

CASA DEL MARE
MEDITERRANEO
BOUTIQUE HOTEL

KONFERENCIJSKI PAKETI



info: +382 31 673 706 / mediterraneo@casadelmare.me / www.casadelmare.me



Sadržaj


I. Ponuda hotela i sadržaji

- I.1. Boutique hotel Casa del Mare Mediterraneo
- I.2. Bocasa Beach & Restaurant

II. Konferencijski paketi

- 2.1. Opis konferencijske sale
- 2.2. Kulinarska ponuda

III. Teambuilding paketi

- 3.1. Kulinarske teambuilding ideje
 - 3.2. Druge teambuilding ideje
- 





I. Ponuda hotela i sadržaji

1.1 Boutique hotel Casa del Mare Mediterraneo

Nakon renoviranja 2019. godine postao je vlasnik pete zvijezdice. Enterijer je inspirisan mediteranskim motivima, začinima i biljkama kao što su: lavanda, mimoza, masline, mandarine, nar, galeb i mornar.

Hotel posjeduje "a la carte" restoran, malu baštu sa ležaljka i otvorenim bazenom, spa centar sa zatvorenim bazenom, saunom i parnom sobom, malu teretanu, kongresni centar koji prima 50 osoba kao i Bocasa Beach&Restaurant koji se nalazi na samoj obali mora.

Panoramski lift vas vodi do intimne zen bašte sa hidromasažnom kadom ili do fine dining restorana i bara na krovu hotela odakle se pruža nesmetan pogled na zaliv.





1.2 Bocasa Beach&Restaurant

Nalazi se u Kamenarima odmah preko puta Boutique hotela Casa del Mare Mediterraneo i predstavlja jedinstvenu oazu u zalivu u kojoj uživaju gosti iz cijelog svijeta kao i domaći koji žele malo drugačiji tretman i ugođaj.

Restoranski dio kao i otvorena terasa su pogodni za proslavu raznih svečanosti, a ekskluzivna 100m dugačka šljunkovita plaža okružena palmama može primiti veliki broj gostiju i odličan je izbor za organizaciju većih party okupljanja u toplim ljetnjim večerima.





II. Konferencijski paketi

2.1 Opis konferencijske sale

Konferencijska sala hotela Casa del Mare Mediterraneo veličine 55 m², može ugostiti od 16 do 50 ljudi, u zavisnosti od postavke. Udoban i prijatan dizajn čine je savršenom za seminare, prezentacije, sastanke i druge događaje.

TEATAR



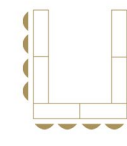
kapacitet- 45 osoba

UČIONICA



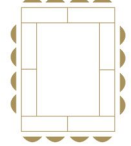
kapacitet- 26 osoba

U- OBLIK



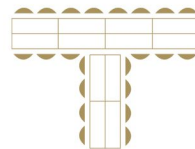
kapacitet- 16 osoba

O- OBLIK



kapacitet- 20 osoba

T- OBLIK



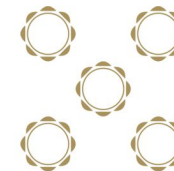
kapacitet- 17 osoba

KONFERENCIJA



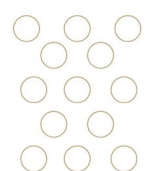
kapacitet- 16 osoba

BANKET



kapacitet- 30 osoba

KOKTEL



kapacitet- 50 osoba

Tehnička oprema:

- WiFi
- projektor
- projekciono platno
- profesionalno osvjetljenje
- profesionalno ozvučenje
- mikrofoni
- lap-top
- multi - board
- garderober
- prostor za coffee pauzu
- otvoreni parking



Kafe pauza opcije:

Basic

- filter kafa
- čaj
- voda
- čajni keks
- sokovi

Cijena 7€ po osobi

Premium

- filter kafa
- čaj
- voda
- sokovi
- voće
- sitni kolači
- kiflice sa sirom
- kiflice sa kremom od vanile

Cijena 12€ po osobi

Premium plus

- filter kafa
- čaj
- voda
- sokovi
- voće
- slani hrono štapići
- kiflice sa kremom od vanile
- selekcija sireva
- pohovane masline
- kanapei (mesni, riblji, vegetarijanski)

Cijena 15€ po osobi

*10 osoba je minimum za realizaciju ovih opcija





Kulinarska ponuda

Večera meni

Buffet selekcija 1

Hladna predjela

- Selekcija domaćih delikatesa
- Selekcija svježih salata
- Selekcija zimskih salata
- Domaća pita
- Proja
- Selekcija hleba i peciva iz naše pekare

Topla jela

- Riba u tempuri / bokeljsko varivo
- Piletina francheze (pohovana sa panko prelom i parmezanom)
- Grilovano povrće
- Sous vide svinjski vrat / aromatični krompir sa paprikom, sušenim paradajzom i mladim lukom

Dezert

- Selekcija svježeg voća
- Domaća pita sa šumskim voćem
- Pita sa bundevom
- Domaći kolač od narandže

