



КОРПОРАТИВНЫЙ ПРАЗДНИК

Ваша команда достойна лучшего


Арт Москва
ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС

В ОТЕЛЕ «АРТ МОСКВА ВОЙКОВСКАЯ» ЭТО:

01

УДОБНАЯ ЛОКАЦИЯ

Отель расположен в 10 минутах от метро Войковская и 30 минутах от центра Москвы. К услугам гостей охраняемая парковка на 50 машиномест

02

БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ

6 банкетных залов, каждый из которых отличается уникальным дизайном вместимостью И эргономикой

03

НОМЕРНОЙ ФОНД

Для тех, кто хочет продолжить праздник мы предлагаем один из 264 номеров различных категорий

04

Расчет в день обращения

Быстрый расчет стоимости Вашего мероприятия. Гибкие условия и выгодные предложения

05

Профессиональная команда

За плечами команды отеля более тысячи мероприятий крупнейших компаний России. За каждым клиентом закреплен личный менеджер и координатор

01

**УСЛОВИЯ
ПРОВЕДЕНИЯ
БАНКЕТА**



Корпоративный праздник - долгожданное событие, которое ждет каждый сотрудник компании.

Это прекрасный повод не только выстроить комфортную и неформальную коммуникацию между сотрудниками, но и в удобном формате и приятной атмосфере подвести итоги, озвучить планы на будущее, отметить сотрудников, наиболее отличившихся за этот период.

Команда отеля «Арт Москва Войковская» приглашает Вас отпраздновать новогодний корпоратив в наших банкетных залах.

Предложение включает в себя:

- Банкетное меню от шеф-повара от 6500 руб/персона
- Пробковый сбор со скидкой 700 руб/персона
- Специальные цены на проживание в отеле
- Новогоднее оформление





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Правильная гастрономия

Арт Москва
ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС



Hello

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
6500 рублей/персона
1100 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Рыбное ассорти семга с/с, масляная рыба, муксун	60 г
Мясное ассорти ростбиф, буженина, язык говяжий, куриный рулет со шпинатом и сыром "Моцарелла"	60 г
Овощное ассорти огурец, помидор, перец, редис	60 г
Ассорти сыров Дор-блю, Мааздам, Эдам, мёд, виноград, грецкий орех	60 г
Домашние соленья огурцы, помидоры, капуста квашеная, чеснок	60 г
Рулетики из цукини с соусом "Дор-блю"	60 г

САЛАТЫ В СТОЛ

Оливье с языком	60 г
Цезарь с курицей	60 г
Салат с кальмаром кальмары, свежий огурец, яйцо, салат "Айсберг"	60 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 БЛЮДО НА ЧЕЛОВЕКА)

Жульен грибной	120 г
Жульен куриный	120 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 БЛЮДО НА ЧЕЛОВЕКА)

Стейк из индейки	130 г
Судак на гриле	130 г

ГАРНИРЫ (НА ВЫБОР)

Овощи на гриле	120 г
Картофель по-деревенски	120 г

ДЕСЕРТ И ВЫПЕЧКА

Фруктовая ваза яблоко, апельсин, ананас, виноград, киви	80 г
Хлебная корзина булочка ржаная и булочка пшеничная	80 г

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Чай / кофе в ассортименте	200 мл
---------------------------	--------





Welcome

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
7500 рублей/персона
1300 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Рыбное ассорти семга с/с, масляная рыба, муксун	60 г
Мясное ассорти ростбиф, буженина, язык говяжий, куриный рулет со шпинатом и сыром "Моцарелла"	60 г
Овощное ассорти огурец, помидор, перец, редис	60 г
Ассорти сыров Дор-блю, Мааздам, Эдам, мёд, виноград, грецкий орех	60 г
Домашние соленья огурцы, помидоры, капуста квашеная, чеснок	60 г
Рулетики из баклажан с сырным муссом и грецким орехом	60 г
Роллы из блинчиков с лососем и сыром "Филадельфия"	60 г
Маслины и оливки	40 г

САЛАТЫ В СТОЛ

Цезарь с курицей	60 г
Теплый салат из говяжьей вырезки и вялеными томатами говядина, помидоры черри, фенхель жареный, вяленые томаты, микс салата, перец болгарский кунжут и соус "Терияки"	60 г
Салат "Нисуаз" тунец, молодой картофель, стручковая фасоль, перепелиные яйца, микс салата, соус "Понзу"	60 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 БЛЮДО НА ЧЕЛОВЕКА)

