



HABAKUK
WELLNESS & EVENT HOTEL

KONFERENCJE W DOGODKI

KATALOG



KONFERENCE & DOGODKI *V HABAKUKU*

Povzdignite svoj dogodek na višjo raven v Wellness & Event Hotelu Habakuk v Mariboru, kjer se dih jemajoči razgledi in vrhunska storitev združijo v nepozabno izkušnjo. Habakuk ponuja enega najlepših razgledov v regiji, s panoramskim pogledom na okoliško naravo in mesto Maribor.

Z več kot 400 kvadratnimi metri prilagodljivih prostorov je hotel popolna izbira za poslovna srečanja in družabne dogodke. Prostorne steklene površine ponujajo pomirjujoče poglede na okoliške hribe in reko Dravo, medtem ko eleganten dizajn poudarja udobje, eleganco in obilico naravne svetlobe.

Ne glede na to, ali organizirate poslovni sestanek, konferenco ali družabni dogodek, vam Habakuk ponuja popolno okolje za vaše srečanje.



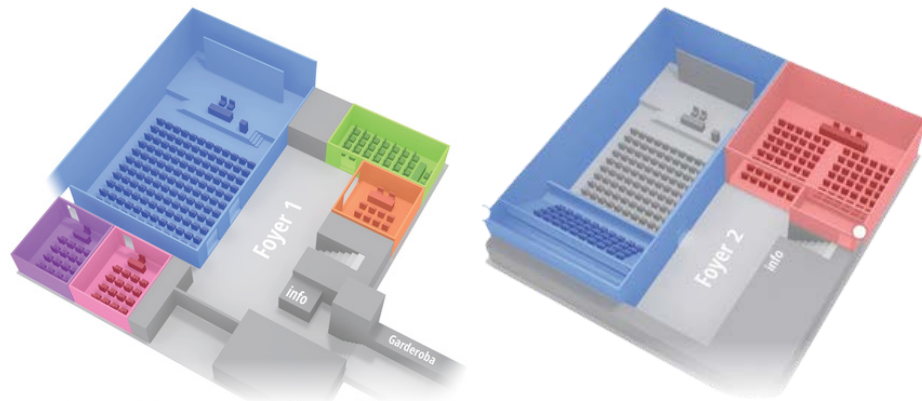
HABAKUK
WELLNESS & EVENT HOTEL

KONGRESNI CENTER

Kongresni center je skrbno zasnovan za gostitev večjih srečanj, vključno z mednarodnimi konferencami, korporativnimi seminarji, delavnicami in sestanki. Njegova prostorna zasnova in prilagodljiva razporeditev prostorov omogočata organizatorjem, da prizorišče prilagodijo svojim edinstvenim potrebam. Na voljo je sedem sejnih sob in razstavni prostor, vsi opremljeni z avdio-vizualno tehnologijo ter visokohitrotnim internetom za nemoteno izvedbo dogodka.

Ključna prednost Kongresnega centra je zavezanost k zagotavljanju brezhibne izkušnje od začetka do konca. Hotel Habakuk ponuja celovit nabor storitev, ki vključuje strokovno koordinacijo dogodkov, tehnično podporo ter možnosti za vrhunsko pogostitev, vse z namenom ustvariti uspešen in nepozaben dogodek.

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 DVORANA TURNER (kapaciteta do 500 oseb) | 5 TEPLY (kapaciteta do 50 oseb) |
| 2 MINARIK (kapaciteta do 220 oseb) | 6 PRIMOŽIČ (kapaciteta do 50 oseb) |
| 3 DIPLOMATSKI KLUB (kapaciteta do 70 oseb) | 7 VOKAČ (kapaciteta do 50 oseb) |
| 4 PRIOL (kapaciteta do 80 oseb) | |



- Dvorana Turner
- Dvorana Tepla
- Dvorana Vokač
- Dvorana Priol
- Dvorana Primožič

- Dvorana Turner - z balkonom
- Minařik
- Kabine za simultano prevajanje.



