

ВАШЕ ЛУЧШЕЕ МЕРОПРИЯТИЕ



У каждого мероприятия есть цель.

Выберите свою для организации успешной и продуктивной работы! Ваше мероприятие - это нечто большее, чем просто столы и стулья в конференц-зале.

Мы стремимся понять цель мероприятия и сделать из него настоящее событие!

- > ВЫБЕРИТЕ ПЛОЩАДКУ И УЗНАЙТЕ О КОНФЕРЕНЦ-УСЛУГАХ
- > ВЫБЕРИТЕ МЕНЮ ДЛЯ ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ
- > КОНТАКТЫ

 Заголовки кликабельны, просто нажмите на нужный раздел

КОНФЕРЕНЦ-УСЛУГИ



Бальный зал «Гранд Кортъярд»



Конференц-зал «Чароит»



Частная обеденная зона «Малахит»

- > ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛОВ
- > СХЕМА КОНФЕРЕНЦ-ЗОН
- > СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛОВ

> АРЕНДА ОБОРУДОВАНИЯ

ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛОВ

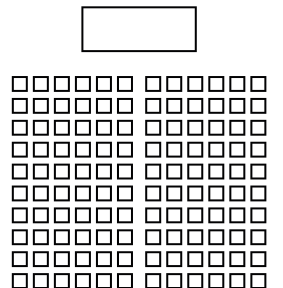
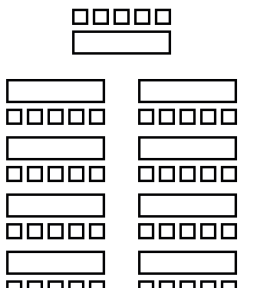
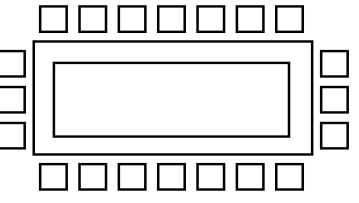
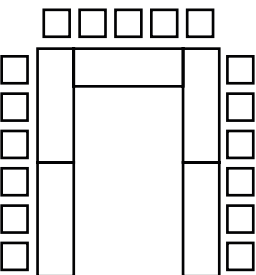
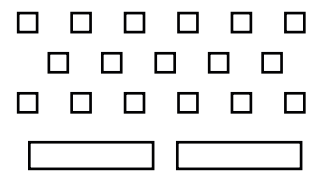
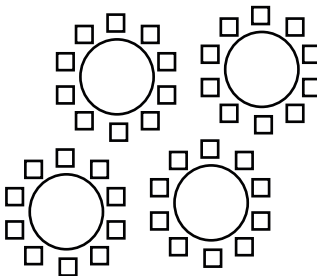
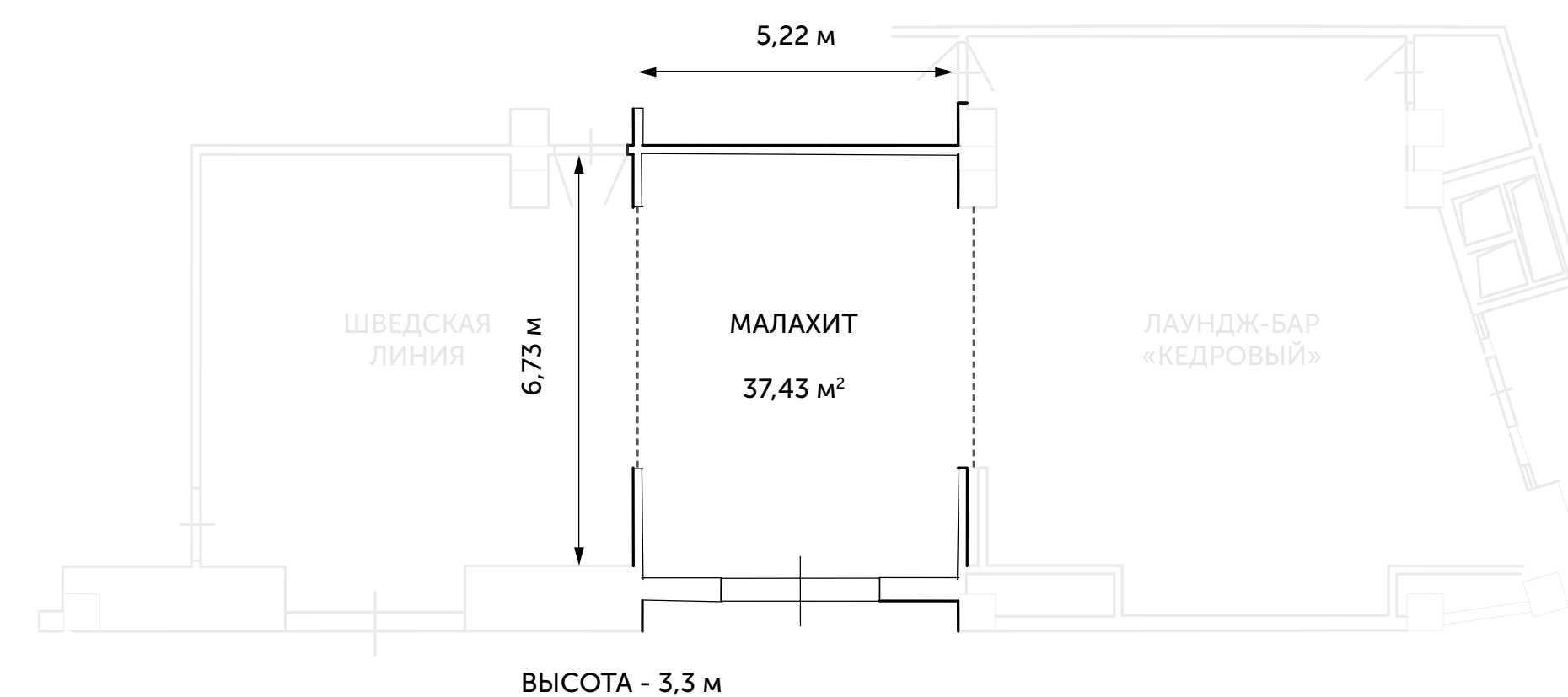
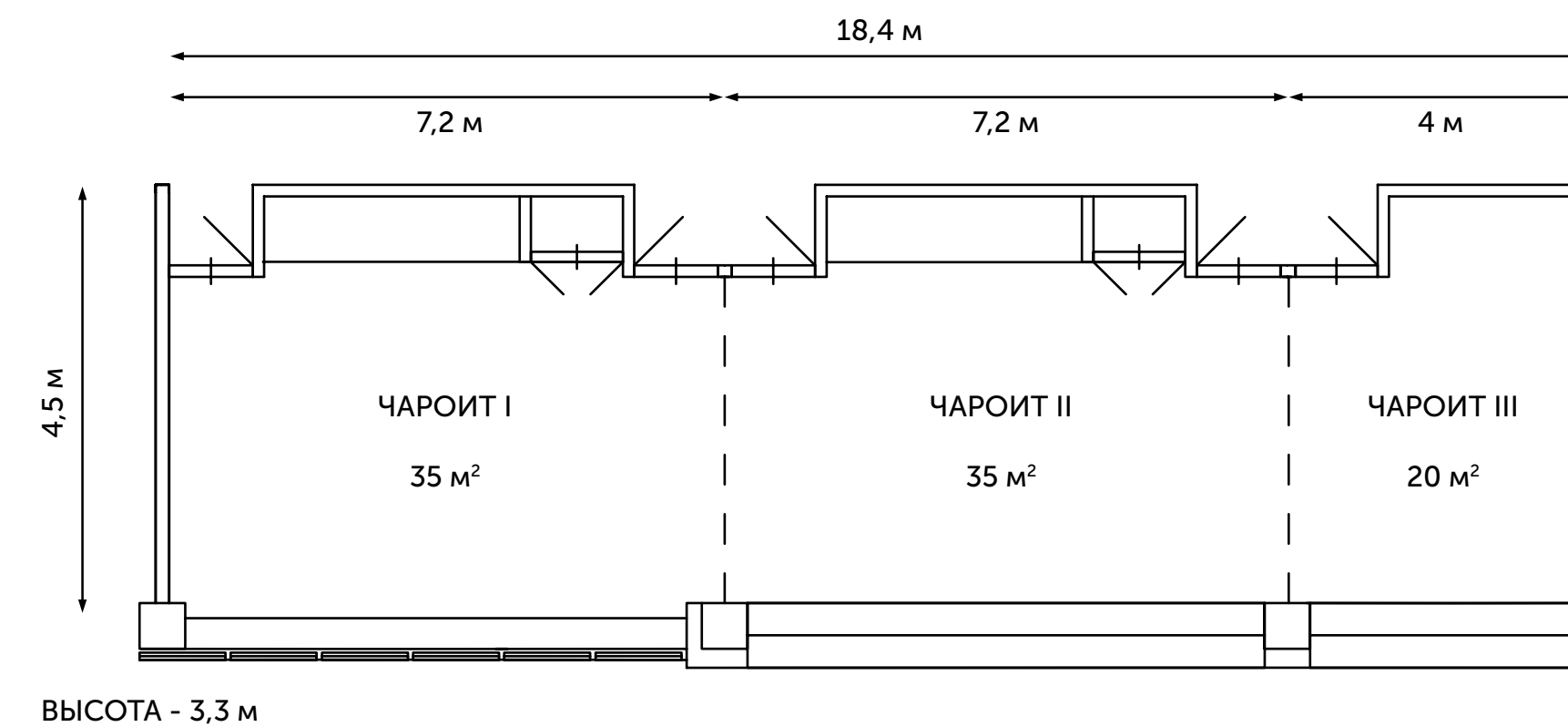
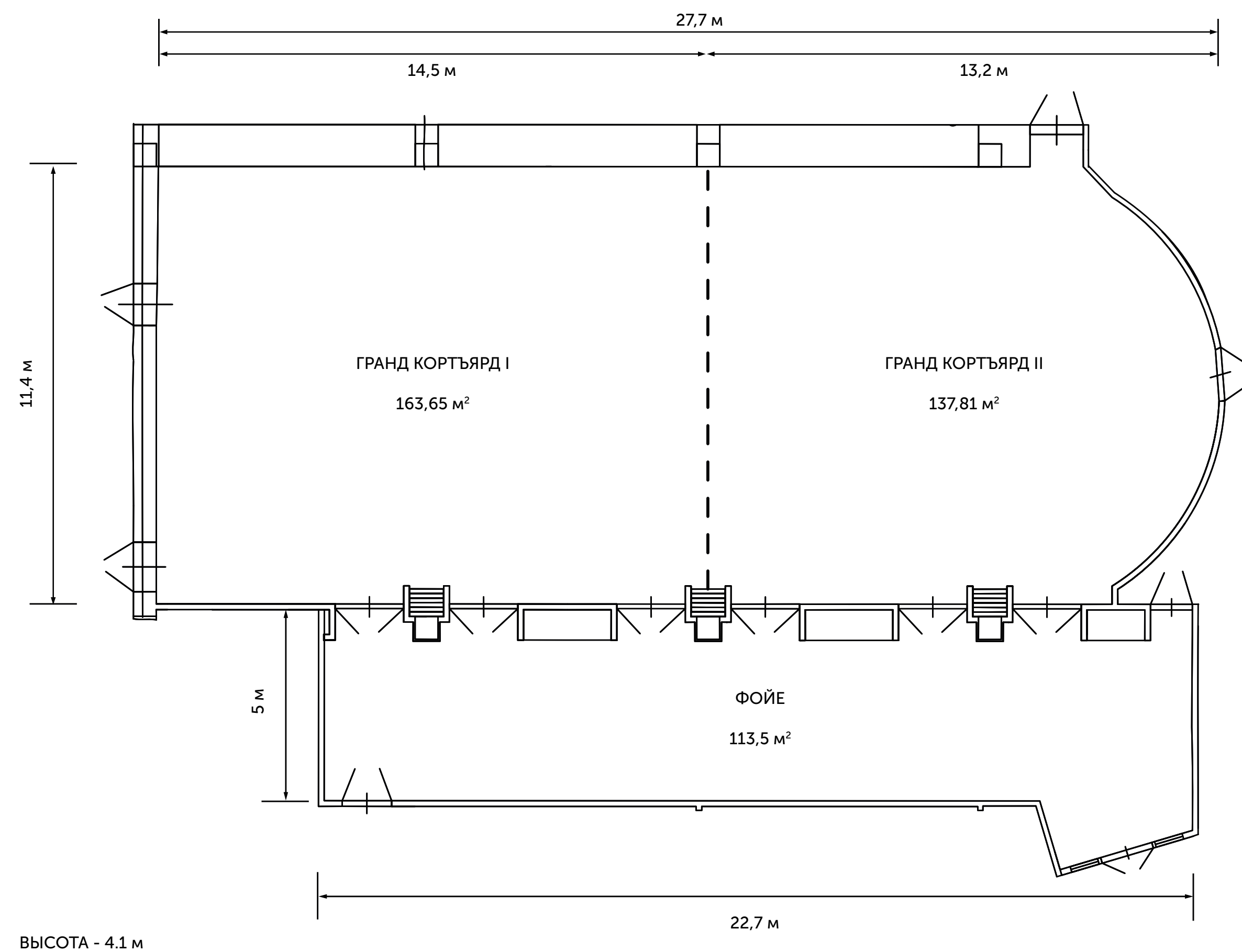
Залы	Размеры длина x ширина x высота	Площадь, м ²	Количество мест					
			Театр 	Класс 	Конференц 	П-форма 	Фуршет 	Банкет 
Гранд Кортъярд (I + II)	27.7x11.4x4.1	306	300	200	-	-	200	220
Гранд Кортъярд I	14.5x11.4x4.1	163.65	140	108	72	60	100	100
Гранд Кортъярд II	13.2x11.4x4.1	137.81	110	90	60	40	60	100
Чароит (I + II + III)	18.4x4.5x3.3	89.44	80	60	-	44	60	-
Чароит I	7.2x4.5x3.3	35	20	18	16	12	18	16
Чароит II	7.2x4.5x3.3	35	20	18	16	12	18	16
Чароит III	4x4.5x3.3	20	-	-	8	-	-	-
Чароит (I + II)	14.4x4.5x3.3	70	60	50	32	32	50	32
Чароит (II+III)	11.2x4.5x3.3	55	45	30	26	26	40	26
Малахит	7.2x4.5x3.3	35	20	18	16	12	18	20

