CONTI HOTEL

KONFERENCIJŲ CENTRAS

Conti konferencijų centras - įvairių dydžių erdvės, atliekančios labai svarbų vaidmenį palengvinant efektyvų bendravimą, bendradarbiavimą ir sprendimų priėmimą organizacijose. Mūsų centrinė Vilniaus lokacija puikiai tinka įvairaus tipo verslo ar asmeniniams renginiams. Čia rasite, viską, kas reikalinga sėkmingam renginiui!





RAUGYKLOS G. 7, LT- 01140, VILNIUS
M. +370 666 76 499 E. sales@conti.lt

APIE KONFERENCIJŲ SALES

Conti viešbutyje įrengtos trys modernios konferencijų salės, kurios yra pritaikytos įvairaus dydžio konferencijoms, verslo susitikimams, renginiams, darbinėms sesijoms, komandų formavimo renginiams, seminarams bei mokymams organizuoti.

KONFERENCIJŲ SALĖS	m^2	½ d Eur	1d Eur				
MĖLYNOJI	112	220	350	100	40	48	75
GELTONOJI IR ŽALIOJI	108	220	350	90	68	48	70
ŽALIOJI	62	180	250	35	30	32	35
GELTONOJI	46	150	220	30	24	24	25





Į PASIŪLYMĄ ĮSKAIČIUOTA

Ekranas
Projektorius
Mikrofonas
Audio - video aparatūra
Internetas
Lenta-stovas su popieriumi ir markeriais

CONTI HOTEL

MES JUMS SIŪLOME:

1 VARIANTAS 2.5 Eur

Kava/arbata
Stalo vanduo

2 VARIANTAS 3.5 Eur

Kava/arbata
Stalo vanduo
Naminiai avižiniai sausainiai (50g. /asm.) (*1,3,7,8)

3 VARIANTAS 4.5 Eur

Kava/arbata
Stalo vanduo
Mini kruasanas su braškių ir philadelphios kremu (80g. /asm.) (*1,3,7,8)

4 VARIANTAS 6.5 Eur

Kava/arbata
Stalo vanduo
Midi kruasanas su varškės kremu, salotų lapai, kumpiu ir sūriu (120g. /asm.) (*1,3,7)



PASITIKIMO GĖRIMAI

Vanduo/ kava / arbata 2.5 Eur (asm.)
Vanduo/ kava / arbata / sultys 3 Eur (asm.)
Naminis limonadas 2 Eur (asm.)

PASITIKIMO UŽKANDŽIAI

Midi sviestinis ragelis su rūkyta lašiša, avokadu ir sūriu 5 Eur (120g. /asm.) (*1,3,4,7)
Midi sviestinis ragelis su lėtai virta vištienos filė ir sūriu 4 Eur (130g. /asm.) (*1,3,7)
Midi sviestinis ragelis su sūriu ir saulėje džiovintais pomidorais 3,5 Eur (100g./ asm.) (*1,3,7)

Mini burgeris su jautiena 2,5 Eur (40g. /asm.) (*1,3,7,11)
Mini beigelis su Pastrami 2,5 Eur (25g. /asm.) (*1,3,7,8,11)

Tartaletė su vištienos paštetu ir vyšnių džemu 3,5 Eur (65g. /asm.) (*1,3,7,8,9)
Tartaletė su kepta lašiša, avokadu, wasabi majonezu ir bolvine balanda 4 Eur (40g. /asm.) (*1,3,4,7,8)
Tartaletė su rūkyta lašiša, Philadeplhia sūriu ir agurku 3 Eur (35g. /asm.) (*1,3,4,7,8)
Krevetės su gvakomolė 3 Eur (45g. /asm.) (*1,3,4,7,8)

Mini Ceasario salotos su vištiena 3 Eur (100g. /asm.) (*3,13)
Mini Ceasario salotos su krevetėmis 4 Eur (100g. /asm.) (*3,4,13)

Ožkos sūrio triufeliai įdaryti anakardžių riešutais 2,8 Eur (50g./ asm.) (*7,8,11)
Vėrinukai su mocarela ir mini pomidorais 2 Eur (75g. /asm.) (*7)

PASITIKIMO UŽKANDŽIAI

Bandelė su obuoliai ir cinamonu (trikampė) 2 Eur (50g. /asm.)
Skarelė su obuoliais ir kremu 1.2 Eur (37g. /asm.)
Bandelė DUO su maskarpone ir uogomis 1,5 Eur (40g./ asm.)

