



HUNZA

Kurumsal Teklif

Günümüz iş dünyasında toplantılar; yalnızca bir araya gelmek değil, vizyon paylaşmak, strateji belirlemek, güçlü bağlar kurmak ve yoğun iş temposuna bilinçli bir mola vermek anlamına geliyor.

Hunza olarak ruh, beden ve zihin bütünlüğünü ön planda tutan longevity merkezimizde tasarladığımız şirket ve toplantı organizasyonlarımızla; profesyonel planlama, kusursuz operasyon ve prestijli bir atmosfer sunuyoruz.

Markanızın değerini yansıtan toplantılarınızı; konaklamadan teknik altyapıya, ikramdan tüm operasyonel süreçlere kadar tek çatı altında yöneterek güvenli, konforlu ve ayrıcalıklı bir deneyime dönüştürüyoruz. İş ortaklığımızın, kurumunuza değer katan güçlü ve sürdürülebilir bir iş birliğine dönüşmesini temenni ederiz.



Salon ve Teknik Donanım Detayları

- Projeksiyon (*Epson*)
- Ses Sistemi (*Pioneer*)
- Mikrofon (*Shure*)
- Masa ve Sandalye
25 Adet Masa
50 Adet Sandalye
- Işıklandırma (*Gün Işığı*)
- Projeksiyon Perde (*4m x 5m*)
- İnternet (*100-300 Mbps*)
- Salon Ölçüsü ve Kapasite
- 130m2 (*50 Kişi*)
- Kağıt ve Kalem (*50 Adet*)
- Sümen ve Cepli Sunum Dosyası (*50 Adet*)
- WC ve Giyinme Alanı
2 adet WC
16 adet Dolap



Gün boyu toplantı salonu kullanımımız 20.000 TL + KDV.

V.I.P Toplantı Odası Teknik Donanım Detayları

- Projeksiyon (*Epson*)
- Masa ve Sandalye
(1 Adet Masa 420x140cm
10 Adet Sandalye)
- Projeksiyon Perde (3m x 5m)
- İnternet (100-300 Mbps)
- Salon Ölçüsü ve Kapasite
25m² - 10 Kişi
Sümen ve Cepli Sunum Dosyası (10 Adet)
Kâğıt ve Tükenmez Kalem (10 Adet)
Işıklandırma (*Doğal Beyaz Işık*)

Gün boyu V.I.P toplantı salonu kullanımımız 12.000 TL + KDV.

- *Çay ve kahve ikramımız ücretsizdir.
- *Alkollü içecekler ekstra olarak ücretlendirilir.
- *Maksimum Katılım 10 kişi
- *Talep doğrultusunda tek kişi kullanıma da uygundur.



