

# O—R—E—A

Resort Santon  
Brno

HOTEL PRO RELAXACI I BUSINESS MEETING U BRNĚNSKÉ PŘEHRADY

---



# Hotel

- OREA Resort Santon Brno\*\*\*\* se nachází v atraktivním prostředí Brněnské přehrady, se snadnou dostupností do centra Brna.
- Resort poskytuje zázemí pro konání firemních akcí jako jsou konference, prezentace, školení a teambuildingy, stejně jako pro relaxaci a aktivní odpočinek se sportovním vyžitím.
- Z dálnice D1, Exit 182, vzdálenost 11 km.
- Hotel prošel v roce 2020 kompletní a zásadní renovací všech pokojů, společenských prostor, restaurace s terasou, včetně wellness zóny.
- Kvalitní gastronomii a atraktivní menu nabízí restaurace PREEGL s prostornou venkovní terasou a jedinečným výhledem na přehradu.
- Konferenční sál až pro 200 osob a pět salónek, z nichž největší pojme až 90 osob v divadelním uspořádání.
- 120 nově a moderně zrekonstruovaných pokojů s 240 lůžky v několika kategoriích.
- Wellness a spa zóna s relaxačním bazénem s protiproudem, saunový svět, vířivka, zážitkové masáže i fitness, Relax beach zóna na venkovní terase.
- Multifunkční venkovní sportoviště.
- Wi-Fi internetové připojení zdarma.
- Parkování v areálu hotelu zdarma.



# Konference

- OREA Resort Santon Brno\*\*\*\* je díky své strategické poloze ideálním místem pro konání business meetingů, společenských akcí, team-buildingových aktivit i svateb. Využít můžete multifunkční prostory, moderní technické vybavení, cateringové a další doplňkové služby nezbytné pro úspěšnou akci.
- 6 sálů, plně klimatizovaných, s denním světlem.
- Největší místnost, Konferenční sál pojme až 200 osob v divadelním uspořádání nebo 120 osob ve školním uspořádání.
- Konferenční sál má možnost využití terasy, za příznivého počasí ideální volba pro kávové přestávky nebo obědy, či koktejly.
- Salonky v prvním patře, s denním světlem a business foyer, jsou vhodné pro pořádání menších seminářů, meetingů i jako break-out místnosti.
- Obědy i večeře lze podávat buď ve foyer nebo v hotelové restauraci Preegl (60 míst), propojení je možné i s terasou s nádherným výhledem na Brněnskou přehradu (90 míst).
- Na terase lze organizovat i grilování/barbecue.
- Bezbariérový přístup.



# Konferenční prostory

NÁZEV MÍSTNOSTI	m <sup>2</sup>	m ↑	DENNÍ SVĚTLO	DIVADLO	ŠKOLA	I-FORMA	U-TABULE	BANKET
KONFERENCE	220	2,6	ANO	200	120	88	62 (sál B)	120
SALONEK DYJE	97	2,4	ANO	90	60	40	30	-
SALONEK SVRATKA	35	2,6	ANO	40	18	16	18	-
SALONEK SVITAVA	35	2,6	ANO	40	18	16	18	-
SALONEK SÁZAVA	47	2,4	ANO	50	32	18	22	-
SALONEK MORAVA	79	2,6	ANO	70	42	24	32	-



## AV vybavení a dodatečné služby

- Hotel nabízí kompletní zajištění audiovizuální techniky a každé akci, meetingu či konferenci připravujeme nabídku AV na míru ve spolupráci s našimi dodavateli.

AV vybavení	Pronájem
DATA PROJEKTOR	2 000,- Kč
FLIPCHART	400,- Kč
TV (POUZE KONFERENCE	2 000,- Kč
OZVUČENÍ A MIKROFON	2 000,- Kč
PLÁTNO (ŘEŠENO MINORITNĚ)	400,- Kč
BALÍČEK AV VYBAVENÍ V KONFERENCE	6 000,- Kč

**Balíček AV vybavení v Konferenčním sále** - projektor, promítání na bílou zeď, ozvučení, 2 mobilní mikrofony do ruky, podpůrná projekce ve 2. polovině sálu (až 2 TV).