DVORANA TURNER

407 m² | 4,384 ft²

Dvorana Turner je poimenovana v čast Pavlu Turnerju (1842–1924), uglednemu slovenskemu publicistu, pedagogu in mecenu iz Maribora. Turner je bil znan po svojih pomembnih prispevkih k kulturnemu in izobraževalnemu razvoju regije, njegova zapuščina pa še danes vpliva na slovensko družbo.

Dvorana Turner - postavitve

Postavitev	m ²	Kino	Razred	U-postavitev	Banket	Sprejem
Kapaciteta	272	400	180	90	102	220

Dvorana Turner z balkonom

Postavitev	m ²	Kino	Razred	U-postavitev	Banket	Sprejem
Kapaciteta	407	500	180	90	102	220



DIPLOMATSKI KLUB

100 m² | 1,076 ft²

233 m² | 2,510 ft²

Diplomatski klub v Wellness & Event Hotelu Habakuk je eleganten in prilagodljiv prostor za srečanja, ki ponuja 100 kvadratnih metrov površine za različne dogodke. Prostor je mogoče dodatno razširiti z vključitvijo predprostora, s čimer se skupna površina poveča na 133 kvadratnih metrov, kapaciteta sprejema pa na 50 gostov, kar omogoča še večjo prilagodljivost pri organizaciji vašega dogodka.

Diplomatski klub - postavitev

Postavitev	m ²	Kino	Razred	U-postavitev	Banket	Sprejem
Kapaciteta	100	50	32	26	30	30

Diplomatski klub s predprostorom

Postavitev	m ²	Banket	Sprejem
Kapaciteta	133	30	50





TEPLY

56 m² / 603 ft²

Dvorana Teply je poimenovana v čast Bogotu Teplyju (1900–1979), uglednemu slovenskemu slavistu in zgodovinarju iz Maribora. Teply je bil znan po svojih pomembnih prispevkih k raziskovanju in ohranjanju slovenskega jezika ter zgodovine, njegovo delo pa je trajno obogatilo slovensko kulturno dediščino.

Dvorana Teply - postavitve

Postavitev	m ²	Kino	Razred	U-postavitev	Banket
Kapaciteta	56	50	32	22/32	30



VOKAČ

56 m² / 603 ft²

Dvorana Vokač je poimenovana v čast Zlati Vokač Medič (1926–1995), ugledni slovenski pisateljici in strokovnjakinji za rusko književnost. S svojimi znanstvenimi prispevki in literarnimi dosežki je Zlata Vokač Medič pomembno obogatila kulturno in akademsko podobo Slovenije.

Dvorana Vokač - postavitve

Postavitev	m ²	Kino	Razred	U-postavitev	Banket
Kapaciteta	56	50	32	22/32	30



PRIOL

76 m² / 581 ft²

Dvorana Priol je poimenovana v čast Josipu Priolu (1889–1969), uglednemu slovenskemu pomologu in pedagogu iz Maribora. Priol je bil znan po svojih pomembnih prispevkih k razvoju sadjarstva in hortikulturnega izobraževanja v Sloveniji. Njegovo delo je postavilo temelje za napredek na teh področjih in še danes vpliva na sodobne prakse.

Dvorana Priol - postavitve

Postavitev	m ²	Kino	Razred	U-postavitev	Banket
Kapaciteta	76	80	40	32/58	38



MINAŘIK

230 m² | 2,476 ft²

445 m² | 4,791 ft²

Dvorana Minařik je poimenovana v čast Francu Minařiku (1887–1972), uglednemu slovenskemu farmacevtu in zgodovinarju. Minařik je bil znan po svojih pomembnih prispevkih k zgodovini medicine in farmacije v Sloveniji. Njegova zapuščina še danes navdihuje in odraža prizadevanje za znanje in odličnost na teh področjih.

Dvorana Minařik - postavitev

Postavitev	m ²	Kino	Razred	U-postavitev	Banket	Sprejem
Kapaciteta	230	220	140	84/160	78	130

Minařik + Foyer 2

Postavitev	m ²	Banket	Sprejem
Kapaciteta	445	250	500



PRIMOŘIČ

54 m² | 581 ft²

248 m² | 2,669 ft²

Dvorana Primořič je poimenovana v čast Josipu Primořiču, poznanemu kot Tošo (1900–1985), uglednemu slovenskemu gimnastičarju, slikarju in scenografu. Primořič je bil znan po svojih vsestranskih talentih in prispevkih, njegova zapuščina pa je trajno zaznamovala slovensko kulturno in športno dediščino.