Жульен грибной	120 г
Кокот с бейби креветками и авокадо	120 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 БЛЮДО НА ЧЕЛОВЕКА)

Стейк из семги на гриле с соусом белое вино	120/40 г
Медальоны из говядины	120/60 г

ГАРНИРЫ (НА ВЫБОР)

Овощи на гриле	120 г
Картофель по-деревенски	120 г

ДЕСЕРТ И ВЫПЕЧКА

Торт "Наполеон" с ягодным топпингом	100 г
Фруктовая ваза яблоко, апельсин, ананас, виноград, киви	100 г
Хлебная корзина булочка ржаная и булочка пшеничная	80 г

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Чай / кофе в ассортименте	200 мл
---------------------------	--------





Legend

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
8500 рублей/персона
1500 г

ФУРШЕТ

Брускетта с пармской ветчиной и вялеными помидорами	60 г
Рулет из блинчиков с лососем и сыром "Креммета"	60 г
Канапе с сыром "Дор-блю" и виноградом	35 г
Оливки / Маслины	20 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Рыбное ассорти семга с/с, масляная рыба, муксун	60 г
Мясное ассорти ростбиф, буженина, язык говяжий, куриный рулет со шпинатом и сыром "Моцарелла"	60 г
Овощное ассорти огурец, помидор, перец, редис	60 г
Ассорти сыров Дор-блю, Мааздам, Эдам, мёд, виноград, грецкий орех	60 г
Домашние соленья огурцы, помидоры, капуста квашеная, чеснок	60 г
Рулетики из баклажан с сырным муссом и грецким орехом	60 г
Рулетики из цукини с соусом "Дор-блю"	60 г

САЛАТЫ В СТОЛ

Цезарь с курицей	60 г
Салат с креветками, сегментами апельсина, микс салата и бальзамическим соусом	60 г
Салат "Купеческий" язык говяжий, болгарский перец, маринованный огурец, майонез, хрен	60 г
Салат греческий	60 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 БЛЮДО НА ЧЕЛОВЕКА)

Жульен с курицей не валоан	120 г
Креветки в кляре	120 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 ГОРЯЧЕЕ НА ЧЕЛОВЕКА, 2 ВАРИАНТА НА ВЫБОР ИЗ 4Х)

Стейк из семги на гриле	130 г
Куриная грудка на гриле	140 г
Медальоны из говяжьей вырезки	130 г
Свинная корейка на кости	140 г



СОУСЫ К ГОРЯЧИМ БЛЮДАМ (НА ВЫБОР)

Дижонский	20 г
Демиглас	20 г
Сливочный	20 г

ГАРНИРЫ (1 БЛЮДО НА ЧЕЛОВЕКА, 2 ВАРИАНТА НА ВЫБОР ИЗ 4-Х)

Овощи на гриле	120 г
Картофель бейби	120 г
Дикий рис	120 г
Картофель по-деревенски	120 г

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Фруктовая ваза яблоко, апельсин, ананас, виноград, киви	100 г
Торт "Наполеон" с ягодным топпингом	100 г
Хлебная корзина булочка ржаная и булочка пшеничная	80 г

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Чай / кофе в ассортименте	200 мл
---------------------------	--------



Густав Климт

Вместимость:

Банкет — 250 человек

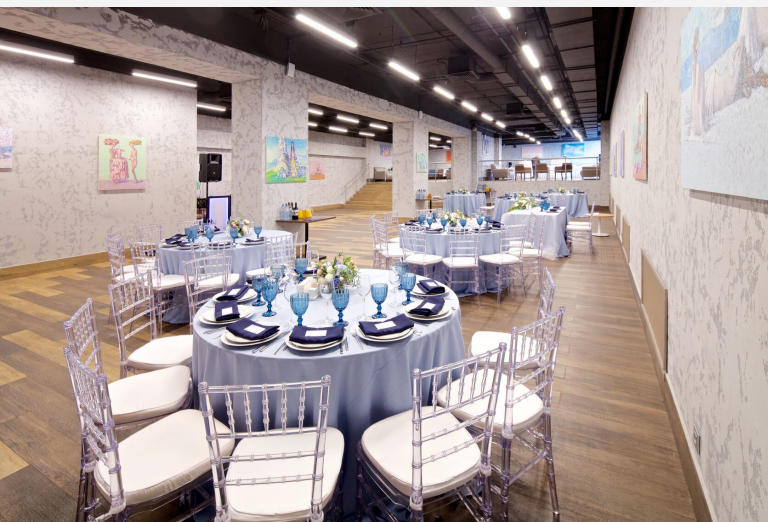
Фуршет — 450 человек

Светлый, просторный банкетный зал, который идеально подходит для проведения больших корпоративных событий.