KONFERENCE

KONFERENČNÍ PROSTORY

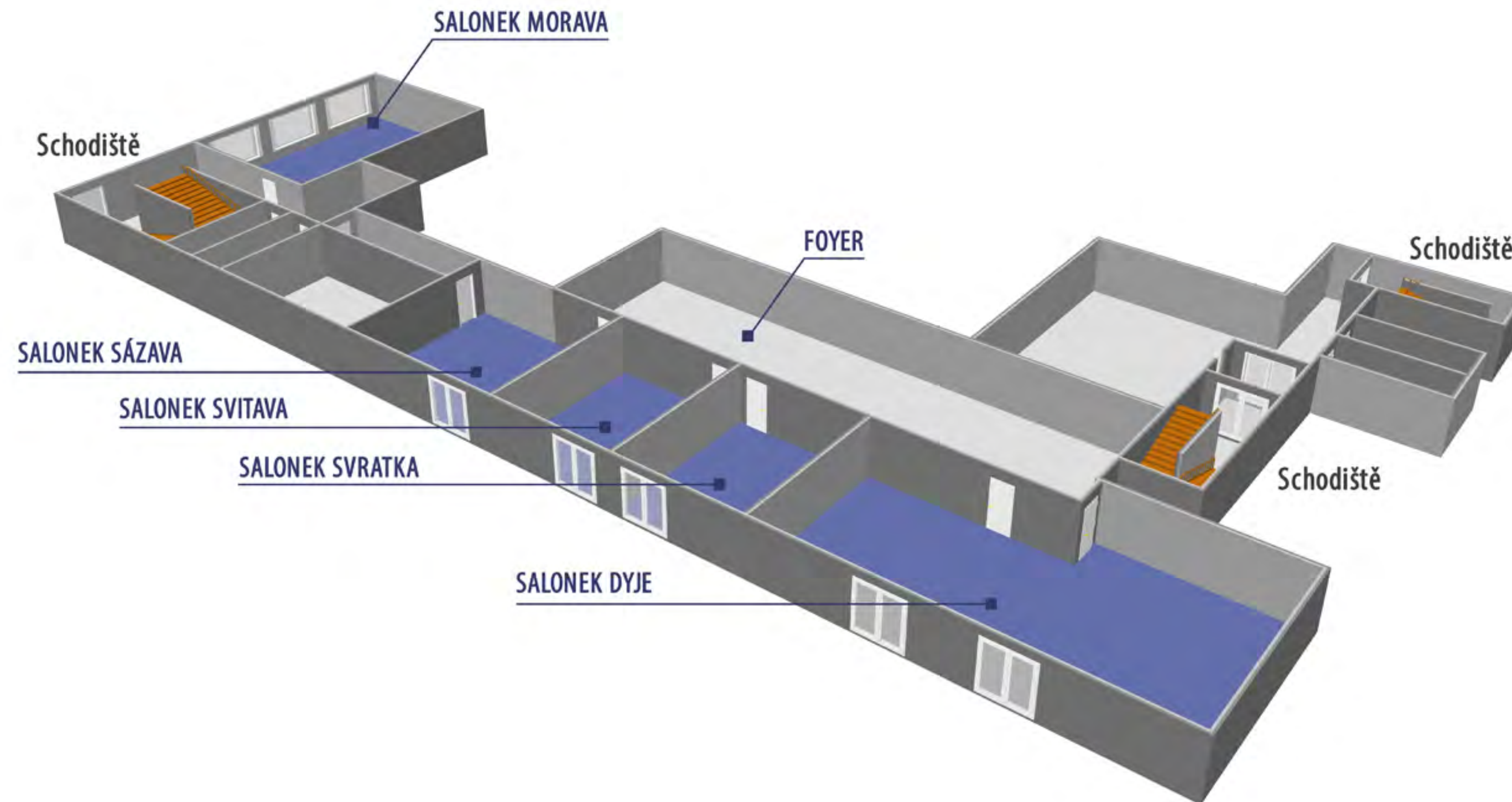
1

2

3

# Plán podlaží

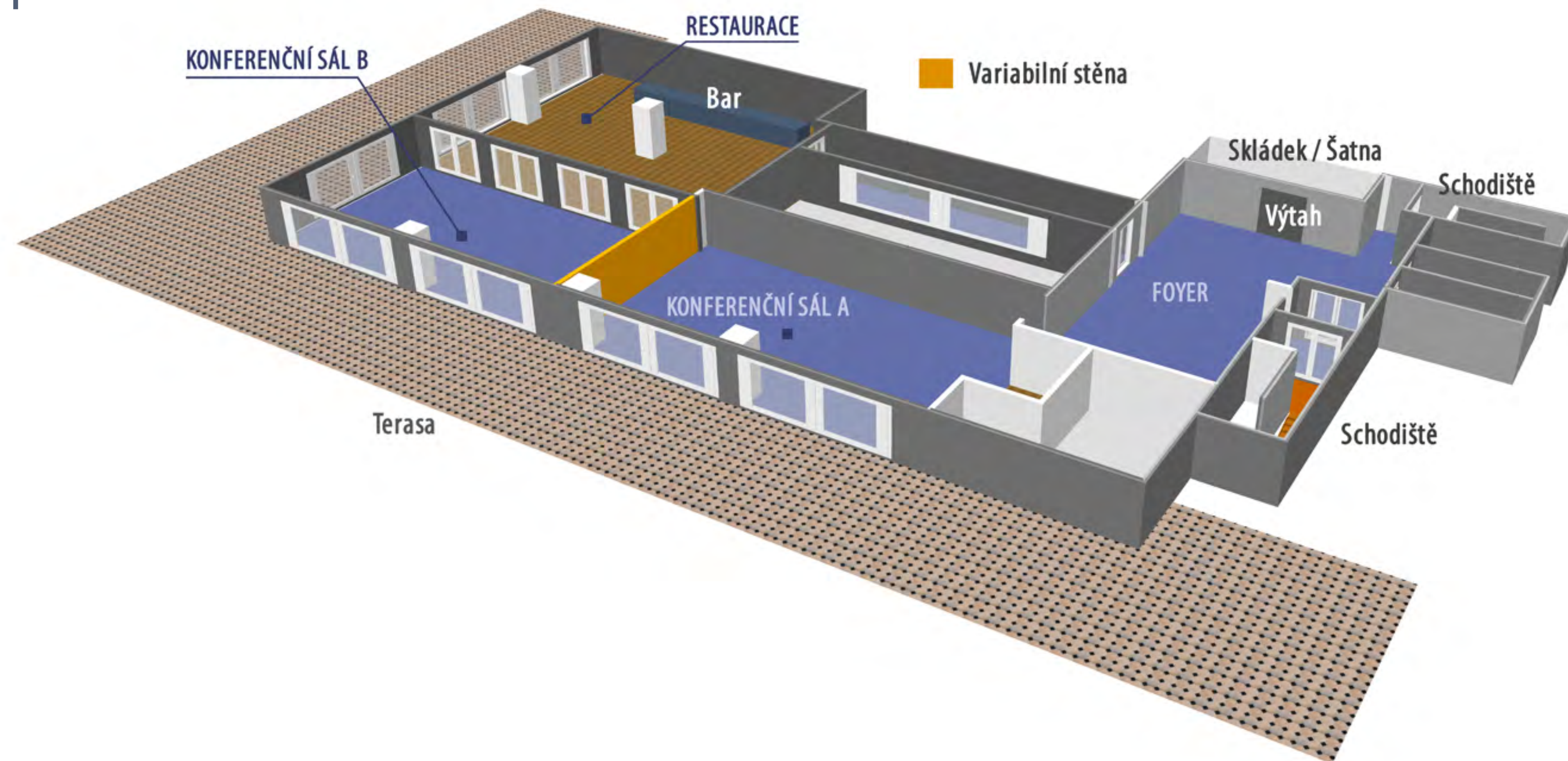
1. NP



[KONFERENCE](#)[KONFERENČNÍ PROSTORY](#)[1](#) [2](#) [3](#)

# Plán podlaží

## 2. NP



# Gastronomie

- OREA Resort Santon Brno\*\*\*\* poskytuje široký výběr nejen à la carte menu s českými i mezinárodními specialitami v restauraci Preegl, ale i banketové menu pro privátní akce.
- Pokud plánujete soukromou nebo firemní akci, neváhejte využít naše cateringové služby a náš profesionální tým.
- Kapacita restaurace Preegl je 72 míst, terasa nabízí kapacitu až pro 90 osob.
- V létě lze využít možnost grilování.
- Snídaně formou bohatého bufetu se podávají v hotelové restauraci mezi 6:30–10:00 ve všední dny, víkend 7:00–10:30 h.



1

2

# Kávové přestávky

205 Kč/osoba

V rámci ceny je konzumace kávy, čaje a karaf s vodou a citrónem. Vždy 2 volitelné položky (2x sladké, nebo 2x slané, nebo 1x slaná a 1x sladká).

## Slané položky

Tramezzino s medovou šunkou, ementál (1, 3, 7)

Tomatová Focaccia capresse (1, 3, 7)

Mini croissant, Chorizo, okurka (1, 3, 7)

Mini croissant, Maasdam, okurka (1, 3, 7)

Tomatová tortilla s pomazánkovým máslem a šunkou (1, 3, 7)

Semolinový chléb s bylinkovým Cottage (1, 3, 7)

Nachos se sýrovým dipem (1, 3, 7)

Baby Capresse salát (7, 8)





1

2

## Sladké položky

Dánské pečivo (1, 3, 7, 8)

Mini koblížky (1, 3, 7, 8)

Vanilková Panna Cotta s malinovou omáčkou (7)

Jablečný závin s vanilkovou omáčkou (1, 3, 7, 8)

Jablečné ragú s drobenkou (1, 3, 7)

Citronový koláč (1, 3, 7)

Koláč s lesním ovocem (1, 3, 7)

Naše buchty (1, 3, 7, 8)

Bábovka (1, 3, 7)

Croquembouche 3ks/os (1, 3, 7)

Čokoládové Brownies (1, 3, 7, 8)

## Extra položky 75 Kč/ osoba

Čerstvé ovoce (100 g)

Ciabatta se šunkou a sýrem (1, 3, 7)

Ciabatta s grilovaným sýrem Halloumi, rajče, rukola (1, 3, 7)

Tortilla s kuřecím masem a salátem (1, 3, 7)

Formanovy koláčky (1, 3, 7, 8)

## Extra položky 105 Kč/ osoba

Smoothie ovocné (2dcl, lesní směs)

Bagel s uzeným lososem, řeřichou a limetkový Crème fraîche (1, 3, 7)

## Extra položky nápoje

Domácí limonády 3l 550 Kč / 5l 750 Kč (malinová, bylinková, lesní plody)