Hunza Restaurant Örnek Yemek Menüleri



Toplantı Öncesi Coffee Break

ATIŞTIRMALIK

· Kuru meyve karışımı

Gün kurusu, kayısı, hurma, üzüm, incir, erik, elma, ananas dut

· Çiğ kuruyemişler

Pika cevizi, fındık içi, kaju, badem, Brezilya cevizi, kabak çekirdeği içi

· Baby sandviç

Izgara sebzeli, roka, labne

· Ispanaklı Fransız kiş

Glütensiz yulaf unuyla hazırlanan taban, labne ve ıspanak

· Glütensiz kraker

Chia tohumu, keten tohumu mavi haşhaş karışımları

· İslı füme etli crostini

Ktır ekmekli, baharatlı peynir dolgulu sos

· Organik mini havuç dilimleri

· Organik mini salatalık dilimleri

· Taze roka yaprakları

· Salkım domates

· Taze nane, maydanoz, dereotu

· Marul yaprakları

TATLI

· Yulaflı hurma trüfleri

Hurma yulaf elma karışımı

· Fit cookie

Glütensiz yulaf ezmesi ve kuru meyveler

· Glütensiz şekersiz fit kek

Elma, muz ve raw kakao

-Gün boyu limitsiz bitki çayları, filtre kahve, türk kahvesi ve su



Kişi Başı 750 TL+KDV

Hunza Açık Büfe Öğle Yemeği Menüsü



ÇORBA

- Glütensiz Mercimek Çorbası

LOUNGE

- **Glütensiz Pırasa Böreği**
İnce kabuklu zeytinyağlı hamur arasında fırınlanmış taze pırasa
- **Tuzlu Kiş**
Ispanak ve peynirin birleşimiyle Fransız esintisi
- **Glütensiz Karabuğday Poğaça**
Karabuğday unu ile zeytinyağının narinliği
- **Glütensiz Kraker**
Keten tohumu, chia ve karabuğday unuyla hazırlanan gevrekler
- **Kinoa Kısır**
Klasik lezzete; taze otlarla modern bir yorum

MEYVE

Mevsime Uygun Taze Meyve Çeşitleri

-Portakal, elma, üzüm, ayva, kışlık kavun, mandalina

• TATLI

- **Brownie Toplar**
Badem ununun zarif dokusuyla birleşen minik tatlı toplar
- **Fıstıklı Sarma**
Elma suyu şerbetiyle nemlendirilip bal ve hurma özümüyle tatlandırılan atıştırmalık
- **Elmalı Kurabiye**
Tarçınla harmanlanmış taze elma dolgusu
- **Chia Puding**
Doğal dokusunu koruyan, dengeli ve ferahlatıcı bir tatlı alternatifi
- **Pekmezli Ayva Tatlısı**
Rafine şekersiz pekmezle zenginleştirilmiş doğal bir lezzet



Kişi başı 1200 TL + KDV, bitki çayı, kahve ve su ikramı sınırsız sunulmaktadır.

Hunza Açık Büfe Akşam Yemeği Menüsü

ÇORBA

- **Glütensiz Mercimek Çorbası**
- **Tavuk Çeşitleri**
Izgarada 150 Gr. Tavuk Bonfile
Izgara köy biberi, domates ve garnitürlerle

SICAK APERATİF

- **Fesleğenli Humus**
Nohut, tahin ve fesleğenin uyumuyla hafif ve besleyici lezzet
- **Zerdeçalı Mercimekli Çıtır Köfte**
Zerdeçal dokunuşuyla renklendirilmiş bitkisel protein kaynağı
- **Mini Sebze Dilimleri**
Mevsim sebzeleriyle hazırlanmış hafif ve renkli atıştırmalık
- **Karabuğday Pilavı**
Zeytinyağıyla lezzetlendirilmiş glütensiz bir enerji kaynağı
- **Çıtır nohutlu semizotu**
Çıtır nohut ve semizotunun dengeli buluşması

- **Mini Mücver**
Sebzelerin doğallığını koruyan fırında hafifçe pişirilmiş lokmalar
- **Zeytinyağlı Sarma**
Taze asma yapraklarına sarılmış, zeytinyağı ve limon aromalı zarif Ege Klasik

SALATA ÇEŞİTLERİ

- **Akdeniz Salata**
Beyaz peynir, Ege'nin doğal zeytini, mısır taneleri ve Akdeniz yeşillikleri
- **Fresh Elmalı Cevizli Salata**
Zeytinyağlı nar suyu sosu ile
- **Buğdaylı Pancar Salatası**
Taze dereotu, sarımsak ve portakal

Kişi başı 1800 TL + KDV
bitki çayı, ayran ve su ikramı sınırsız sunulmaktadır.

TATLI

- **Minik Avokadolu Mousse**
Bitkisel içerikli sağlıklı ipeksi dokulu mini tatlı
- **Çikolatalı Browni**
Doğan kakao ve hurma ile tatlandırılmış sağlıklı browni
- **Hurmalı Kakao ve Kayısı Topları**
Doğal tatlılığını hurmadan alan kakao ve kaysının dengeli uyumu