Lavašo suktinukai su kumpiu 1,5 Eur
Lavašo suktinukai su kepta lašiša 2 Eur
Lavašo suktinukai su rūkyta lašiša 2 Eur
Lavašo suktinukai su daržovėmis 1.3 Eur
Suktinukas iš kumpio ir pikantiško sūrio 2 Eur

Kanape su ožkos sūriu su saliamiu ir agurku 2 Eur
Mini sumuštiniai su vištiena 1.5 Eur
Mini sumuštiniai su kumpiu 1.5 Eur
Mini sumuštiniai su lašiša 2 Eur
Kanape su silkės kapotiniu ir vyne karamelizuotais svogūnais 2 Eur

Profitroliai su filadelfija, agurkais ir lašiša 2 Eur
Profitroliai su pikantiška vištiena ir kepta paprika 2 Eur
Profitroliai su sūriu ir kumpiu 1,8 Eur
Profitroliai su tunu 2 Eur
Profitroliai su karameliniu kremu 1,5 Eur
Profitroliai su maskarpone ir medumi 1.5 Eur
Profitroliai su plikytu kremu 1,5 Eur

CONTI HOTEL

MAISTO PASIŪLYMAI:

1 VARIANTAS 20 Eur

- Vištienos sriuba su vermišelėm
- Traškūs vištienos gabaliukai teryaki padaže
- Obuolių pyragas
- Stalo vanduo
- Kava / arbata

2 VARIANTAS 20 Eur

- Rauginta kopūstų sriuba
- Kiaulienos žandai su bulvių koše bei svogūnų padažu
- Šokoladinis pyragas
- Stalo vanduo
- Kava / arbata

3 VARIANTAS 26 Eur

- Lęšių sriuba su vištiena
- Kalakutienos filė su virtomis apkeptomis bulvėmis, šparaginėmis pupelėmis ir pomidorais, bei česnakiniu padažu
- Panna cotta ir sezoniniai vaisiai
- Stalo vanduo
- Kava / arbata



Pasiūlymai neskaidomi. Iš visų pasiūlymų gali pasirinkti 2 skirtingus pasiūlymus vienu metu.

CONTI HOTEL

MAISTO PASIŪLYMAI:

4 VARIANTAS 30 Eur

• Pomidorinė sriuba su pupelėmis
• • Lašišos kepsnys su bulguro kruopomis, garintu brokoliu ir pesto padažu
• Medutis
• Stalo vanduo
• Kava / arbata

5 VARIANTAS 40 Eur

• Azijietiška žuvies sriuba
• Vietinių ūkininkų jautienos žandai su bulvių koše pagardinta smidrais
• Tiramisu
• Stalo vanduo
• Kava / arbata

6 VARIANTAS (vegetariškas) 18 Eur

• Trinta pomidorinė sriuba
• Keptas kalafijoras su batatų kremu ir lęšiais
• Panna cotta
• Stalo vanduo
• Kava / arbata

(Tinka vegetarams, veganams, netoleruojantiems laktozės, be alergenų)



Pasiūlymai neskaidomi. Iš visų pasiūlymų gali pasirinkti 2 skirtingus pasiūlymus vienu metu.


CONTI
HOTEL
Conference Center
EN

CONTI HOTEL

CONFERENCE CENTER

Our function rooms are as flexible as they are beautiful. Have them set up for round-table discussions or in theatre style. Make use of projection screens, breakout areas and networking spaces. Meeting spaces playing a very important role in facilitating effective communication, cooperation and decision-making in organizations. Our central Vilnius location makes us perfect for all kinds of business event. Whatever event you have in mind, we have a space to match.





RAUGYKLOS ST. 7, LT- 01140, VILNIUS
M. +370 5 2060681 E. sales@conti.lt

ABOUT CONFERENCE HALLS

Conti hotel has three various sizes modern conference halls, which are adapted for organizing conferences, seminars and presentations, private board meeting, working sessions, team building events and trainings.