Dvorana Primořič - postavitev

Postavitev	m ²	Kino	Razred	U-postavitev	Banket
Kapaciteta	54	50	32	22/32	30

Primořič + Foyer 1

Postavitev	m ²	Banket	Sprejem
Kapaciteta	248	150	300



HABAKUK
WELLNESS & EVENT HOTEL



Kulinarično doživetje, ki navdušuje

Dvignite svojo konferenco ali dogodek s premišljeno zasnovanim kulinaričnim potovanjem, ustvarjenim za poživitev in navdih. Od energijskih zajtrkov do hranljivih kosil in prefinjenih večerij – vsaka jed je skrbno pripravljena, da spodbuja osredotočenost, odpira pogovore in izboljšuje dinamiko vašega srečanja. Naši meniji temeljijo na lokalno pridelanih sestavinah ter ponujajo prilagodljive možnosti, kar zagotavlja, da se vsaka jed popolnoma ujema z namenom in vzdušjem vašega dogodka.

Naša kulinarična izkušnja presega zgolj uživanje ob jedi; spodbuja povezovanje in sodelovanje, saj vsak obrok postane priložnost za pristne in smiselne interakcije. Ne glede na to, ali gre za sproščen odmor za povezovanje ali slavnostni dogodek, naša hrana in storitev ustvarjata nepozabne trenutke, ki pri gostih pustijo trajen vtis.

OKUSI, DOŽIVETJA, & POVEZOVANJE



KANAPEJI

Vzorec menija

Izbor drobnih prigrizkov

Falafel z edamerjem in rdečo peso

Hrustljav falafel v kombinaciji z živahnim edamamejem in pečeno rdečo peso za poln, uravnotežen in okusen grizljaj.

Mini burger z dimljeno natrgano svinjino in coleslaw solato

Sočna, počasi dimljena natrgana svinjina, popolno začinjena in prekrita z osvežilno, hrustljivo coleslaw solato, vse skupaj postreženo v mehki, popečeni mini bombetki. Okusna kombinacija dimljenih, slanih in kremastih tekstur v vsakem grizljaju.

Mariniran piščančji file z omako Alabama BBQ

Sočen in začinjen piščančji file, pečen na žaru ter prelit z rahlo pikantno in kremasto belo omako v alabama slogu, ki poskrbi za edinstveno harmonijo okusov.

Krema avokada z dimljenim lososom in ocvrtim rižem

Kremasta avokadova zmes, obložena z nežnim dimljenim lososom, postrežena ob okusnem, hrustljavem ocvrtim rižu za prijetno harmonijo tekstur in okusov.

Mini mozzarelle z mariniranimi češnjevimi paradižniki in pestom

Sveže in kremaste mini mozzarelle v kombinaciji z osvežilnimi mariniranimi češnjevimi paradižniki, preliti z bogatim, aromatičnim bučnim pestom, ki v vsakem grizljaju pričarajo pravo eksplozijo okusov.

Sladice

Jabolčna pita

Tradicionalna topla sladica z rahlo in zlato zapečeno skorjo, polnjena s sočnimi, dišečimi jabolki, nežno začinjenimi s cimetom. Pečena do popolnosti pričara prijeten, domač okus, ki se kar stopi v ustih.

Cheesecake z malinami

Bogat, kremast cheesecake na masleni skorjici, prelit z živahnim malinovim kompotom za popolno ravnovesje med sladkostjo in kislostjo.

Čokoladni minioni z arašidi

Zabavni čokoladni prigrizki v obliki minionov, polnjeni s hrustljivimi arašidi, ki ustvarijo prijetno kombinacijo sladkega in slanega okusa.

Marinirano sadje v kozarcu z maraskinom

Pisano sveže marinirano sadje, prežeto s sladkim likerjem maraskino, postreženo v prikupnem kozarčku za osvežilo in živahno sladico.