Банкетный зал «Густав Климт» это:

- Просторный зал с дневным освещением и welcome зоной
- Площадь 520 кв.м.
- Банкет от 50 до 300 чел.
- Возможность зонирования зала
- Комплимент: экран, проектор, дублирующие плазменные экраны, колонки, микрофон
- Мобильная сцена, большая зона для танцпола, примерная



Винсент Ван Гог

Вместимость:

Банкет — 70 человек

Фуршет — 180 человек

Современный и комфортабельный зал с большой welcome-зоной и отдельным входом. Для небольших банкетов зал можно зонировать на welcome и lounge зоны, а также выделить больше площади для танцпола.

Банкетный зал «Винсент Ван Гог» это:

- Двухярусный зал с просторной welcome зоной
- Площадь - 184 кв.м
- Банкет от 40 до 120 чел.
- Возможность зонирования зала
- Комплимент: экран, проектор, колонки, микрофон
- Мобильная сцена



Клод Моне

Вместимость:

Банкет — 70 человек

Фуршет — 90 человек

Новый зал отличается особенной камерной атмосферой, сохраняя широкие возможности эргономики.

Стены зала оформлены подлинниками знаменитых художников, среди которых Член Союза Художников России - Дмитрий Жаров.

Банкетный зал «Клод Моне» это:

- Просторная банкетная зона
- Площадь - 135 кв.м
- Банкет до 80 чел.
- Комплимент: экран, проектор, колонки, микрофон





Дали

Вместимость:

Банкет — 60 человек

Фуршет — 80 человек

Зал оснащен современной звуковой техникой, проектором и другим оборудованием, позволяющим качественно проводить мероприятия любого уровня сложности. Для максимального комфорта в зале предусмотрена специальная зона для фуршетов

Банкетный зал «Дали» это:

- Просторная банкетная зона
- Площадь - 110 кв.м
- Банкет до 60 чел.
- Комплимент: экран, проектор, колонки, микрофон



Марк Шагал

Вместимость:

Банкет — 30 человек

Уютный зал, который идеально подойдет любителям современных форматов новогоднего корпоратива.

Большой стол, объединяющий всех гостей - тренд 2024 года. Стены зала оформлены подлинниками японского художника Катцу Шиммин, выполненных в нейтральных тонах.

Банкетный зал «Марк Шагал» это:

- Камерная атмосфера
- Площадь - 57 кв.м
- Банкет до 30 чел.
- Комплимент: экран, проектор





Пабло Пикассо

Вместимость:

До 40 человек



Уютный зал-трансформер, который позволяет в особенной атмосфере провести Ваш праздник.

Обладает теплой "лесной" атмосферой.

Банкетный зал «Пабло Пикассо» это:

- Возможность трансформации зала
- Площадь - 63 кв.м.
- Банкет до 40 человек
- Комплимент: экран, проектор

Контакты

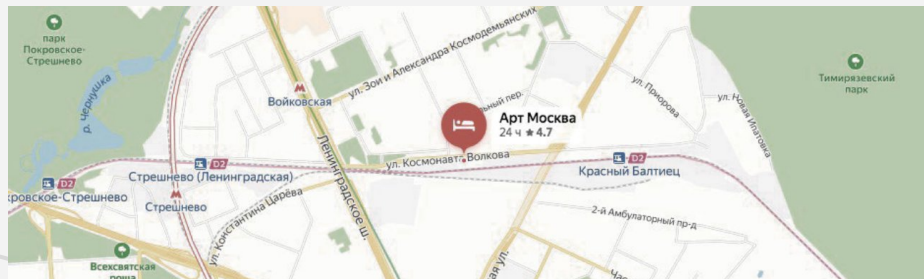
г. Москва, ул. Космонавта Волкова, 6А

Ваш персональный менеджер: Валерия Бакирова

Телефон: +7 (915) 121 11 46 | +7 (495) 357-77-57,221

Email: vlebedeva@artmoscowhotel.ru

artmoscowhotel.ru



Арт Москва
ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС