ВЫПУСКНОЙ ВЕЧЕР 2021

Арт Москва

ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС

ВЫПУСКНОЙ В «АРТ МОСКВА ВОЙКОВСКАЯ» ЭТО:

Банкетное меню

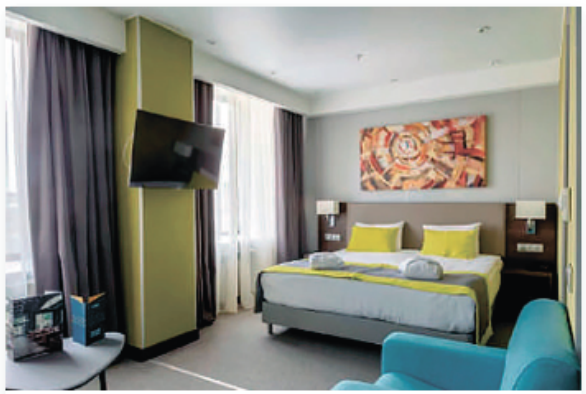
Банкетное меню от шеф-повара отеля. Отличается разнообразием блюд, вариантов подачи и ценовых решений.

Банкетные залы

2 банкетных зала, каждый из которых отличается уникальным дизайном, вместимостью и эргономикой.

Опытная команда

Мы готовы организовать ваш праздник под ключ. В команде отеля ведущие, фотографы, декораторы. Мы работаем с лучшими профессионалами Москвы.



Размещение в отеле

264 комфортабельных номера, круглосуточный Room-Service.

Дополнительные бонусы

Специальные условия на проведение мероприятий, IQOS-friendly, проживание в отеле по выгодному тарифу.

Трансфер и бесплатная парковка

Организуем трансфер или предоставим бесплатную парковку для ваших гостей на территории отеля.

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВЫПУСКНОГО ВЕЧЕРА

Совсем скоро выпускники пройдут самый важный этап своей жизни - позади чудесные школьные годы.

Взлеты и падения, встречи и расставания, дружба, любовь - это опыт и впечатления, которые станут основой всей жизни.
Мы хотим, чтобы Выпускной вечер стал для детей красивым и впечатляющим началом нового жизненного пути!

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

Предложение включает в себя:

- Банкетное меню от шеф-повара
от 3500 руб/персона
- Бесплатная аренда зала до 00:00
- Пробковый сбор со скидкой
300 руб/персона
- Новогоднее оформление
- Специальные цены на проживание в отеле
- Дополнительный сотрудник службы безопасности
- Бесплатная парковка на пять машиномест

Банкетное меню 3 500 рублей/персона

1300 гр. на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

Рыбное ассорти 60 гр.
(семга с/с, масляная рыба, муксун)
Мясное ассорти 60 гр.
(ростбиф, буженина, язык говяжий, куриный рулет со шпинатом и сыром "Моцарелла")
Овощное ассорти 80 гр.
(огурец, помидор, перец,редис)
Ассорти сыров 80 гр.
(Дор-блю, Мааздам, Эдам, мёд, виноград, грецкий орех)
Дамашние соления 80 гр.
(огурцы, помидоры, капуста квашеная, чеснок)
Рулетики из цукини с соусом "Дор-блю" 60 гр.

САЛАТЫ (В СТОЛ)

Теплый салат из говяжьей вырезки с овощным рататуйем на подушке из микс салата с соусом "Терияки" 80 гр.
Цезарь с курицей 80 гр.
Салат с кальмаром 80 гр.
(кальмары, свежий огурец, яйцо, салат "Айсберг")

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (ПОРЦИОННО, ОДИН НА ВЫБОР)

Жульен куриный 120 гр.
Жульен грибной 120 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (ПОРЦИОННО, НА ВЫБОР)

Медальон из говяжьей вырезки на гриле с соусом "Деми-глас" 150 гр.
Стейк семги на гриле с икорно-сливочным соусом 150 гр.

ГАРНИРЫ (НА ВЫБОР)

Овощи на гриле 120 гр.
Бэйби картофель с размарином 120 гр.

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Фруктовая ваза 100 гр.
(яблоко, апельсин, ананас, виноград, киви)
Торт "Чизкейк 120 гр.
Хлебная корзина 90 гр.
(булочка ржаная и булочка пшеничная)

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Чай/кофе в ассортименте 0,2

Банкетное меню 4 500 рублей/персона

1500 гр. на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

Рыбное ассорти 60 гр.
(семга с/с, масляная рыба, муксун)
Мясное ассорти 80 гр.
(ростбиф, буженина, язык говяжий, куриный рулет со шпинатом и сыром "Моцарелла")
Овощное ассорти 80 гр.
(огурец, помидор, перец,редис)
Ассорти сыров 80 гр.
(Дор-блю, Эдам, Камамбер, мед, виноград, грецкий орех,)
Домашние соления 80 гр.
(огурцы, помидоры, капуста квашеная, чеснок)
Рулетики из баклажан с сырным муссом и грецким орехом 60 гр.
Роллы из блинчиков с сёмгой с сыром "Филадельфия" и рукколы 80 гр.
Маслины и оливки 40 гр.

САЛАТЫ (В СТОЛ)

Салат "Коктейльный" 80 гр.
(коктейльные креветки, свежий огурец, яйцо перепелиное, икра, китайский салат, соус "Тысяча островов")
Теплый салат из говяжьей вырезки и вялеными томатами 80 гр.
(говядина, помидоры черри, фенхель жареный, вяленые томаты, микс салата, перец болгарский, кунжут и соус "Терияки")
Салат "Оливье с камчатским крабом" 80 гр.
(камчатский краб, картофель, свежий огурец, морковь, яйцо перепелиное, икра и майонез)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (ПОРЦИОННО, ОДИН НА ВЫБОР)

Кокот с бейби креветками и авокадо 120 гр.
Жульен грибной 130 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (ПОРЦИОННО, НА ВЫБОР)

Филе миньон из говядины с соусом "Деми-глас" 150 гр.
Медальон из семги с дижонским соусом 150 гр.

ГАРНИРЫ (ПОРЦИОННО, НА ВЫБОР)

Овощи на гриле 120 гр.
Дикий рис 120 гр.

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Фруктовая ваза 100 гр.
(яблоко, апельсин, ананас, виноград, киви)
Торт "Наполеон" с ягодным топпингом 120 гр.
Хлебная корзина 80 гр.
(булочка ржаная, булочка пшеничная)

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Чай / кофе в ассортименте 0,2 мл

Банкетное меню 5 500 рублей/персона

2000 гр. на персону

ФУРШЕТ

Брускетта с пармской ветчиной и вялеными помидорами 60 гр.
Рулет из блинчиков с сёмгой, сыром "Креммете" и рукколой 60 гр.
Канапе с сыром "Дор-блю" и виноградом 35 гр.
Оливки 10 гр.
Маслины 10 гр.
Игристое вино 150 мл.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

Рыбное ассорти 60 гр.
(семга с/с, масляная рыба, муксун)
Мясное ассорти 80 гр.
(ростбиф, буженина, язык говяжий, куриный рулет со шпинатом и сыром "Моцарелла")
Овощное ассорти 80 гр.
(огурец, помидор, перец,редис)
Ассорти сыров 80 гр.
(Дор-блю, Эдам, Камамбер, мед, виноград, грецкий орех,)
Домашние соления 80 гр.
(огурцы, помидоры, капуста квашеная, чеснок)
Рулетики из баклажан с сырным муссом и грецким орехом 60 гр.
Рулетики из цукини с соусом "Дор-блю" 60 гр.
Ассорти зелени 60 гр.
(кинза, тархун, петрушка, укроп, тимьян, базилик)

САЛАТЫ (В СТОЛ)

Салат с креветками, дольками апельсина и бальзамическим соусом 80 гр.
Салат "Купеческий" 80 гр.
(язык говяжий, болгарский перец, маринованный огурец, майнез, хрен)
Цезарь с курицей 80 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (ПОРЦИОННО, ОДИН НА ВЫБОР)

Жульен с курицей в воловане 120 гр.
Креветки в кляре 120 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (В СТОЛ)

Брошет из курицы 80 гр.
Брошет из свинины 80 гр.
Брошет из семги 80 гр.

СОУСЫ К ГОРЯЧИМ БЛЮДАМ

Дижонский 20 гр.
Демиглас 20 гр.
Сливочный 20 гр.

ГАРНИРЫ (ПОРЦИОННО, НА ВЫБОР)

Овощи на гриле 120 гр.
Дикий рис 120 гр.