Cijena 30€

Buffet selekcija 2

Hladna predjela

- Selekcija pašteta
- Selekcija svježih salata
- Selekcija zimskih salata
- Delikatesi, kajmak, sir, urnebes salata
- Pita sa krompirom i prazilukom
- Španska pita
- Selekcija hleba i peciva iz naše pekare

Topla jela

- Frigane lignje
- Fileti brancina / grilovano povrće
- Sous vide piletina / njoke sa sosom od pečuraka i blitve
- Goveđi sote / bareni krompir sa pavlakom i bijelim lukom

Dezert

- Čokoladni dezert
- Domaća pita sa jabukama
- Medeno srce
- Selekcija sitnih kolača
- Selekcija svježeg voća

Cijena 35€

*20 osoba je minimum za realizaciju ovih opcija



Kulinarska ponuda - a la carte opcija

Opcija 1

Predjelo

- Parmigiana di melanzane ili
- Tradicionalni lokalni proizvodi (pršut, sir, masline)

Glavno jelo

- Lignje sa bokeljškim varivom ili
- Pileća saltimboca sa sosom od paradajza

Dezert

- Kolač od masline sa sladoledom od ruzmarina ili
- Tradicionalna krempita

Cijena 25€

Opcija 2

Predjelo

- Tartar od gambora sa tartufima ili
- Carpaccio od bifteka

Glavno jelo

- Losos steak Buro blanc Komorač Čeri paradajz ili
- Biftek Tagliata na mediteranskom povrću demiglas preliv

Dezert

- Kolač od urme u karamel sosu sa sladoledom od vanile ili
- Tri nijanse čokolade

Cijena 30€

*10 osoba je minimum za realizaciju ovih opcija



Degustacioni jelovnik by Eros Picco

Uživajte u jedinstvenom gastronomskom konceptu koji spaja lokalne ukuse sa ukusima Mediterana uz najmodernije i najbolje tehnike obrade i pripreme, kreirano po viziji Mišelin star kuvara Erosa Picca i našeg tima.

Za vas smo pripremili degustacione jelovnike, u 5 i 11 slijedova:

Casa Epico iskustvo - jelovnik u 11 slijedova

Preпустите se gurmanskom užitku kreiranom u 11 malih slijedova, posluženim isključivo za čitavim stolom.

Jelovnik od 11 slijedova + zalogaj dobrodošlice & pre-desert - 150€ po osobi

Uparivanje sa lokalnim vinima - 80€ po osobi

Uparivanje sa internacionalnim vinima - 120€ po osobi

Carpe Diem - jelovnik u 5 slijedova

Pažljivo sastavljen jelovnik u 5 slijedova
+ zalogaj dobrodošlice & pre- desert - 80€ po osobi

Uparivanje sa lokalnim vinima - 50€ po osobi

Uparivanje sa internacionalnim vinima - 80€ po osobi



III. Teambuilding paketi

3.1 Kulinarske teambuilding ideje

Petak več

- Piće dobrodošlice i smještaj u dvokrevetnim sobama
- Večera u našem Mediterraneo restoranu uz degustaciju domaćih vina

Subota ujutru

- Doručak na bazi švedskog stola
- Odlazak na čuvenu kotorsku pijacu sa našim šefom kuhinje koji će vam pomoći pri kupovini namirnica za zajedničko kulinarenje
- Kratka šetnja kroz Stari grad Kotor / opciono

Subota preko dana

- Zajednička priprema hrane pod supervizijom naših kuvara
- Igre nadmetanja tokom pripreme hrane
- Zajednički ručak- jela koje ste pripremali
- Služimo bezalkoholno piće tokom ručka

Subota več

- Večera (pizza & cocktails & pivo) u našem restoranu Bocasa pokraj mora
- Po želji muzika uživo ili dj

Nedelja

- Doručak na bazi švedskog stola
- Opuštanje u spa centru

Check out do 15h

Minimalan broj učesnika: 6 osoba





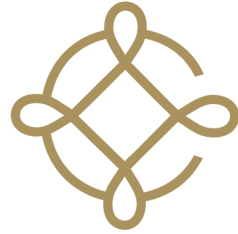
3.2 Druge teambuilding ideje

- Joga retreat
- Jedrenje
- Šetačke (hiking) ture
- Salsa časovi
- Sportske igre
- Kreativna radionica - muzički bend (napravite bend i sopstvenu numeru sa kolegama)
- Crtanje stripa (sa super likovima iz vaše firme)

Napomene:

Teme će detaljnije biti definisane u saradnji sa klijentom i u zavisnosti od njegovih potreba. Organizaciju istih preuzima Casa del Mare.





CASA DEL MARE
MEDITERRANEO
BOUTIQUE HOTEL

Rado ćemo našu ponudu prilagoditi Vašim očekivanjima i na taj način učiniti Vaš boravak efikasnim i bogatijim za jedno nezaboravno iskustvo.

KONTAKTIRAJTE NAS:

Kamenari bb, Herceg Novi
mediterraneo@casadelmare.me
+382 69 700 702 | +382 31 673 706
www.casadelmare.me