LAHKO POSLOVNO KOSILO

Vzorec menija

Hladno

Goveji file z dijonsko gorčico, semen in pohorskim medom

Sočen goveji file, povezan z osvežilno dijonsko gorčico, obdan s hrustljivimi semeni in prelit z bogato sladkostjo pohorskega medu, ki ustvarja edinstveno in okusno jed.

Dimljen losos s citrusi, rukolo in kremnim sirom

Nežen dimljen losos v kombinaciji s svežimi rezinami citrusov, pikantno rukolo in kremnim sirom, ki ustvarja lahкотno, osvežujočo in razkošno mešanico okusov.

Mozzarella s paradižniki in bučnim pestom

Kremna mozzarella, postrežena s sočnimi, zreli paradižniki, preliti z dišečim bučnim pestom.

Olive Kalamata z mladim sirom, oljčnim oljem in zelišči

Mediterransko navdihnjena jed, ki združuje slane olive Kalamata s kremastim mladim sirom, preliti z bogatim oljčnim oljem in okrašen z dišečimi zelišči za okusno in živahno kombinacijo.

Izbor sezonskih solat in prelivov

Svež, živahen izbor izbranih sezonskih zelenjav in solat, postrežen z različnimi okusnimi prelivi, ki dopolnjujejo vsak grizljaj.

Toplo

Na žaru pečen telečji hrbet z maslom Café de Paris

Sočno telečje meso, pečeno na žaru, obloženo z aromatičnim maslom Café de Paris.

Svinjski file v gobovi omaki s smetano in drobnjakom

Sočen svinjski file postrežen v mehki gobovi smetanovi omaki, nežno začinjen z svežim drobnjakom.

Ocvrti piščančji file v skorji iz koruznih kosmičev

Hrustljav, zlat piščančji file, obdan s hrustljivo skorjo iz koruznih kosmičev, ki zagotovi zadosten hrustljav okus in sočno meso v notranjosti.

Poširan file bele ribe z zelenjavo in martini omako

Nežen poširan file bele ribe, postrežen z mešanico sveže zelenjave in rahlo martini omako.

Pražen krompir z zeliščnim maslom

Krompir, pražen do popolnosti, prelit z dišečim zeliščnim maslom, ki doda aromatičnost in bogat okus.

Testenine s tartufi

Mehke testenine, premešane v razkošni omaki s tartufi, ki ponujajo zemeljski, bogat okus za pravo razkošno doživetje.

Barvit riž z gomoljno zelenjavo in sojino omako

Živahen in hranljiv riž z mešanico pečene gomoljne zelenjave, dopolnjen s sojino omako, ki prinaša bogat okus za edinstveno in zadovoljivo jed.

Sladice

Babičina češnjeva pita

Nostalgijska v klasični sladici z masleno, hrustljivo skorjo, polnjena s sladkimi in rahlo kislimi češnjami, pečeno do zlate barve za prijetno domačo sladico.

Kokosovi minioni

Igrivi kokosovi prigrizki v obliki minionov, ki ponujajo sladek in mehak grizljaj s tropskim pridihom.

Cheesecake z malinami

Bogat, kremast cheesecake na masleni skorjici, prelit z živahnim malinovim kompotom za popolno ravnovesje med sladkostjo in kislostjo.

Marinirano sadje v kozarcu z maraskinom

Pisano sveže marinirano sadje, prežeto s sladkim likerjem maraskino, postreženo v prikupnem kozarčku.

Sacher kocke

Sočne kocke čokoladnega biskvita, prelite z marelično marmelado in oblite s temno čokolado, ki ponujajo klasičen okus Sacher torte v manjšem kosu.





USTVARJENO S ČASOM IZPOPOLNJENO S *STRASTJO*

VINSKA KARTA

Rdeče

Pinot Noir Noble, Vinag, suho

Vino garnatne barve s češnjevim odtenki. Je mehko, toplo, polnega telesa in z zmerno kislino, ki se prijetno zaokroži v ustih. V poskusu so zaznavne note hrasta, medtem ko je prisotnost maslenih tonov značilna za biološko staranje vina.