СХЕМА КОНФЕРЕНЦ-ЗОН



СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛОВ

Залы	Площадь, м ²	Стоимость аренды с учетом НДС 22% (руб.)		
		1 час	4 часа	от 5 до 10 часов
Гранд Кортъярд (I +II)	306	14 500	51 900	65 900
Гранд Кортъярд I	163.65	11 600	41 500	46 200
Гранд Кортъярд II	137.81	10 400	36 800	40 900
Чароит (I + II + III)	89.44	7 000	25 000	28 000
Чароит I	35	3 500	12 600	14 400
Чароит II	35	3 300	12 000	13 500
Чароит III	20	2 500	8 900	9 800
Чароит (I + II)	70	5 500	20 000	22 300
Чароит (II+III)	55	5 000	17 000	19 900
Малахит	35	3 500	12 900	14 400



*Зал «Гранд Кортъярд I+II»
рассадка: класс*



*Зал «Чароит I»
рассадка: конференц*

АРЕНДА ОБОРУДОВАНИЯ

LCD проектор + экран (в зале Гранд Кортъярд)	11 500 ₺
LCD проектор + экран (в зале Чароит)	7 000 ₺
Мобильный экран для проектора	3 300 ₺
Комплект акустической системы (микшер, колонки, 2 радио-микрофона).....	11 500 ₺
Дополнительный радио-микрофон.....	2 400 ₺
Микрофон "Мадонна"	3 600 ₺
Микрофон-петличка	2 400 ₺
Ноутбук	4 500 ₺
Лазерная указка (кликер)	700 ₺
TV-плазменный Samsung 46" на стойке.....	8 400 ₺
Флипчарт с альбомом и маркерами	3 500 ₺
Трибуна	5 000 ₺
Переносная сцена	9 800 ₺
Покрытие для танцпола (паркет).....	9 300 ₺

Цены указаны с учетом НДС 22%



МЕНЮ ДЛЯ ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ



- > КОФЕ-БРЕЙК
- > ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ
- > ТУРИСТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

- > БИЗНЕС-ЗАВТРАК
- > БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
- > ШВЕДСКИЙ СТОЛ

КОФЕ-БРЕЙК

Меню действительно для групп от 10 человек.
До 10 человек меню предоставляется на выбор Шеф-повара.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.

WARM WELCOME - 300₽

Шоколадное печенье кукис20 g
Фруктовый софт, свежесваренный кофе, чай, молоко, лимон

HAPPY BREAK - 450₽

Яблочный крамбл с меренгой65 g
Шоколадное печенье кукис20 g
Мадлен45 g
Фруктовый софт, свежесваренный кофе, чай, молоко, лимон

ABRAHAM LINCOLN - 740₽

Сэндвич с ветчиной из индейки и сыром90 g
Сэндвич на багете с ростбифом70 g
Фисташковый чизкейк40 g
Брауни с солёной карамелью40 g
Фруктовый софт, свежесваренный кофе, чай, молоко, лимон

SUPER FOOD BREAK - 800₽

Рулет с курицей и овощами40 g
Корнмикс с пюре из авокадо и лососем50 g
Чиа с фруктами70 g
Козинак из кедрового и грецкого ореха50 g
Фруктовый софт, свежесваренный кофе, чай, молоко, лимон

BUONGIORNO - 870₽

Брускетта с лососем45 g
Панио с томатами и сыром45 g
Панна-Котта
с ягодным соусом роте-грютце50 g
Тирамису70 g
Фруктовый софт, свежесваренный кофе, чай, молоко, лимон

BIG BEN BREAK - 930₽

Бутерброд с яичным салатом90 g
Сэндвич со свининой90 g
Шоколадный трайфл свишней90 g
Финиковый тоффи50 g
Фруктовый софт, свежесваренный кофе, чай, молоко, лимон