Džus 3l 550 Kč / 5l 750 Kč (pomeranč, jablko, mrkev-jablko, detox)

*Extra položky nelze kombinovat v základním výběru kávových přestávek.*



1

2

3

4

5

6

7

# Bufet 1

510 Kč/osoba (s asistencí kuchaře 540 Kč/osoba)

## STUDENÁ JÍDLA

Zeleninový salát s tuňákem (4)

Variace sýrů a uzenin (7, 8)

Výběr listových salátů a čerstvé krájené zeleniny

## POLÉVKA

Kuřecí vývar s masem, nudlemi a zeleninou (1, 3, 7)

## TEPLÁ JÍDLA

Kuřecí prsa v tomatové omáčce (9)

Hovězí nudličky na houbách (1, 12)

## VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO

Gnocchi se sýrovou omáčkou (1, 3, 7)

## PŘÍLOHY

Opékané tymiánové brambory (7)

Jasmínová rýže

Čerstvé pečivo (1, 3, 7)

## DEZERTY

Ovoce

*Bufety lze podávat pro minimálně 25 osob.*

# Bufet 2

630 Kč/osoba

## STUDENÁ JÍDLA

Těstovinový salát s kuřecím masem (1, 3, 7)

Moravská uzená kýta s jablečným křenem a kondimenty

Čočka Beluga, zelenina (9)

Výběr listových salátů a čerstvé krájené zeleniny

## POLÉVKA

Hovězí vývar s játrovými nočky, zelenina, nudle (1, 3, 7)

## TEPLÁ JÍDLA

Filátka z punkevního pstruha (4, 7)

Kuřecí prsa balená v sušené šunce

Hovězí guláš s cibulí (1)

## VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO

Zeleninová masala s koriandrem a chilli (1, 3, 7)

## PŘÍLOHY

Brambory s máslem a pažitkou (7)

Bramborové špecle (1, 3, 7)

Jasmínová rýže

Čerstvé pečivo (1, 3, 7)

## DEZERTY

Čokoládový Mousse (7, 8)

Jahodový řez (1, 3, 7)

*Bufety lze podávat pro minimálně 25 osob.*

# Bufet 3

630 Kč/osoba

## STUDENÁ JÍDLA

Paštika z konfitovaného boku (9)

Výběr českých a moravských sýrů (7, 8)

Salát Nicoise (3, 4)

Výběr listových salátů a čerstvé krájené zeleniny

## POLÉVKA

Francouzská cibulová polévka se sýrovým krutonem (1, 3, 7, 12)

## TEPLÁ JÍDLA

Štika na bylinkách (4, 7)

Kuřecí paličky, tomatová omáčka (9)

Hovězí na houbách (1)

## VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO

Zeleninové kari s kokosovým mlékem a sezamem (1, 3, 7, 12)

## PŘÍLOHY

Grenaille s máslem a petrželí (7)

Dušená rýže

Restovaná podzimní zelenina

Čerstvé pečivo (1, 3, 7)

## DEZERTY

Vanilková Panna Cotta, lesní ovoce (7)

Malinové Tiramisu (1, 3, 7)

*Bufety lze podávat pro minimálně 25 osob.*

# Bufet 4

690 Kč/osoba

## STUDENÁ JÍDLA

Variace italských uzenin

Salát s kuskusem, zeleninou a sýrem Feta (1, 3, 7)

Anglický roastbeef, tatarská omáčka, pikantní čatní, remuláda (10)

Výběr listových salátů a čerstvé krájené zeleniny

## POLÉVKA

Tomatová polévka s bazalkou (7, 8, 9)

## TEPLÁ JÍDLA

Losos, teriyaki omáčka (4, 6)

Sous-vide vepřová krkovice

Kuřecí roláda, sušená rajčata, špenát (3, 7)

Tradiční hovězí Stroganoff se žampiony (7, 10)

## VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO

Restované bramborové noky se sýrovou omáčkou (1, 3, 7)

## PŘÍLOHY

Šťouchané brambory s cibulkou (7)

Jasmínová rýže

Grilovaná zelenina

Čerstvé pečivo (1, 3, 7)

## DEZERTY

Karamelové Tiramisu (1, 3, 7, 8)

Malinová Panna cotta (7)

*Bufety lze podávat pro minimálně 25 osob.*

# Bufet 5

690 Kč/osoba

## STUDENÁ JÍDLA

Kuřecí roláda plněná masovou fáší (3)

Pražská šunka, celerová remuláda (9)

Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem, rukolou a piniovými oříšky (7, 8)

Výběr listových salátů a čerstvé krájené zeleniny

## POLÉVKA

Minestrone s parmezánem (7, 9)

## TEPLÁ JÍDLA

Mořský vlk (4, 7)

Kuřecí medailonky

Sous-vide hovězí veverka

## VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO

Penne alla Arrabiata (1, 3, 7, 9)

## PŘÍLOHY

Batátové hranolky

Bramborové placičky (1, 3)

Grilovaná zelenina

Čerstvé pečivo (1, 3, 7)

