



МЕСТО ДЛЯ ВАШИХ МЕРОПРИЯТИЙ



О НАС

Добро пожаловать в этнокомплекс «Бобровая Долина» — место, где искреннее гостеприимство и комплексность услуг смогут сделать ваше мероприятие запоминающимся.

«Бобровая долина» - это пространство для тех, кто ищет не просто площадку для праздника, а место с душой, характером и богатой историей. Здесь рождаются самые искренние события — от камерных семейных торжеств до масштабных корпоративов и конференций

В ресторане мы готовим для вас блюда удмуртской кухни, собранные в экспедициях по Удмуртии и воссозданные Бренд-шефом удмуртской кухни Алексеем Мурашевым и блюда угро-финской кухни в авторском исполнении Повара-ведуна Широбокова Алексея.

Мы ценим каждого гостя и помогаем создать мероприятие, исходя из ваших задач.

Изучайте наши площадки, вдохновляйтесь и приезжайте! Мы будем рады стать частью вашей истории.



ПОДАРКИ ДЛЯ НАШИХ ГОСТЕЙ



Вы можете выбрать любой понравившийся подарок

- Пирамида игристого
- Подарочный сертификат на услуги комплекса
- Размещение в отеле для молодоженов

Условия предоставления:

- Минимальная сумма заказа банкета 120 000 руб.
- Акции, спецпредложения не суммируются

Мы учитываем пожелания гостей. Условия проведения мероприятий могут быть скорректированы под ваш запрос.

[ПОЛУЧИТЬ ПОДАРОК](#)



РЕСТОРАН «ТЫР КОРКА»



Ресторан «Тыр корка» — идеальное место для проведения банкетов, семейных праздников и торжественных ужинов. Залы оформлены в стиле традиционной деревенской избы, что позволяет гостям ощутить атмосферу уюта, гостеприимства и национального колорита.



Зал Таба



Зал Чабей

РЕСТОРАН «ТЫР КОРКА»

БАНКЕТЫ

Вместимость: до 25 гостей

Минимальная сумма заказа: 50 000 руб.

Минимальная сумма на гостя: 3 500 руб.

Дополнительные условия:

- Пробковый сбор 5 000 руб. на все мероприятие;
- Продолжительность банкета — 6 часов;
- Увеличение времени банкета — 5 000 руб./час. (аренда, дополнительный заказ блюд, напитков).

[ЗАБРОНИРОВАТЬ ЗАЛ](#)



РЕСТОРАН «ТЫР КОРКА»

КОНФЕРЕНЦИИ

Вместимость: до 25 гостей

Минимальная сумма аренды: 15 000 руб. за 3 часа

Минимальная сумма на гостя: 800 руб. кофе-пауза

Дополнительные условия:

- Увеличение времени - 5 000 руб. в час;
- Условия распространяются на один из залов ресторана, переход во второй зал предусмотрен только с доплатой;
- Пробковый сбор 5 000 руб. на все мероприятие.

[ЗАБРОНИРОВАТЬ ЗАЛ](#)



РЕСТОРАН «ТЫР КОРКА»

ВСЬ РЕСТОРАН

Вместимость: до 50 гостей

Минимальная сумма заказа:

140 000 руб. (банкет)

30 000 руб. (конференция 2 зала)

Минимальная сумма на гостя: 3 500 руб.

Дополнительные условия:

- Пробковый сбор 5 000 руб. на все мероприятие;
- Депозит на заказ блюд и напитков (кофе-брейк) — 800 руб. на гостя;
- Увеличение времени - 10 000 руб. в час.

[ЗАБРОНИРОВАТЬ ЗАЛ](#)



ГАСТРОБАР «РЫБНЫЙ ПЕТУХ»

Вместимость: до 22 гостей

Минимальная сумма заказа: 40 000 руб.

Минимальная сумма на гостя: 2 500 руб.

Дополнительные условия:

- При сумме заказа менее 40 000 взимается дополнительная плата за аренду зала – 4000 руб. за каждый час (минимум 3 часа).

[ЗАБРОНИРОВАТЬ ЗАЛ](#)



СУОМИ ПАРК (ШАТЕР)

БАНКЕТ

Вместимость: 80 гостей – фуршет

60 гостей. - банкет

Минимальная сумма заказа: 90 000 руб.

Минимальная сумма на гостя: 3000 руб. (в т.ч. выпускники 9-11 кл.)

1500 руб. – дети до 14 лет (в т.ч. детские праздники)

В стоимость входит:

- Обслуживание, мебель, парковка, территория газона, удобства;
- Техническое оснащение (свет, звук, плазменный телевизор 165 см);

Дополнительные условия:

- Разрешается приносить с собой: Алкогольные напитки; Бутилированную воду; Торт и фрукты (при условии отсутствия данных позиций в меню ресторана).
- Газон предоставляется для проведения выездной регистрации при бронировании зала «Суоми» под банкет;
- Организация приветственного стола — от 5 000 руб.