Belo

Chadonnay, Vinag 1847, Brut

Bleščeče, zlato rumene barve z drobnimi in precej obstojnimi mehurčki. Aroma je intenzivna in razkriva ves čar Chardonnaya, pridelanega po klasični metodi. Vonj spominja na zrele rumene jabolke, tropski pridihi in kandirani limonovci. Prisotne so tudi note mandljevih cvetov, ki se prepletajo z maslenostjo, vanilijevo kremo ter vonjem krhkega testa in nežno noto sredice kruha.

Sauvignon, Vinag, suho

Kristalno jasne, slamnate rumene barve z zelenkastim odtenkom in gostejšo teksturo. Okus je suh, z izrazito svežino in mineralnostjo. Intenzivne arome razkrivajo eleganco vina s srednjo strukturo in dolgotrajnim pookusom, v katerem zaznamo baziliko, zeleno jabolko, belo breskev in limeto.

Renski Rizling Noble, Vinag, suho

Zlato rumene barve z leskom. Ta Rizling izraža sortni značaj z aromami vinogradniške breskve, marelice, bazilike in pridihom kandirane limone ter nežnimi petrolejskimi notami. Zaznavna je tudi maslena nota, ki je posledica biološkega staranja. V ustih je vino toplo zaradi višje vsebnosti alkohola, polno in prijetno sveže zahvaljujoč zmerni kislini.

Rose

Penina Rose, Vinag 1847, Brut

Bleščeče, svetlo rožnate barve z mnogimi drobnimi in zelo obstojnimi mehurčki. Okus je izrazito suh in mehak. Mehurčki poudarjajo okus ter pustijo mineralen, skoraj slan zaključek. Gre za intenzivno penično vino s srednjim telesom ter elegantnim in dolgotrajnim pookusom, v katerem zaznamo arome ruginaste čokolade, maline in citrusov.

Rose, Vinag 1847, Medium suho

Vino je kristalno čiste lososove barve z bakrenim odtenkom in gostejšo teksturo. Polsuho in mehko telo uravnava svežina, medtem ko mineralnost lepo poudari sadne note. Intenziven, eleganten okus s srednjim telesom se zaključi v dolgotrajnem pookusu, kjer zaznamo breskev, malino in pridihi kuhanega sadja.



VINAG - ZGODBA ČASA IN TRADICIJE

V središču Maribora se nahaja Vinska klet Vinag, ena najstarejših in največjih klasičnih vinskih klet v Evropi, katere bogata tradicija sega vse do leta 1847. Ustanovil jo je plemič Alojz Kriehuber, po drugi svetovni vojni pa se je razširila z združitvijo z nekdanjo pivniško kletjo in postala največja klasična vinska klet s podzemnimi hodniki v Srednji Evropi.

Kljub razgibanosti zgodovini je Vinag uspeval kot eden najpomembnejših proizvajalcev in izvoznikov vin v Jugoslaviji. Danes je prava dragocenost kleti njen vinski arhiv, ki hrani 85.000 steklenic vrhunskih arhivskih vin. Ta vina so popolna izbira za praznovanje življenjskih prelomnic in predstavljajo edinstveno ter pomenljivo darilo – zase ali za vaše bližnje.

POVEZOVANJE IN SPROSTITIV: SKUPINSKA DOŽIVETJA V VINSKI KLETI VINAG 1847

Spustite se v zgodovinsko Vinsko klet Vinag, kjer tradicija in dediščina oživita. Raziskujte klet ob vodenih ogledih, okušanju vrhunskih vin in lokalnih prigrizkih ali pa svojo izkušnjo popestrite z dodatnimi doživetji, prilagojenimi interesom vaše skupine



Skenirajte QR kodo in odkrijte ter rezervirajte svojo nepozabno izkušnjo v Vinski kleti Vinag 1847.



HABAKUK
WELLNESS & EVENT HOTEL

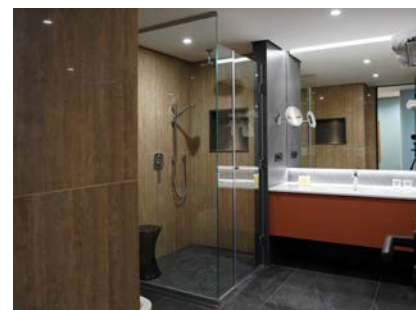


SOBE IN APARTMAJI

Vabimo vas, da se prepustite navdihujočemu okolju, kjer se vaše želje lahko uresničijo. Naša hotelska oaza, obdana s slikovito naravo, združuje vrhunsko storitev in sproščujoče vzdušje ter ponuja nepozabno doživetje.