Fine Dining Et Menü

AMUSE BOUCHE

Zencefilli Kaju Kreması Üzerinde Turunç & Salatalık
Küpü

• BAŞLANGIÇLAR

Izgara Kabak Dilimleri Dolgulu

İç dolguda badem ricotta, limon kabuğu ve reyhan

Fermente Pancar Carpaccio

Nar taneleri, ceviz yağı, mikro roka ve frenk soğanı

• ANA YEMEK

Otlarla Marine Edilmiş Dana Bonfile

Fırınlanmış kereviz ve havuç püresi

Izgara kuşkonmaz ve karabuğday granola kıtırı

Nar ekşisi & karabiber sosu

• TATLI

Raw Kakao ve Avokado Mousse

Hindistan cevizi sütü, hurma özü, frambuaz sosu ve
fındık kırığı



Kişi başı 3000 TL + KDV

Fine Dining Balık Menü

AMUSE BOUCHE

- *Kinoa Keki Üzerinde Kaju Yoğurdu Mango püresi, taze tarhun kütürü*

BAŞLANGIÇLAR

- Patlıcan Pesto
- Katmanlı kuru patlıcan, badem velouté, domates coulis, pesto
- Izgara Enginar Kalbi & Kuşkonmaz
- Lime dumanı, dereotu ve kekikli zeytinyağı

ANA YEMEK

- Portakal ve Limon Marine Levrek Badem peynirli pancar
- Lavanta çayı ile açılmış tatlı patates püresi Pekmezli micro gümüş soğan & micro roka

• TATLI

- Granita Kavun
- Taze nane, bal ve vanilya çubuğu

Kişi başı 2800 TL + KDV



Fine Dining Tavuk Menü



AMUSE BOUCHE

- Pirinç yufkasına sarılı 7 Baharatlı Keş

BAŞLANGIÇLAR

- Basmati Kuru Erik Dolması,
Naneli Yanık Yoğurt
- Pave Renkli Sebzeler
- Balkabağı Fındık Karakılçık Hinkali

ANA YEMEK

- Tavuk Pirzola

Acı Biber Reçeli
Enginar Kalbi Püresi
Domates Reçeli
Baby Havuç Baby Patates
İstiridye Mantar
Parmesan Tüil

• TATLI

- Yulaf,Hindistan Cevizi ve Fesleğen
Dolgulu Küre
- Tatlı Enginar Sosu
- Hurma ve Granola Kaplama



