



ВЫПУСКНОЙ ВЕЧЕР 2024

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.



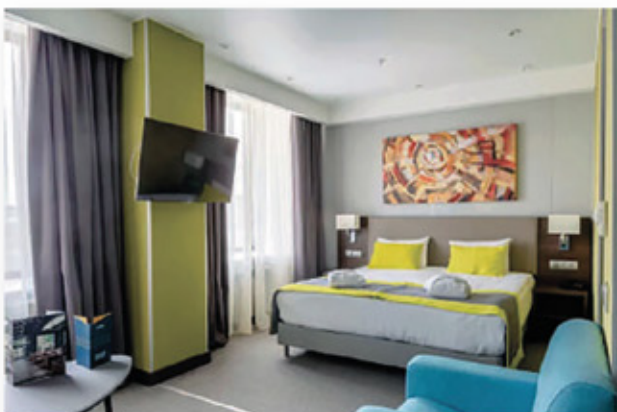
Банкетные залы

6 банкетных залов, 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. Специальные цены на проживание для Ваших гостей!



Дополнительные бонусы

Специальные условия на проведение мероприятия, проживание в отеле по выгодному тарифу.



Трансфер и 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 4000 руб/персона
- Бесплатная аренда зала до 00:00
- Пробковый сбор со скидкой 300 руб/персона
- Специальные цены на проживание в отеле
- Дополнительный сотрудник службы безопасности



МЕНЮ «HELLO»

4000 РУБЛЕЙ, 1100 Г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)	
РЫБНОЕ АССОРТИ (СЕМГА С/С, МАСЛЯНАЯ РЫБА, МУКСУН)	60
МЯСНОЕ АССОРТИ (РОСТБИФ, БУЖЕНИНА, ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ, КУРИНЫЙ РУЛЕТ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ "МОЦАРЕЛЛА")	60
ОВОЩНОЕ АССОРТИ (ОГУРЕЦ, ПОМИДОР, ПЕРЕЦ, РЕДИС)	60
АССОРТИ СЫРОВ (ДОР-БЛЮ, МААЗДАМ, ЭДАМ, МЁД, ВИНОГРАД, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ)	60
ДОМАШНИЕ СОЛЕНИЯ (ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ЧЕСНОК)	60
РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ С СОУСОМ "ДОР-БЛЮ"	60
САЛАТЫ (В СТОЛ)	
ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С СОУСОМ "ТЕРИЯКИ"	60
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	60
САЛАТ С КАЛЬМАРОМ (КАЛЬМАРЫ, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, ЯЙЦО, САЛАТ "АЙСБЕРГ")	60
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (ПОРЦИОННО, НА ВЫБОР)	
ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ	120
ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ	120
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (ПОРЦИОННО, НА ВЫБОР)	
МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ "ДЕМИ-ГЛАС"	120/40
СТЕЙК СЕМГИ НА ГРИЛЕ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	100/60
ГАРНИРЫ (НА ВЫБОР)	
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	120
БЭЙБИ КАРТОФЕЛЬ С РАЗМАРИНОМ	120
ДЕСЕРТ И ВЫПЕЧКА	
ФРУКТОВАЯ ВАЗА (ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, АНАНАС, ВИНОГРАД, КИВИ)	80
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА (БУЛОЧКА РЖАНАЯ И БУЛОЧКА ПШЕНИЧНАЯ)	80
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ	
ЧАЙ / КОФЕ В АССОРТИМЕНТЕ	0,2



МЕНЮ «WELCOME»

5000 РУБЛЕЙ, 1300 Г

■ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

РЫБНОЕ АССОРТИ (СЕМГА С/С, МАСЛЯНАЯ РЫБА, МУКСУН)	60
МЯСНОЕ АССОРТИ (РОСТБИФ, БУЖЕНИНА, ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ, КУРИНЫЙ РУЛЕТ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ "МОЦАРЕЛЛА")	60
ОВОЩНОЕ АССОРТИ (ОГУРЕЦ, ПОМИДОР, ПЕРЕЦ, РЕДИС)	60
АССОРТИ СЫРОВ (ДОР-БЛЮ, ЭДАМ, КАМАМБЕР, МЕД, ВИНОГРАД, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ,)	60
ДОМАШНИЕ СОЛЕНИЯ (ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ЧЕСНОК)	60
РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН С СЫРНЫМ МУССОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	60
РОЛЛЫ ИЗ БЛИНЧИКОВ С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ "ФИЛАДЕЛЬФИЯ"	60
МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ	40

■ САЛАТЫ (В СТОЛ)

САЛАТ "КОКТЕЙЛЬНЫЙ" (КОКТЕЙЛЬНЫЕ КРЕВЕТКИ, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ, ИКРА, КИТАЙСКИЙ САЛАТ, СОУС "ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ")	60
ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ (ГОВЯДИНА, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, ФЕНХЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, МИКС САЛАТА, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ КУНЖУТ И СОУС "ТЕРИЯКИ"	60
САЛАТ "ОЛИВЬЕ С КРАБОВЫМ МЯСОМ" (КРАБОВОЕ МЯСО, КАРТОФЕЛЬ, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, МОРКОВЬ, ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ, ИКРА И МАЙОНЕЗ)	60

■ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (ПОРЦИОННО НА ВЫБОР)

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ	120
КОКОТ С БЕЙБИ КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО	120

■ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (ПОРЦИОННО, НА ВЫБОР)

ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ "ДЕМИ-ГЛАС"	120/40
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ С ДИЖОНСКИМ СОУСОМ	100/60

■ БАНКЕТНЫЕ ГАРНИРЫ (ПОРЦИОННО, НА ВЫБОР)