## DEZERTY

Citrónový dort (1, 3, 7)

Čokoládové brownies (1, 3, 7, 8)

*Bufety lze podávat pro minimálně 25 osob.*

# Bufet 6 DELUXE

990 Kč/osoba

## STUDENÁ JÍDLA

Hovězí Carpaccio, sýr Pecorino, olivy, limeta (7, 8)

Španělské Tapas (1, 3, 7)

Gravlax, bruschetta, koprový vinaigrette, rajčatové

concassé (1, 3, 4, 7, 10, 12)

Sashimi z tuňáka žlutoploutvého, wasabi majonéza (4, 11)

Caesar salát s kuřecím masem, parmezán, krutony (1, 3, 4, 7)

## POLÉVKA

Krémová kulajda se zastřeným vejcem (1, 3, 7)

## TEPLÁ JÍDLA

Jehněčí kolínko na kořenové zelenině a víně (1, 9, 12)

Kuřecí supreme saltimbocca (plněné bazalkovým pestem a šalvějí)

Tygří krevety, víno, chilli, česnek (2, 7, 12)

Vepřový Tomahawk, bylinkové máslo (7)

## VEGETARIÁNSKÉ JÍDLA

Smažené rýžové nudle, grilované tofu, zelenina, teriyaki (6, 11)

## PŘÍLOHY

Bramborové pyré (7)

Zelenina ratatouille

Opékané rané brambory na másle a bylinkách (7)

Čerstvé pečivo (1, 3, 7)

## DEZERTY

Čokoládová fontána (6, 7, 8)

Čokoládové brownies (1, 3, 7, 8)

Formanovy koláčky (1, 3, 7)

*Bufety lze podávat pro minimálně 25 osob.*

## Druhá večeře

*Minimálně pro 30 lidí. Součástí ceny je i pečivo.*

Tatarák (topinky - 1, 3, 7)	1800 Kč/kg
Obložené sýrové mísy (7, 8)	1000 Kč/kg
Obložené mísy uzeninami	1000 Kč/kg
Banketní řízečky (1, 3, 7)	1500 Kč/kg
Kotlíkový guláš (1)	1500 Kč/kg





# Grilování 780 Kč/osoba

## STUDENÁ JÍDLA

Hovězí Carpaccio, parmezán, Grissini (1, 3, 7)

Salát Caesar, parmezán, krutony (1, 3, 4, 7)

Tzatziki (7)

## TEPLÁ JÍDLA

Marinovaný kuřecí stehenní steak

Vepřová krkovice na bylinkách

Hovězí rib eye steak

## VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA

Grilovaná zelenina

## PŘÍLOHY

Brambora s tvarohem (7)

Cuketa

Omáčka Demi glace (9, 12)

Dip ze sušených rajčat (7)

Čerstvé pečivo (1, 3, 7)

## DEZERTY

Croquembouche dort (1, 3, 7)

Čokoládová fontána (6, 7, 8)

## EXTRA POLOŽKY NAVÍC/OSOBA

Losos (4) 265 Kč

Tuňák žlutoploutvý (4) 350 Kč

Krevety královské (2) 250 Kč

Kuřecí křídla 155 Kč

Vepřová žebra 225 Kč

Mini hamburgery (1, 3, 7) 195 Kč

Hermelín (7) 115 Kč

Žampiony Portobello 135 Kč

Masový špíz 140 Kč

*Pro skupiny od 25 osob.*

*Minimální množství porcí na dokup činí 5 jednotek.*

*Grilování je možné od května do konce září, mimo tyto měsíce není nabídka v platnosti.*



1

2

# Servírovaná menu

2 chody: 360 Kč/os. 3 chody: 420 Kč/os.

*od 8 osob do 30 osob*

*Sestavte si libovolné 2-chodové nebo 3-chodové menu*

*podle vašich preferencí z naší nabídky.*

## POLÉVKY

Vývar z hovězího žebra s játrovými noky,  
nudle, zelenina (1, 3, 7)

Tomatová polévka, bazalkové pesto (8, 9)

Francouzská cibulačka s krutonem (1, 3, 7, 12)

## VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA

Špenátové lasagne gratinované sýrem Gran Moravia (1, 3, 7)

Risotto z lesních hříbků (7)

Bramborové noky, brokolice, parmezán (1, 3, 7)

Uzené tofu, teriaky, rýžové nudle, mrkev, kukuřice (6, 11)

Zeleninová masala s koriandrem a chilli

Řecký salát, feta sýr, olivy, zelenina, pečivo (1, 3, 7)

## HLAVNÍ JÍDLA

Kuřecí roláda, sušená rajčata, mozzarella, tomatová omáčka, pečené  
brambory (7, 9)

Tradiční hovězí Stroganoff se žampiony, jasmínová rýže (1, 7)

Kuřecí řízek, bramborové pyré (1, 3, 7)

Staročeská panenka, houbová omáčka, jemné bramborové pyré (7)

Kachní stehno, slezské zelí, opékaný bramborový knedlík (1, 3, 7, 12)