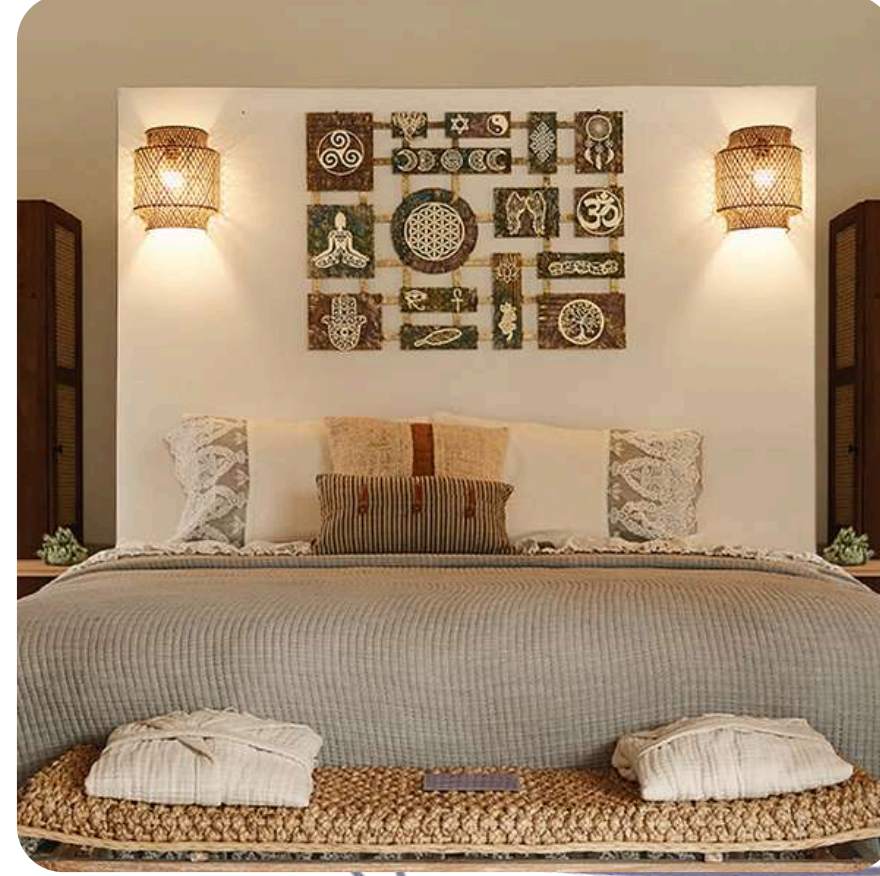
Kişi başı 2500 + KDV

*Toplantı süresince
gecelik konaklama
ücretimiz,*

*Kişi Başı
15.000 TL
+ (KDV)*

+konaklama vergisi

*Katılımcıların hem
verimli hem de keyifli
vakit geçireceği
bir toplantı deneyimi
sunmak üzere
tasarlanmıştır.*



Hunza'da Konaklama Deneyimi



Ekstra Hizmetler



HUNZA

Uzman İş ve Örgüt Psikoloğu



Hizmetlerimiz

- Kurumsal Danışmanlık
- Kurumsal Eğitimler
- Çalışan Destek Programları
- Yönetici ve Lider Koçluğu
- İş Psikolojisi Danışmanlığı
(İşyeri Psikoloğu)
- Kurumsal İçerik Hizmeti

Uzm. Psk. Nil Madi

Robert Kolej sonrası Koç Üniversitesi'nde Psikoloji ve İşletme bölümlerinde çift ana dal yaparak mezun oldu. Beykoz Üniversitesi'nde İş ve Örgüt Psikolojisi yüksek lisansını tamamlayarak uzmanlığını aldı. Şimdi ise Doğuş Üniversitesi'nde doktora yapıyor.

Bankacılık sektöründe İnsan Kaynakları Stratejik Planlama biriminde işe alım ve kariyer yönetimi proje ve araçlarının geliştirilmesinden sorumlu olarak çalıştı. Yöneticilik rolleri için Değerlendirme Merkezi (Assessment Center) ile başlayan gelişim süreci düzenledi ve değerlendirici olarak görev aldı.

Hrworks'te endüstriyel sektörde lider şirketler için insan kaynakları ve işe alım proje yöneticiliği yaptı. Ardından aile şirketi Altis Danışmanlık'ta, proje yönetimi ve kurumsal ilişkilerden sorumlu yöneticilik yaptı; bireylerin ve kurumların potansiyellerini artırmaya yönelik eğitim ve danışmanlık hizmeti verdi. 2020 itibariyle kendi markası ile kurumlara özel danışmanlık ve eğitim modeliyle hizmetlerine devam ediyor.

Kısa Süreli Çözüm Odaklı Terapi, Logoterapi, Profesyonel Koçluk, Yönetici Koçluğu, Mülakat Teknikleri, Değerlendirme Merkezi (Assessment Center) Değerlendirici Eğitimi, Diversity, Equity & Inclusion, Spikerlik ve Sunuculuk aldığı eğitimler arasındadır.

Ortaçağ tarihi, sanat tarihi, mitoloji ve gastronomiye ilgi duyuyor. Kişisel markası "PsikoloGurme" ile psikoloji ve gastronomiyi buluşturarak kurumlara eğlenceli atölyeler düzenliyor.

***Nefes Egzersizi & Meditasyon 1 Saat (Toplantı Öncesi):
Kişi Başı 1.000 TL + KDV***

*Toplantı öncesi zihni arındıran, odaklanmayı
artıran özel oturum.*



Boyun Masajı
(Toplantı Arası & Sonu):

Kişi Başı
2.000 TL + KDV
*15 dakikalık rahatlatıcı masajlar,
katılımcı enerjisini artırır.*