Na voljo vam je 137 skrbno zasnovanih sob, ki združujejo sodobno udobje in praktičnost, prilagojeno tako poslovnim kot turističnim gostom. Sobe, velikosti od 25 do 116 m², nudijo različne možnosti nastanitve, primerne tudi za udeležence dogodkov. Superior dvoposteljne sobe ponujajo vrhunsko udobje, standardne dvoposteljne sobe so praktična izbira za poslovne goste, junior apartmaji združujejo eleganco in prostornost za delo ali sprostitev, medtem ko družinske sobe zagotavljajo dovolj prostora in premišljene ugodnosti za skupine ali družine.

V Hotelu Habakuk ponujamo več kot le prenočišče – zagotavljamo celovito rešitev za uspešno gostovanje dogodkov. Ne glede na to, ali organizirate poslovno srečanje, konferenco ali teambuilding, naši sodobni prostori in vrhunske nastanitve predstavljajo prvo izbiro za poslovne goste in dogodke v Mariboru.



Velikost sobe	Število sob	Kapaciteta gostov	Velikost sobe
STANDARD DVOPOSTELJNA SOBA	90	2	25-27 m ²
SUPERIOR DVOPOSTELJNA SOBA	33	2	25-35 m ²
SUPERIOR DRUŽINSKA SOBA	4	4	52-56 m ²
JUNIOR SUITA	6	4	52-54 m ²
PREDSEDNIŠKI APARTMA	1	2	86 sq m ²



HABAKUK
WELLNESS & EVENTS HOTEL



WELLNESS & BEAUTY CENTER

Podjetjem, ki se udeležujejo dogodkov, ponujamo edinstveno priložnost za obogatitev njihove izkušnje z vrhunskimi wellness, fitness in lepotnimi storitvami. Naš prestižni wellness in beauty center je zasnovan kot popoln prostor za sprostitev in obnovo energije – bodisi med odmori ali po napornem dnevu sestankov in aktivnosti.

Med bivanjem imajo poslovne skupine na voljo sodobno opremljen spa z različnimi možnostmi za sprostitev, kot so notranji bazen, poživljajoče savne in razkošne masažne terapije, zasnovane za globoko sprostitev in regeneracijo. V lepotnem centru so na voljo tretmaji za nego obraza, telesa in druge storitve, ki poskrbijo za dodatno razvajanje in dobro počutje.

Za vse, ki želite ohraniti aktivni življenjski slog, ponujamo sodoben fitness, opremljen za različne vrste vadbe. Ne glede na to, ali izberete intenziven trening ali sproščujoče raztezanje, vam naš fitness zagotavlja prijetno in spodbudno okolje za ohranjanje telesne pripravljenosti.

Poleg wellnessa, beauty centra in fitnessa nudimo tudi raznovrstne aktivnosti, posebej prilagojene poslovnim skupinam. Med njimi so wellness delavnice, kulinarčna doživetja in kulturne izkušnje, ki dopolnjujejo vaš MICE program. Te aktivnosti spodbujajo sodelovanje, ustvarjalnost in sprostitev, kar zagotavlja, da se vaša ekipa vrne motivirana, osvežena in pripravljena na nove poslovne izzive.



Kontakt

Naša predana ekipa za organizacijo dogodkov je zavezana zagotavljanju najvišjih standardov storitev, pri čemer poskrbi, da je vsak detajl popoln.

Na vsako povpraševanje odgovorimo hitro in učinkovito, z osebnim pristopom, da zadostimo vašim edinstvenim potrebam in željam.

Habakuk Wellness and Event Hotel Maribor

Habakuk Hotel, Pohorska ulica 59,
2000 Maribor, Slovenia

Telefon: +386 (02) 300 81 00

Email: : habakuk@hotel-habakuk.si

Spletna stran: www.habakuk-hotel.com

