



Baltic Beach Hotel & SPA

★★★★★

The GRAND CHRISTMAS PARTY

LAIPNI GAIDĪTI
BALTIC BEACH HOTEL & SPA!

135€
1PERS.

12. | 13. | 18. | 19. | **decembrī** un **9. janvārī** 19.00 – 02.00

Aicinām Jūsu komandu uz izsmalcinātu un dzirkstošu programmu,
kas kļūs par Jūsu uzņēmuma gada spilgtāko notikumu!

SVĒTKU PROGRAMMA

WELCOME DRINK UN 4 - KĀRTU SVĒTKU VAKARIŅAS

VAKARA VADĪTĀJI 12.12. un 18.12. Enerģiskais **Pāvels Griškovs**

13.12., 19.12. un 09.01. Atraktīvais **Māris Grigalis**

MŪZIKA 12.12., 18.12., 19.12. un 09.01. pozitīvā grupa **"Cits kvartāls"**

13.12. aizraujošā apvienība **"Rock' n' berries"**

Ziemassvētki nav tikai svētki. Tie ir mirkļi, kad pateicība pārtop par svinībām, un kopā būšana – par īpašu brīdi, kurā atskatīties uz šajā gadā paveikto.

Pavisam drīz pilsētu piepildīs gaismiņas un gaiss kļūst dzirkstošs no gaidīšanas, sirsnības un vēlmes iepriecināt. Tas ir laiks, kad pateikt "paldies" saviem cilvēkiem un labākā dāvana komandai ir kopīgi svētki. Tieši tāpēc šogad aicinām Jūs un Jūsu komandu uz greznu, dzīvesprieka pilnu pasākumu – "The Grand Christmas Party" viesnīcā Baltic Beach Hotel & SPA.

Šī nav vienkārši korporatīvā balle. Šis ir notikums, mirdzoši svētki, kur katrs mirklis ir izsapņots, bet īsts – ar rūpīgi izstrādātu programmu, šova elementiem un gardēžu vakariņām. Un, lai kur arī būtu pavadīts šis gads, tieši šī nakts paliks atmiņā kā tā kulminācija – vieta, kur svētki sasniedz savu augstāko punktu.

Par visu esam parūpējušies mēs – no elegantām dekorācijām un tematiskām izklaidēm līdz vakara vadītājam, mūzikai un īpašiem viesiem. Jums atliek vien izvēlēties tērpu – un būt gataviem pārsteigumiem. Tā ir nakts, kurā "paldies" izskan citādi – ar stilu, mirdzumu un patiesu sajūtu. Tā ir **The Grand Christmas Party**.

Programma:

- 19:00 – 19:45 Viesu ierašanās, welcome drink
- 19:00 – 02:00 Fotostūris
- 20:00 – 23:00 Svētku vakariņas
- 20:00 – 23:00 Interaktīvās izklaides un atrakcijas
- 21:00 – 21:30 Muzikālā bingo izspēle ar balvām
- 20:00 – 23:00 Dzīvā mūzika, dejas un populārākie hiti mūziķu izpildījumā
- 20:00 – 23:00 Izklaidējoša šova programma
- 23:00 – 02:00 Gada noslēguma dejas kopā ar DJ



ATSAUKSMES

Un tie, kas to piedzīvo, atgriežas atkal.

Jo tas nav tikai pasākums – tā ir sajūta, kas paliek.

Atmiņas, ko gribas atkārtot. Un lūk, ko par šo nakti saka tie, kas to piedzīvojuši.

““

Paldies liels! Viss bija forši, [...] – par to vēl šonedēļ birojā runā. Visi saprot, ka acu apmāns, bet lielais jautājums “kur palika būris ar papagaiļiem? 😊

““

Izdejojāties arī slapjām pierēm. [...] Meitene, kas apkalpoja mūs vispār brīnišķīga, par visu parūpējās. Viņai 5 zvaigznes no mums. Paldies liels vēlreiz, noteikti brauksim vēl.

ALD Automotive kolektīvs

““

Paldies par pasākumu! Kolēģi apmierināti un baseinus ar esot izbaudījuši pēc pilnas programmas!

Sveaskoq kolektīvs

““

Miļš paldies Jums par svētkiem 😊 Visi mūsu kolēģi bija ļoti apmierināti, visiem patika vakars! Liels paldies par šī pasākuma organizēšanu, ceram uz tikšanos Jaunajā gadā!

Astor kolektīvs

““

Pasākumu darbinieki vērtēja kā foršu, un vislabākās atsauksmes iluzionistam. Jūsu organizētais Korporatīvais pasākums mums jau kādus 8-9 gadus ir ierasta tradīcija un tiek dikti gaidīta [..].

Latvijas iepakojumu sertifikācijas centrs

““

Pasākums bija fantastisks! Mums ļoti patika! Paldies, ka tādu organizējat!

SIA “AMOFIS”



KONTAKTI

Inga Lakevica Pārdošanas speciāliste | +371 22044003 | hotel@balticbeach.lv

Jūlija Nesterenko Pasākumu koordinatore | +371 20286968 | events@balticbeach.lv

MENU

AUKSTO UZKODU KVARTETS

Gravlaks lasis konjaka marinādē ar
biešu humusu un gurķu žuljēnu

Foie gras un pīles pastēte ar bumbieriem,
Sauternes vīnā un brioši ar pekanriekstiem

Volkāno rullītis ar vakame, mango un
pikantu Argentīnas garneli

Baklažānu kanneloni ar baraviku mussu un trifeļu tuille

KARSTĀ UZKODA

Ķirbju un lēcu krēmzupa ar jūras ķemmīti,
grauzdētiem lazdu riekstiem un ceptiem biešu gabaliņiem

SORBETS

Melnā jāņoga ar ogām un Rīgas Melno balzāmu

PAMATĒDIENI

Pīles konfits ar baltā karstvīna mērci,
Sicīlijas kaponātu un kartupeļu biezeni

vai

Fēru lasis ar biešu gruboto, spargeļu un zaļo zirnišu salsu,
kā arī diļļu beurre blanc mērci

DESERTS

Ziemassvētku Napoleons ar žāvētām plūmēm,
valriekstiem un dzērveņu mērci