Líčka na červeném víně, tymiánovo-bramborové pyré (1, 3, 7, 12)

Hovězí svíčková na smetaně, karlovarský a houskový knedlík (1, 3, 7, 12)

*Tato nabídka slouží k sestavení menu s předem nahlášenými počty porcí. Minimálně však 8 porcí od jednoho pokrmu s nahlášením nejméně 10 pracovních dnů před konáním akce.*

# Servírovaná menu

## VEGANSKÁ JÍDLA

Ratatouille, šťouchané brambory s jarní cibulkou (7)

Rizoto, restovaná cuketa

Cuketové placičky s quinoou (9)

Veganské cizrnové curry s kokosovým mlékem, jasmínová rýže

Míchaný salát, avokádo, cizrna, vinaigrette, granátové jablko (12)

## DEZERTY

Čokoládový mousse, lesní ovoce (7)

Čokoládové brownies (1, 3, 7, 8)

Pistáciová Panna cotta (7, 8)

Tiramisu (1, 3, 7)



*Tato nabídka slouží k sestavení menu s předem nahlášenými počty porcí. Minimálně však 8 porcí od jednoho pokrmu s nahlášením nejméně 10 pracovních dnů před konáním akce.*

# Nápojové balíčky

## NÁPOJOVÝ BALÍČEK CLASSIC

- Celodenní ke coffe breaku (8:00 - 18:00) 180 Kč/den/osoba  
Neomezená konzumace vody, čaje a kávy
- Celodenní (8:00 - 18:00) 280 Kč/den/osoba  
Neomezená konzumace vody, čaje a kávy
- Půldenní (4 hodiny) 140 Kč/den/osoba  
Neomezená konzumace vody, čaje a kávy

## OSTATNÍ

Korkovné

- Víno 290 Kč/láhev
- Tvrdý alkohol od 900 Kč/láhev

Dortovné 75 Kč/osoba









Popůlnoční pronájem (0:00–2:00) 3000 Kč/hodina

## NÁPOJOVÝ BALÍČEK SOFT

Obsahuje soft drinks dle naší nabídky, určování podle skutečné spotřeby

Pepsi/Mirinda/7Up	0,3 l	60 Kč
Ice Tea Lipton	0,3 l	60 Kč
Schweppes tonic/Ginger	0,25 l	60 Kč
Granini	0,2 l	60 Kč
Mattoni perlivá/jemně perlivá	0,3 l	55 Kč
Aquilla	0,3 l	55 Kč
Domácí limonáda	1l	180 Kč
(Malina, lesní směs, máta, citrón)		

# Seznam alergenů

-  1 OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK  
pšenice, žito, ječmen, oves, špalda,  
kamut nebo jejich hybridní odrůdy  
a výrobky z nich
-  2 KORÝŠI a výrobky z nich
-  3 VEJCE a výrobky z nich
-  4 RYBY a výrobky z nich
-  5 PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)  
a výrobky z nich
-  6 SÓJOVÉ BOBY (SÓJA) a výrobky z nich
-  7 MLÉKO a výrobky z něj
-  8 SKOŘÁPKOVÉ PLODY  
mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy,  
kešu ořechy, pekanové ořechy, para  
ořechy, pistácie, makadamie a výrobky  
z nich
-  9 CELER a výrobky z něj
-  10 HOŘČICE a výrobky z ní
-  11 SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)  
a výrobky z nich
-  12 OXID SIŘIČITÝ a siřičitany v koncentracích  
vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO<sub>2</sub>
-  13 VLČÍ BOB (LUPINA) a výrobky z něj
-  14 MĚKKÝŠI a výrobky z nich

# Ubytování

- OREA Resort Santon Brno\*\*\*\* nabízí 120 moderně zrekonstruovaných pokojů s 240 lůžky v několika kategoriích.
- 110 pokojů v kategorii Deluxe, 6x Rodinný pokoj, 2x Suite, 1x Grand Suite s výhledem na Brněnskou přehradu, 1x bezbariérový pokoj
- Všechny pokoje mají klimatizaci, LED televizi s HD satelitními programy, telefon, trezor, čajový/kávuový set a Wi-Fi připojení.
- Všechny hotelové pokoje disponují balkonem
- Celý areál hotelu je nekuřácký
- Domácí mazlíčci jsou vítáni
- Recepce 24 hodin denně
- Všichni hosté mohou bezplatně využít vstup na 2 hodiny denně do hotelového wellness.



# Lokalita

- OREA Resort Santon Brno\*\*\*\* se nachází v moravské metropoli, nicméně v těsné blízkosti brněnské přehrady, neboli Prýglu.
- Brněnská přehrada je oblíbeným místem rekreace místních i návštěvníků. Po obou stranách je lemována rozlehlými lesy a nabízí tak příležitost nejenom ke koupání a vodním sportům, ale i k turistice a cykloturistice. Nesmíme zapomenout ani na lodní dopravu, protože přehrada je v létě oblíbená především pro panoramatické výlety lodí.
- Do centra Brna se dostanete autem za 10 – 15 minut, nebo MHD do 20 minut.



