 109н
3	500м / 109н
4	850м / 109н
5	500м / 109н (фанпарк)
6	500м / 150н (спортивная)
7	800м / 109н
8	900м / 109н
9	600м / 85н
10	500м / 85н
11	80н / 10н (для начинающих)
12	50м / 10м (бэби лифт)

- ### ПОДЪЕМНИКИ
- 1 якорный (двухместный)
  - 2 якорный (двухместный)
  - 3 якорный (двухместный)
  - 4 якорный (двухместный)
  - 5 одноступенчатый
  - 6 одноступенчатый бесплатный
  - 7 детский пикетный

### ТРАССЫ ВЕЛОПАРКА

- |                   |                |           |
|-------------------|----------------|-----------|
| 1 МДХ1            | 5 Родник       | 9 3.4 км  |
| 2 МДХ2            | 6 Эндуро       | 10 3.3 км |
| 3 Красный самолет | 7 Роки Маунтин | 11 3.5 км |
| 4 Лесная сказка   | 8 Шушары       |           |

- горнолыжные склоны
- трасса для беговых лыж
- вело-парк
- костровая поляна
- детская площадка
- сказочно-загадочная тропа
- рыбалка (форель)
- пляж
- вейкборд
- катамараны
- детский и клуб горнолыжников Золотая Доли



# ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

## ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР ПАРК-ОТЕЛЬ

### схема проезда

- Маршрут следования №1
- Маршрут следования №2
- Маршрут следования №3
- Трасса Скандинавия (Скандинавское ш.)
- Трасса Сортавала (Новоприозерское ш.)
- Старовыборгская трасса (Выборгское ш.)
- Западный скоростной диаметр (платная дорога)