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Фруктовая ваза 100 гр.
(яблоко, апельсин, ананас, виноград, киви)
Торт "Чизкейк" 120 гр.
Хлебная корзина (булочка ржаная и булочка пшеничная)

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Чай / кофе в ассортименте

ЗАЛ «Густав Климт»

Светлый, просторный банкетный зал, который идеально подходит для проведения больших личных и бизнес мероприятий. Здесь можно шикарно отпраздновать незабываемый выпускной банкет с выступлением популярных артистов и музыкантов.

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
- Мобильная сцена, большая зона для танцпола, гримерная

ЗАЛ «Винсент Ван Гог»

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
- Мобильная сцена

НАШИ ВЕДУЩИЕ

МАКСИМ ГЛАВАТСКИХ

АЛЕКСЕЙ ЛИСОВСКИЙ

НИКИТА МОИСЕЕНКО

ЛЕВ ЧУРИКОВ

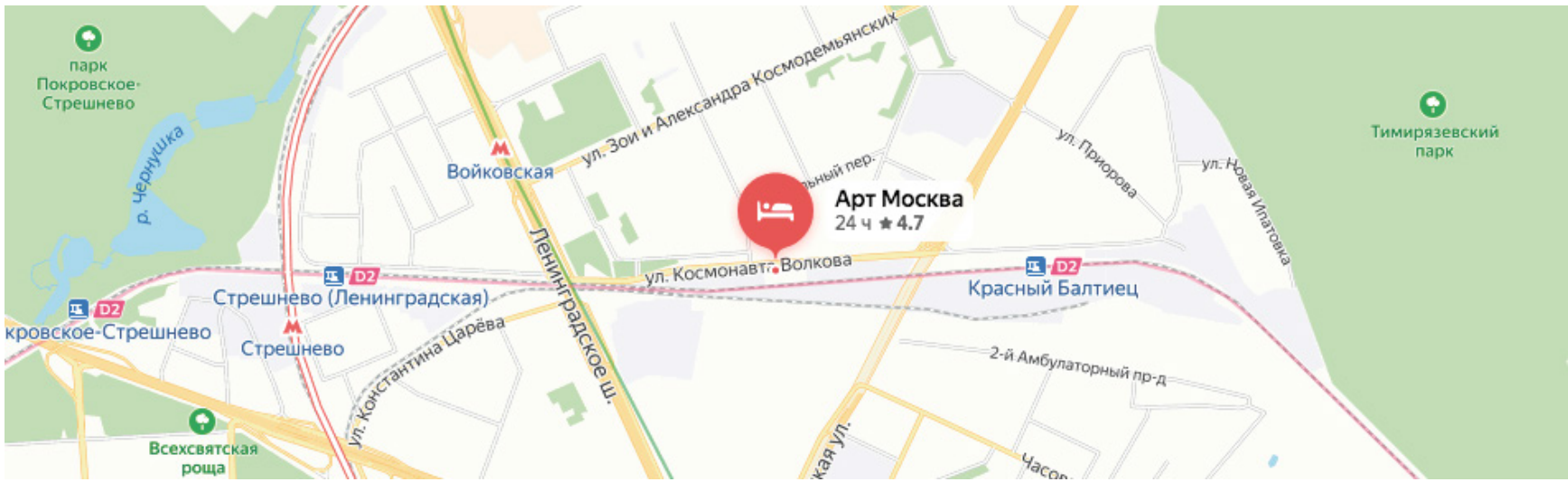
За два года в нашем отеле прошло более ста мероприятий, команда отеля состоит из профессионалов своего дела, которые обладают практическим опытом и задают высокие показатели качества услуг.

Но есть люди, без которых не обходится не один праздник - они создают настроение, они отвечают за то, Вашим гостям было весело и комфортно, они умеют по-настоящему сплочать коллектив и дарить атмосферу отдыха и беззаботности.

Мы будем рады рекомендовать Вам ведущих, которые зарекомендовали себя как настоящие профессионалы. Мы видели их в деле, мы знаем, что с ними Ваш праздник пройдет так, как Вы задумали.

Мы будем рады предложить Вам четыре готовых сценария проведения выпускного вечера.

Арт Москва

ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС

г. Москва, ул. Космонавта Волкова, 6А
Ваш персональный менеджер: Ирма Гуния
Телефон: +7 (903) 965-60-53 | +7 (495) 357-77-57 (доб. 223)
Email: sales7@artfamilyhotels.ru
www.artmoscowhotel.ru