# Aktivity

## HRAD ŠPILBERK

Starý hrad tvořící dominantu města Brna byl založen již ve 13. století a v průběhu své existence prošel několika přestavbami. V roce 1962 byl prohlášen národní kulturní památkou a v současnosti patří k objektům Muzea města Brna. Z hradu se naskýtá krásný pohled na celé město. ([www.spilberk.cz](http://www.spilberk.cz))

*Autem: 15 min.*

## VILA TUGENDHAT

Vila Tugendhat je ojedinělým funkcionalistickým dílem, které je zapsané na seznamu světového dědictví UNESCO. Jedná se o unikátní architekturu, která určila nová měřítka moderního bydlení. ([www.tugendhat.eu](http://www.tugendhat.eu))

*Autem: 15 min.*

## JUNGLE PARK

Jungle park je lanové centrum nacházející se 10 kilometrů od našeho hotelu. Tento sportovně-rekreační areál se rozléhá v nádherném prostředí lesa kolem řeky Svratky. Je určen všem, kteří chtějí zažít netradiční zážitek v korunách stromů. Jungle park přináší dobrodružství

v přírodě a obohacuje své návštěvníky o nové zážitky a zkušenosti. ([www.junglepark.cz](http://www.junglepark.cz))

*Autem: 10 min.*

## HRAD VEVEŘÍ

Častým cílem výletníků je také hrad Veverí, který se tyčí na skále neda-leko nad brněnskou přehradou. U hradu byl přes přehradu vybudován most pro chodce a pro cyklisty. Hrad Veverí je jedním z nejrozsáhlejších a nejstarších hradních areálů nejen na Moravě ale i v celé České republice. Nejhezčí výhledy na hrad se návštěvníkům nabízejí z paluby výletních lodí projíždějících pod hradem na hladině Brněnské přehrady. ([www.veveri.cz](http://www.veveri.cz))