ТЕМАТИЧЕСКИЙ КОФЕ-БРЕЙК ПАРИЖСКИЙ - 1300₽

Круассан светчиной и сыром90 g
Тарт с лососем и брокколи70 g
Мини-жульен с грибами40 g
Пирожное шу с лимонным заварным кремом60 g
Безе "Анна Павлова" с ягодным соусом60 g
Фруктовый софт, свежесваренный кофе, чай, молоко, лимон

ТЕМАТИЧЕСКИЙ КОФЕ-БРЕЙК СИБИРЯК 2.0 - 1480₽

Блинная станция *(выпекаются при гостях)*
с медом, сметаной, икрой лосося90 g
Рулет с кедровым орехом50 g
Омуль на тосте50 g
Рыбный пирог60 g
Брусничный пирог со сметаной50 g
Сбитень, фруктовый софт, станция с чаем, свежесваренный кофе,
молоко, лимон

БИЗНЕС-ЗАВТРАК

Меню действительно для групп от 10 человек.
До 10 человек меню предоставляется на выбор Шеф-повара.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.

BASIC - 1420₽

ЯЙЦО

Яичница / омлет / отварное яйцо

КАША

Овсяная / рисовая

СЕНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

ПИРОЖНОЕ ШУ с лимонным заварным кремом

КОРЗИНА С ВЫПЕЧКОЙ

Дениш, маффин, круассан, тост

ТОППИНГ

Джем / сгущённое молоко / сметана / мёд / масло

НАПИТКИ

Йогурт питьевой

Чай / фильтр-кофе

Лимонад цитрусовый

Сок яблоко / апельсин

PREMIUM - 2720₽

ЯЙЦО

Омлет с лососем / пашот / яичница

КАША

Овсяная / рисовая

КРУАССАН С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

КРОСТИНИ С ТАРТАРОМ ИЗ МУКСУНА

ЭКЛЕР С ИКРОЙ И ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

ГРАНОЛА

КОРЗИНА С ВЫПЕЧКОЙ

Дениш, маффин, круассан, тост

ОРЕХИ

ТОППИНГ

Джем / сгущённое молоко / сметана / мёд / масло

НАПИТКИ

Чай рассыпной / кофе из кофемашины

Лимонад цитрусовый

Фреш яблоко / апельсин

ДОПОЛНЕНИЯ (на одного гостя)

РЫБНАЯ НАРЕЗКА

Муксун малосольный, карельская форель

малосольная и холодного копчения, лососевая икра

430 Р

СЫРНОЕ АССОРТИ

Данаблю, качотта с пажитником, скаморца,

камамберт

370 Р

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Маринованная свиная грудинка, отварной говяжий

язык, подкопченная утка, томленая мраморная

говядина

450 Р

ФУРШЕТ

Холодные закуски

Рулетик из цукини с сыром фета и креметте	40 g	190₽
Рулетик с лососем слабой соли.	60 g	360₽
Профитроли с тартаром из лосося	50 g	270₽
Чиабатта с карбонадом и кремом Блю Чиз.	50 g	190₽
Пряный ростбиф с печеным перцем	45 g	300₽
Сырный развал: сыр с пажитником, пармезан, черный принц.	70 g	300₽
Тост с копченым угрем	40 g	320₽
Профитроли с паштетом из куриной печени и вишней.	60 g	200₽
Капрезе	50 g	250₽
Запеченная свекла с муссом из сыра.	40 g	190₽
Лосось с чукой и ореховым соусом.	60 g	270₽
Ростбиф с дайконом и пряным соусом	50 g	270₽
Лосось на хрустящем тосте с кремчизом	50 g	330₽
Канapé из камамбера и клубники.	25 g	250₽
Гриссини с хамоном и рукколой	30 g	250₽
Сырные шарики в ореховой крошке	30 g	190₽
Сендвич с лососем и икрой летучей рыбы.	50 g	230₽
Мясное изобилие: гриссини с хамоном, пастрома свиная, салями, карпаччо из курицы	120 g	520₽
Брускетта с тунцом и овощной сальсой	60 g	250₽
Эклер с сырным муссом, лососем и красной икрой.	80 g	300₽
Тост с хамоном и вяленым помидором.	50 g	220₽
Вафля с красной икрой и сырным муссом	50 g	360₽

Горячие закуски

Гаспачо с креветкой и беконом	60 g	270₽
Канноли с креветкой и соусом манго-чили	45 g	270₽
Мидии, запеченные в картофельном муссе	50 g	270₽
Мини-кебаб из говядины	50 g	200₽
Шашлычки из семги в азиатском стиле.	50 g	300₽
Куриный шашлычок с мятным соусом.	50 g	230₽
Нано-чизбургер с куриным шницелем	110 g	230₽
Нано-бургер с бифштексом.	110 g	270₽

Десерты

Сладкий такос с карамельным кремом и ягодами.	50 g	250₽
Буше с фисташковым ганашом и фисташкой	50 g	200₽
Булочка Шу с ванильным кремом	50 g	200₽
Рожок с фруктами и кремом	70 g	200₽
Трайфл красный бархат.	80 g	190₽
Чуррос с кофейным кремом	70 g	200₽
Крем-брюле с брусникой	60 g	190₽
Эклер со свежими ягодами.	60 g	230₽
Панна-котта клубничная / цитрусовая / шоколадная.	50 g	200₽

Меню действительно для групп от 10 человек.
До 10 человек меню предоставляется на выбор Шеф-повара.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.



ТУРИСТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Меню действительно для групп от 10 человек.
До 10 человек меню предоставляется на выбор Шеф-повара.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.

ОБЕД - 1650₽

Салат (одно блюдо на выбор)

Легкий салат с семгой и рисовыми чипсами с медово-горчичной заправкой	100 g
Салат "Греческий"	100 g
Русский мясной салат с луком фри и маонезно-горчичной заправкой	100 g
Салат "А-ля вальдорф"	100 g

Суп (одно блюдо на выбор)

Суп-лапша с курицей и яйцом	240 g
Борщ сибирский с капустой и фасолью	240 g
Крем-суп из брокколи с лососем горячего копчения	240 g
Азиатский суп с грибами и рисом	240 g

Горячее блюдо (одно блюдо на выбор)

Котлета пожарского с картофельным пюре и брокколи	260 g
Отбивная из свинины с печеными овощами и соусом BBQ	260 g
Запеченный судак под грибным жульеном с рисом микс	260 g

Десерт (одно блюдо на выбор)

Брауни с миндалем и карамельным соусом	90 g
Лимонный пирог с клубникой и меренгой	90 g
Шоколадный мусс "Трио"	90 g

Чай, свежеваренный кофе, лимон, молоко, вода (150 мл), хлеб.

УЖИН - 1650₽

Салат (одно блюдо на выбор)

Салат "Цезарь" с курочкой	100 g
Салат "Каталонский" с сыровяленой колбасой	100 g
Салат "Атлантида" с семгой и брокколи	100 g

Горячее блюдо (одно блюдо на выбор)

Филе цыпленка с запеченным цукини и брокколи с соусом якитори	260 g
Палтус в мисо глазури с рисом басмати, заправленный песто	260 g
Говядина А-ля строганов с грибами и картофельным пюре, соленым огурцом, сметаной и брокколи	260 g
Бифштекс из говядины с яйцом пашот, картофельным пюре и зеленью	260 g

Десерт (одно блюдо на выбор)

Воздушный тирамису с какао	90 g
Меренговый рулет с грушей	90 g
Наполеон с ванильным ганашом	90 g

Чай, свежеваренный кофе, лимон, молоко, вода (150 мл), хлеб.

СИБИРСКОЕ МЕНЮ - 2200₽

Салат (одно блюдо на выбор)

С говяжьим языком и папоротником, сметанная заправка с черемшой	120 g
"Сибирский" с сигом, заправка домашний майонез	120 g
"А-ля Оливье" с тремя видами мяса, домашний майонез	120 g

Суп (одно блюдо на выбор)

Суточные щи	300 g
Грибная похлебка с фрикадельками из оленины	300 g
Тыквенный суп с клнеями из щуки	300 g
Уха из местной рыбы	300 g

Горячее блюдо (одно блюдо на выбор)

Копченая свинина с печеным яблоком	300 g
Жареный муксун с ячневой кашей и грибами, цитрусовый соус	300 g
Бефстроганов с мятым картофелем	300 g
Голубцы из индейки, в томатно-сметанном соусе	300 g
Рыбные пельмени с ромашковым соусом	220 g

Десерт (одно блюдо на выбор)

Открытый брусничный пирог со сметанным кремом	80 g
Воздушный медовый торт	80 g
Черемуховый торт с кедровым орехом	80 g
Брусника с медом и орехами	80 g

Чай, свежеваренный кофе, лимон, молоко, вода (150 мл), хлеб.

+ комплимент от шефа:

**пряное сало, грудинка горячего копчения, бородинский хлеб,
горчица, хрен**

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Меню действительно для групп от 15 человек.
До 15 человек меню предоставляется на выбор Шеф-повара.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.

РУБИН - 4000₽

Холодные закуски

Рыбное ассорти (форель холодного копчения, семга маринованная, масляная рыба холодного копчения)	90 g
Мясное ассорти (говядина пряная; буженина из индейки; шейка, печенная с тмином и апельсином; чоризо)	80 g
Ассорти сыров (сыр с пажитником; сыр с козьим молоком; камамбер, черный принц)	70 g
Салат с кальмаром (свежий огурец, яйцо, молодая кукуруза, кальмар, икра, зеленый лук)	100 g
Салат "Атлантида" с лососем	80 g
Мясной салат (индейка, карбонад, отварной картофель, маринованный огурец, грибы, майонез, лук фри)	80 g
Мусс из сливочного сыра с форелью слабой соли	80 g

Горячая закуска (одно блюдо на выбор)

Кордон Блю из индейки с брокколи	120 g
Судак темпура с булгуром и яблочными чипсами	120 g

Главное блюдо (одно блюдо на выбор)

Лойн из трески в беконе с цитрусовым соусом и маринованным фенхелем	300 g
Куриная грудка в беконе с паровым рисом и дольками ананаса	300 g
Антрекот из свинины с перцем пеперони в беконе, брокколи и пюре из печеных корней	300 g

Десерт (одно блюдо на выбор)

Медовик	100 g
Шоколадный мусс	100 g
Ягодно-творожный десерт	100 g

Комплиментарно: чай и кофе (американо).

САПФИР - 5000₽

Холодные закуски

Рыбное ассорти (форель холодного копчения, семга маринованная, масляная рыба холодного копчения)	90 g
Мясное ассорти (ростбиф; буженина из индейки; печеная шейка, язык говяжий)	85 g
Ассорти сыров (сыр с пажитником; сыр с козьим молоком; камамбер, черный принц)	75 g
Цезарь с лососем слабой соли	75 g
Мясной салат (говяжий язык, индейка, отварной картофель, маринованный огурец, грибы, майонез)	80 g
Салат с копченой уткой и апельсином	100 g
Тартар с семгой	80 g

Горячая закуска (одно блюдо на выбор)

Треска со сливочным картофелем и соусом "Песто"	120 g
Равиоли с рикоттой, шпинатом на тыквенном пюре и хамоном	100 g
Медальон из курицы с фисташковым пюре	120 g

Главное блюдо (одно блюдо на выбор)

Медальон из семги с булгуром и миндально-шпинатным соусом	300 g
Стейк из мраморной говядины с картофельным gratin	300 g

Десерт (одно блюдо на выбор)

Морковный торт	100 g
Шоколадный торт	100 g
Клубничный мусс	100 g

Комплиментарно: чай и кофе (американо).

ИЗУМРУД - 6500₽

Холодные закуски

Рыбное ассорти (форель холодного копчения, семга маринованная, масляная рыба холодного копчения)	90 g
Мясное ассорти (маринованная грудинка; ростбиф; буженина; язык говяжий)	80 g
Ассорти сыров (сыр с пажитником; сыр с козьим молоком; камамбер, дорблю)	75 g
Цезарь с индейкой	100 g
Салат с угрем и жареным картофелем	75 g
Мясной салат (говяжий язык, карбонад, индейка, отварной картофель, маринованный огурец, грибы, майонез)	80 g
Салат "Нисуаз" с тунцом	80 g
Маринованный сиг с икрой лосося и ржаными чипсами	80 g

Горячая закуска (одно блюдо на выбор)

Равиоли с лососем	70 g
Филе утки с печеной грушей и брусничным соусом	140 g
Запеченный камамбер с клубничным конфитюром	100 g

Главное блюдо (одно блюдо на выбор)

Стейк из семги с фаршированной креветкой и овощными рулетиками	250 g
Стриплойн с толченым картофелем и грибным соусом	250 g
Фаршированная перепелка в сене с ризотто из полбы	250 g

Десерт (одно блюдо на выбор)

Медовик	100 g
Морковный торт	100 g
Клубничный мусс	100 g

Комплиментарно: чай и кофе (американо).

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Меню действительно для групп от 20 человек.
До 20 человек меню предоставляется на выбор Шеф-повара.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.

ШВЕДСКИЙ СТОЛ №1 - 2250₽

Холодная станция

Салат-бар (свежие огурцы и помидоры, листья салата)	100 g
Столичный салат с подкопченной курочкой	50 g
Маринованные черри	20 g
Маринованные огурчики	20 g
Сервилат	10 g
Оливки	10 g
2 вида сыра	50 g
Мясная нарезка (карбонад свиной, говяжья пастрома)	50 g
Эсколар холодного копчения	25 g

Суп-станция

Борщ со сметаной	150 g
Суп из цветной капусты	150 g

Горячая станция

Бефстроганов	100 g
Жареный судак	90 g
Запеченный картофель	100 g
Рис с овощами	100 g

Десерт-станция

Чизкейк	50 g
Пирог с брусникой и сметанным кремом	50 g

Чай, свежесваренный кофе (американо),
лимон, молоко, вода (0,5 л), хлеб

ШВЕДСКИЙ СТОЛ №2 - 2500₽

Холодная станция

Салат-бар (свежие огурцы и помидоры, листья салата)	100 g
Оливье с говядиной	50 g
Маринованные черри	20 g
Маринованные огурчики	20 g
Куриное карпаччо	10 g
Оливки	10 g
Домашний сыр	50 g
Мясная нарезка (балык свиной, говяжья пастрома)	50 g
Салат с лососем, брокколи и сладким перцем	25 g

Суп-станция

Уха из сибирской рыбы	150 g
Солянка	150 g

Горячая станция

Строганов с грибами	80 g
Куриное филе со сливочным соусом и грибами	80 g
Картофель толченый с зеленью	80 g
Рис басмати	80 g

Десерт-станция

Брауни	50 g
Лимонно-клубничный торт	50 g

Чай, свежесваренный кофе (американо),
лимон, молоко, вода (0,5 л), хлеб

ШВЕДСКИЙ СТОЛ №3 - 2800₽

Холодная станция

Салат-бар (свежие огурцы и помидоры, листья салата)	100 g
Капрезе	50 g
Маринованные черри	20 g
Маринованные огурчики	20 g
Оливки	10 g
Сырная нарезка	10 g
Мясная нарезка (карбонад свиной, говяжья пастрома)	50 g
Семга слабой соли	55 g

Суп-станция

Крем-суп из брокколи с крутонами	120 g
Солянка	120 g

Горячая станция

Жареное филе трески с горчичным соусом	100 g
Куриные биточки на пару со сливочно-томатным соусом	100 g
Соте из овощей	80 g
Картофель в сливочном соусе	80 g

Десерт-станция

Банановый пирог с меренгой	50 g
Тирамису с шоколадным кремом	50 g

Чай, свежесваренный кофе (американо),
лимон, молоко, вода (0,5 л), хлеб

ШВЕДСКИЙ СТОЛ В РУССКОМ СТИЛЕ

Меню действительно для групп от 20 человек.
До 20 человек меню предоставляется на выбор Шеф-повара.
Все цены указаны в рублях и включают НДС.

“РУССКИЙ ВЕЧЕР” - 4900₽

Холодная станция

“Мемуары Трубецкого” (блинный рыбный пирог)	90 g
Заливное из бычьих хвостов	80 g
Расколodka байкальской рыбы (карвинг-станция)	80 g
Мимоза с лососем опаленным	90 g
Винегрет с груздями бочковыми	80 g
Соленья сибирские (помидорки, огурчики, капуста)	55 g
Буженина домашняя	50 g

Горячие блюда

Щечки телячьи томленные	70 g
Биточки щучьи с грибным соусом	70 g
Вырезка говяжья томленая с печеной свеклой (карвинг-станция)	80 g

Гарниры

Солнечные драники со сметаной	60 g
Греча по-купечески с грибами лесными	60 g
Золотистая капуста (тушеная).	60 g

Угощенье к чаю

Торт черемуховый с орехом кедровым	60 g
Пирожки байкальские с ранеткой сладкой и брусничкой таежной	40 g
Сладкая блинная станция	120 g
Кондитеры к блинам.	60 g

Хлебная станция (ремесленный хлеб / булочки / каравай)	100 g
---------------------------------------------------------------------	-------

Напитки

Чай у Волконских (горячий сбитень).	50 g
Морс ягодный	50 g
Станция с чаями и самоваром	50 g
Вода.	0,5 ml



[← Вернуться в Меню для мероприятий](#)

[← Вернуться в Главное Меню](#)

КОНТАКТЫ



отель Иркутск Сити Центр
+7 (3952) 481-000

✉ reservation@eastlandhotels.com

🌐 eastlandhotels.com

📍 [irkutsk_city_center](#)

📌 [irkutsk_city_center](#)

📍 664025, г. Иркутск, ул. Чкалова, 15

Коммерческий директор

ИНДИРА МОГИЛЕВА (comdir@eastlandhotels.com) - 8 950 054 83 68

Отдел по организации мероприятий и групповому обслуживанию

МАРИЯ ДРАГУНСКАЯ (Affair@eastlandhotels.com) - 8 964 730 20 28

МАРИЯ РЫТИКОВА (Conference@eastlandhotels.com) - 8 964 730 00 11

ОЛЬГА БАТОРОВА (Events@eastlandhotels.com) - 8 964 730 20 42

Отдел по работе с корпоративными клиентами и туристическими компаниями

СВЕТЛАНА ФЕДОРОВА (Svetlana.Fedorova@eastlandhotels.com) - 8 964 730 00 77

АНАСТАСИЯ МАТВЕЕВА (Matveeva.Anastasiya@eastlandhotels.com) - 8 964 730 20 18