[ЗАБРОНИРОВАТЬ ЗАЛ](#)



СУОМИ ПАРК (ШАТЕР)

ДЕЛОВЫЕ ВСТРЕЧИ, КОНФЕРЕНЦИИ И МАСТЕР-КЛАССЫ

Вместимость: 80 гостей

Аренда зала на мероприятия до 30 человек:

- Аренда до 3-х часов - 20 000 руб.;
- Доплата за последующий час - 5 000 руб.;
- Более 3х часов обязательный депозит на заказ (кофе-брейк/обед) - 800 руб. на гостя.

Аренда зала на мероприятия до 70 человек:

- Аренда до 3-х часов - 30 000 руб.;
- Доплата за последующий час - 5 000 руб.;
- Более 3х часов обязательный депозит на заказ (кофе-брейк/обед) - 800 руб. на гостя.

В стоимость входят:

- Обслуживание, мебель, парковка, территория газона;
- Техническое оснащение (свет, звук, плазменный телевизор 165 см);
- Флипчарт

[ЗАБРОНИРОВАТЬ ЗАЛ](#)



ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА

Вместимость: 60 гостей – фуршет
40 гостей. - банкет

Минимальная сумма заказа: 30 000 руб.

Минимальная сумма на гостя: 3000 руб. (в т.ч. выпускники 9-11 кл.)

1500 руб. – дети до 14 лет (в т.ч. детские праздники)

Дополнительные условия:

- Разрешается с собой: алкогольные напитки, бутилированная вода, торт и фрукты.
- Внутренний двор предоставляется под выездную регистрацию при бронировании Летней террасы под Банкет, приветственный стол - от 5 000 руб.

ЗАБРОНИРОВАТЬ ЗАЛ



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

ВСТРЕЧА У ПЕЧИ - «КУНО ПУМИТАН»

Количество участников: до 50 гостей

Продолжительность: 30 – 40 минут руб.

Стоимость: 11 000 руб.

Программа:

- Затопленная традиционная печь
- Национальные угощения — перепечи и пöсятэм (за дополнительную плату)
- Традиционные пляски и напевы на удмуртском языке
- Рассказ о сакральном значении печи
- Интерактивные деревенские игры: «Тани тыныд бур пал Ки», «Капуста», «Ручеёк».
- Профессиональный артист и экскурсовод — Катерина Кендзали

Дополнительные условия:

Бронирование принимается не позднее, чем за 2 дня до мероприятия;

[ЗАБРОНИРОВАТЬ](#)



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

МАСТЕР-КЛАСС «БУРАНОВСКИЙ ПЕЛЬНЯНЬ»

Количество гостей: от 1 до 20 гостей одновременно

Продолжительность: 60 минут

Стоимость: до 5 участников — 7 500 руб., каждый последующий участник — 1 500 руб.

Программа:

- Ингредиенты на одну порцию пельменей для каждого участника (10 шт.);
- Услуги профессионального повара;
- Дегустация приготовленных пельменей с соусами.

Узнаете: почему пельмени считаются удмуртским блюдом, как готовили пельмени наши предки.

Научитесь: готовить мясо-капустную начинку и тесто из ржаной муки.

Дополнительные условия:

- Время проведения в период с 11:00 до 16:00
- Бронирование: не позднее, чем за 2 дня до мероприятия

ЗАБРОНИРОВАТЬ



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

МАСТЕР-КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕРЕПЕЧЕЙ

Количество гостей: от 1 до 20 гостей одновременно

Продолжительность: 60 минут

Стоимость: до 5 участников — 5 000 руб., каждый последующий участник — 1 000 руб.

Программа:

- Приготовление начинки из капусты;
- Обзор других вариантов начинки и особенностей приготовления блюда;
- Изготовление и выпекание перепечей (2 шт. на каждого участника);
- Консультация опытного повара и экскурс в традиции удмуртской кулинарии;
- Угощение луговым травяным чаем/ традиционным алкогольным напитком.

Дополнительные условия:

- Время проведения в период с 11:00 до 16:00
- Бронирование: не позднее, чем за 2 дня до мероприятия

ЗАБРОНИРОВАТЬ



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

АРЕНДА ОБОРУДОВАНИЯ

- ТВ (плазменный телевизор 165 см), кликер: 3 000 руб.
- Звук (пульт, колонки, сабвуфер): 6 000 руб.
- Ноутбук, Микрофоны: 3 000 руб./единица
- Полный комплект (ТВ, звук, ноутбук, микрофоны): 12 000 руб.
- Флипчарт, маркеры, бумага и другие канцтовары по запросу – 3 000 руб.

[ЗАБРОНИРОВАТЬ](#)





КОНТАКТЫ И УСЛОВИЯ ДОГОВОРА

Забронировать мероприятие или получить дополнительную информацию вы можете по телефону, в мессенджерах Telegram, через наше сообщество ВКонтакте

Телефон ресторана: +7 (3412) 970-811

Telegram ресторана: +7 (982) 830-07-08

Телефон/ Telegram гастробара и шатра: +7 (3412) 565-811

Суоми ВКонтакте: vk.com/suomipark

ДОГОВОР ОФЕРТЫ