*Pěšky: 140 min. / Autem: 15 min.*

## ZOO

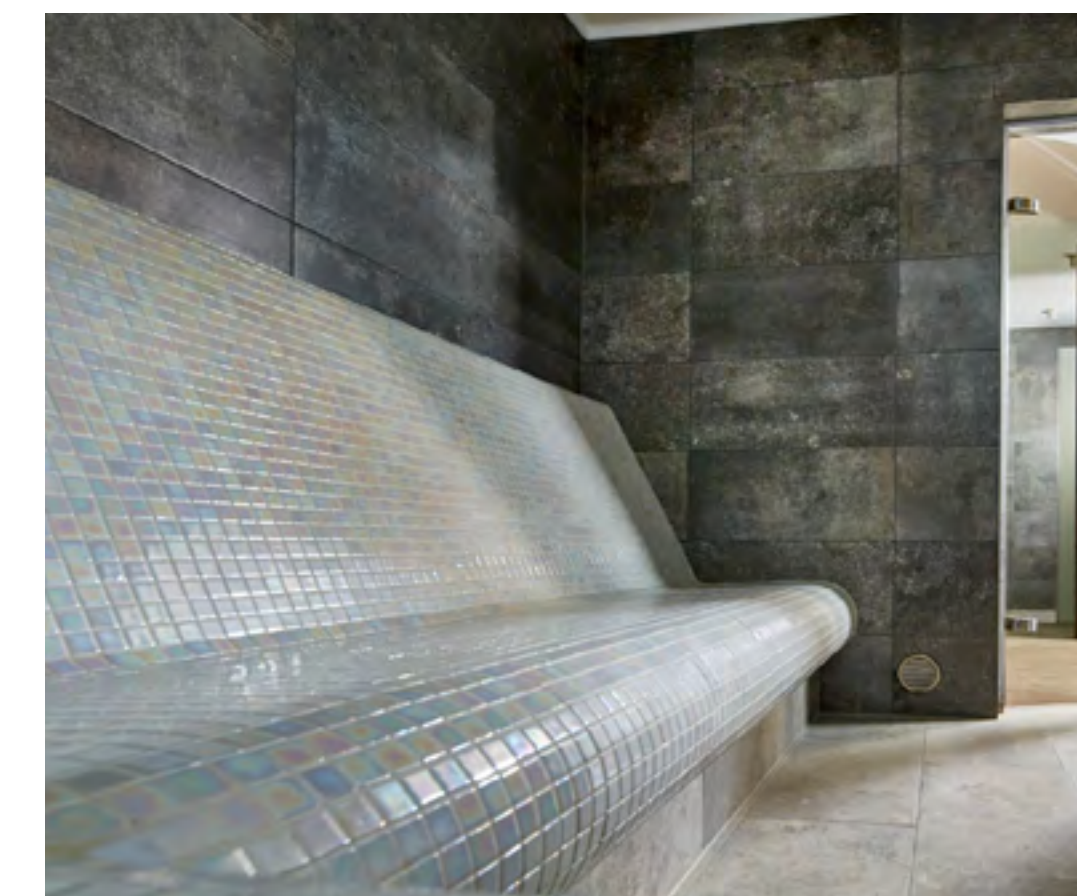
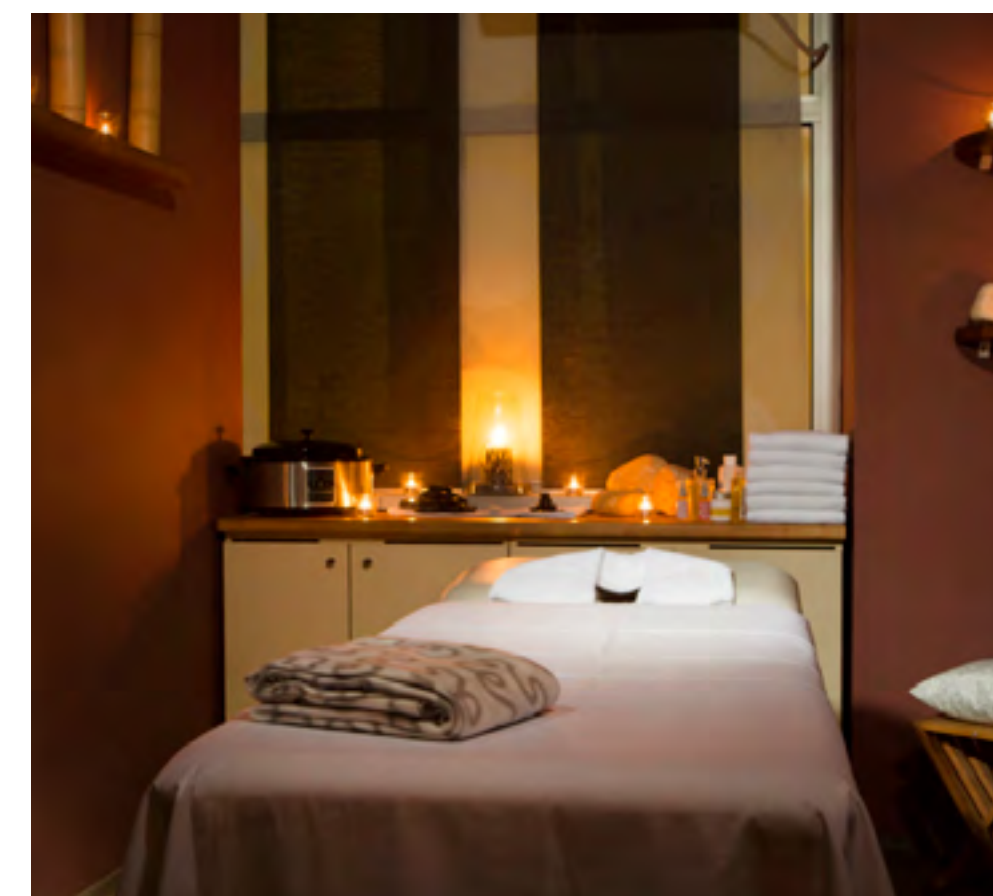
Zoologická zahrada města Brna se nachází v blízkosti Brněnské přehrad. Zaměřuje se především na kopytníky, ale chová i další atraktivní zvířata jako lední medvědy, tygry a opice. Návštěva ZOO Brno potěší jak velké, tak malé zvířecí nadšence. ([www.zoobrno.cz](http://www.zoobrno.cz))

*Pěšky: 60 min. / Autem: 5 min.*



# Wellness

- OREA Resort Santon Brno\*\*\*\* nabízí kromě sportovních aktivit také uvolnění pro tělo i mysl. Můžete si vybrat mezi relaxačním bazénem s protiproudem, saunovým světem s aroma bylinnou, finskou a medovou saunou či parními lázněmi. Ochlazení zajistí vědro či ochlazovací bazének.
- Spa centrum je od 19 hodin přístupné pouze osobám starším 12 let.
- Příjemné chvíle si můžete vychutnat při zážitkových masážích pro jednotlivce i páry, které jsou uvedeny v ceníku služeb.
- Skvělou relaxaci vám také zajistí privátní vířivka. Pokud hledáte jen odpočinek, využít lze pohodlná lehátka v odpočívárně u bazénu.
- Zacvičit si můžete v prostorném cvičebním sále.



# Kontakt

OREA Resort Santon Brno\*\*\*\*

Přístavní 1064/38,

635 00 Brno-Bystrc Česká republika

T: +420 546 124 444

E: [recepce.santon@orea.cz](mailto:recepce.santon@orea.cz), [rezervace.santon@orea.cz](mailto:rezervace.santon@orea.cz)

Konferenční poptávky:

E-mail: [conference@orea.cz](mailto:conference@orea.cz)

T: +420 702 020 499

**[www.orea.cz](http://www.orea.cz), [www.orea.cz/resort-santon](http://www.orea.cz/resort-santon)**



# OBJEVTE S NÁMI NEJKRÁSNEJŠÍ MÍSTA NAŠÍ ZEMĚ