CONFERENCE ROOMS	m²	½ d Eur	1d Eur				
BLUE	112	220	350	100	40	48	75
YELLOW AND GREEN	108	220	350	90	68	48	70
GREEN	62	180	250	35	30	32	35
YELLOW	46	150	220	30	24	24	25





THE OFFER INCLUDES

Screen
Projector
Microphone
Audio-video equipment
Preparation of the hall according to your preferences
Board-stand with paper, markers and pens
WiFi in both guest rooms and meeting spaces

CONTI HOTEL

WE OFFER YOU:

1 OPTION **2.5 Eur**

Coffee /Tea
Water

2 OPTION **3.5 Eur**

Coffee /Tea
Water
Homemade oatmeal cookies (50g. /pp.) (*1,3,7,8)

3 OPTION **4.5 Eur**

Coffee /Tea
Water
Mini croissant with strawberry and Philadelphia cream (80g. /pp.) (*1,3,7,8)

4 OPTION **6.5 Eur**

Coffee /Tea
Water
Midi croissant with cottage cheese cream, lettuce leaves, ham, and cheese (120g. /pp.) (*1,3,7)



WELCOME DRINKS

Water / coffee / tea 2.5 Eur (pp.)
Water / coffee / tea / juice 3 Eur (pp.)
Homemade lemonade 2 Eur (pp.)

WELCOME APPETIZERS

Midi croissant with smoked salmon, avocado, and cheese 5 Eur (120g. /pp.) (*1,3,4,7)
Midi croissant with slow-cooked chicken fillet and cheese 4 Eur (130g. /pp.) (*1,3,7)
Midi croissant with cheese and sun-dried tomatoes 3,5 Eur (100g./ pp.) (*1,3,7)

Mini beef burger 2,5 Eur (40g. /pp.) (*1,3,7,11)
Mini Pastrami bagel 2,5 Eur (25g. /pp.) (*1,3,7,8,11)

Tartlet with chicken pâté and cherry jam 3,5 Eur (65g. /pp.) (*1,3,7,8,9)
Tartlet with baked salmon, avocado, wasabi mayonnaise, and quinoa 4 Eur (40g. /pp.) (*1,3,4,7,8)
Tartlet with smoked salmon, Philadelphia cheese, and cucumber 3 Eur (35g. /pp.) (*1,3,4,7,8)
Shrimp with guacamole 3 Eur (45g. /pp.) (*1,3,4,7,8)

Mini Caesar salad with chicken 3 Eur (100g. /pp.) (*3,13)
Mini Caesar salad with shrimp 4 Eur (100g. /pp.) (*3,4,13)

Goat cheese truffles stuffed with cashew nuts 2,8 Eur (50g./ pp.) (*7,8,11)
Skewers with mozzarella and cherry tomatoes 2 Eur (75g. /pp.) (*7)

Apple and cinnamon pastry (triangle) 2 Eur (50g./person.)
Apple and cream pastry (scarf-shaped) 1.2 Eur (37g./person.)
DUO pastry with mascarpone and berries 1.5 Eur (40g./person.)

Lavash rolls with ham 1.5 Eur
Lavash rolls with roasted salmon 2 Eur
Lavash rolls with smoked salmon 2 Eur
Lavash rolls with vegetables 1.3 Eur
Ham and savoury cheese roll 2 Eur

Canapé with goat cheese, salami and cucumber 2 Eur
Mini sandwiches with chicken 1.5 Eur
Mini sandwiches with ham 1.5 Eur
Mini sandwiches with salmon 2 Eur
Canapé with chopped herring and wine-caramelized onions 2 Eur

Profiteroles with Philadelphia, cucumber and salmon 2 Eur
Profiteroles with savoury chicken and roasted bell pepper 2 Eur
Profiteroles with cheese and ham 1.8 Eur
Profiteroles with tuna 2 Eur
Profiteroles with caramel cream 1.5 Eur
Profiteroles with mascarpone and honey 1.5 Eur
Profiteroles with pastry cream 1.5 Eur

CONTI HOTEL

CATERING OFFER:

1 OPTION 20 Eur

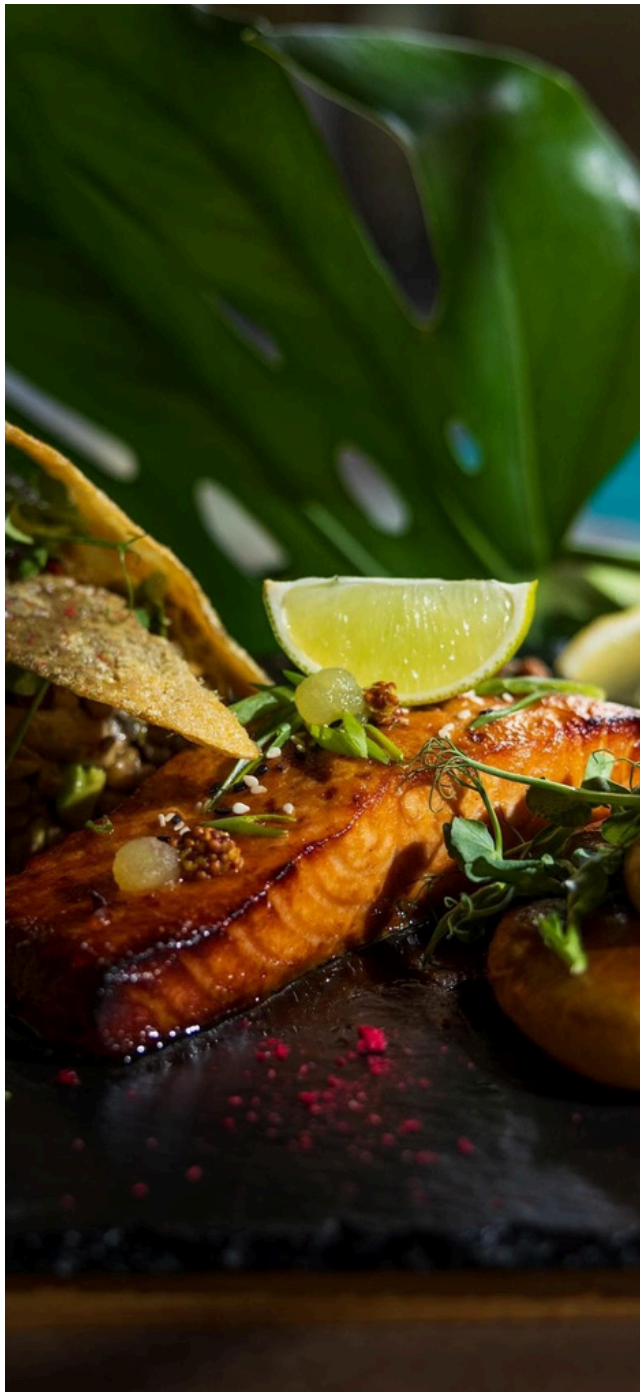
- Chicken soup with vermicelli
- Crispy chicken pieces in teriyaki sauce
- Apple pie
- Table water
- Coffee / tea

2 OPTION 20 Eur

- Sauerkraut soup
- Pork cheeks with mashed potatoes and onion sauce
- Chocolate cake
- Table water
- Coffee / tea

3 OPTION 26 Eur

- Lentil soup with chicken
- Turkey breast with roasted boiled potatoes, green beans and tomatoes, served with garlic sauce
- Panna cotta with seasonal fruits
- Table water
- Coffee / tea



Offers are not divided. You can choose up to 2 different offers at the same time.

CONTI HOTEL

CATERING OFFER:

4 OPTION 30 Eur

- Tomato soup with beans
- Salmon steak with bulgur, steamed broccoli, and pesto sauce
- Honey cake
- Table water
- Coffee / tea

5 OPTION 40 Eur

- Asian-style fish soup
- Local farmers' beef cheeks served with mashed potatoes flavored with asparagus
- Tiramisu
- Table water
- Coffee / tea

6 OPTION (vegetarian) 18 Eur

- Creamy tomato soup
- Roasted cauliflower with sweet potato purée and lentils
- Panna cotta
- Table water
- Coffee / tea

Suitable for vegetarians, vegans, lactose intolerant, allergen-free



Offers are not divided. You can choose up to 2 different offers at the same time.