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	120
ДИКИЙ РИС	120

■ ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

ФРУКТОВАЯ ВАЗА (ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, АНАНАС, ВИНОГРАД, КИВИ)	100
ТОРТ "НАПОЛЕОН" С ЯГОДНЫМ ТОППИНГОМ	100
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА (БУЛОЧКА РЖАНАЯ И БУЛОЧКА ПШЕНИЧНАЯ)	80

■ НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	0,2
ЧАЙ / КОФЕ В АССОРТИМЕНТЕ	0,1



МЕНЮ «LEGEND»

6000 РУБЛЕЙ, 1550 Г

ФУРШЕТ	
БРУСКЕТТА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ	60
РУЛЕТ ИЗ БЛИНЧИКОВ С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ "КРЕММЕТА"	60
КАНАПЕ С СЫРОМ "ДОР-БЛЮ" И ВИНОГРАДОМ	35
ОЛИВКИ	10
МАСЛИНЫ	10
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)	
РЫБНОЕ АССОРТИ (СЕМГА С/С, МАСЛЯНАЯ РЫБА, МУКСУН)	60
МЯСНОЕ АССОРТИ (РОСТБИФ, БУЖЕНИНА, ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ, КУРИНЫЙ РУЛЕТ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ "МОЦАРЕЛЛА")	60
ОВОЩНОЕ АССОРТИ (ОГУРЕЦ, ПОМИДОР, ПЕРЕЦ, РЕДИС)	60
АССОРТИ СЫРОВ (ДОР-БЛЮ, ЭДАМ, КАМАМБЕР, МЕД, ВИНОГРАД, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ,)	60
ДОМАШНИЕ СОЛЕНИЯ (ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ЧЕСНОК)	60
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С СЫРНЫМ МУССОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	60
РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ С СОУСОМ "ДОР-БЛЮ"	60
САЛАТЫ (В СТОЛ)	
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, СЕГМЕНТАМИ АПЕЛЬСИНА И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ СОУСОМ	60
САЛАТ "КУПЕЧЕСКИЙ" (ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ, МАЙНЕЗ, ХРЕН)	60
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	60
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (ПОРЦИОННО НА ВЫБОР)	
ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ В ВОЛОВАНЕ	120
КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ	120
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (В СТОЛ, НА КАЖДОГО ГОСТЯ)	
БРОШЕТ ИЗ КУРИЦЫ	80
БРОШЕТ ИЗ СВИНИНЫ	80
БРОШЕТ ИЗ СЕМГИ	80
СОУСЫ К ГОРЯЧИМ БЛЮДАМ	
ДИЖОНСКИЙ	20
ДЕМИГЛАС	20
СЛИВОЧНЫЙ	20
БАНКЕТНЫЕ ГАРНИРЫ (В СТОЛ, НА КАЖДОГО ГОСТЯ)	
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	80
ДИКИЙ РИС	80
ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА	
ФРУКТОВАЯ ВАЗА (ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, АНАНАС, ВИНОГРАД, КИВИ)	100
ТОРТ "НАПОЛЕОН" С ЯГОДНЫМ ТОППИНГОМ	100
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА (БУЛОЧКА РЖАНАЯ И БУЛОЧКА ПШЕНИЧНАЯ)	80
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ	
ЧАЙ / КОФЕ В АССОРТИМЕНТЕ	0,2



ЗАЛ «Густав Климт»

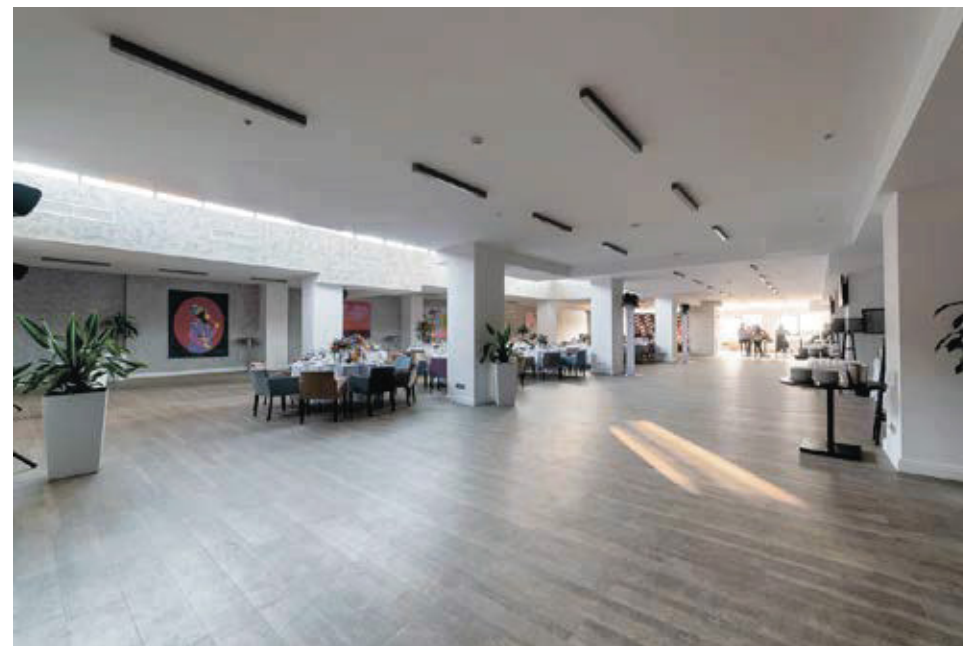
Светлый, просторный банкетный зал, который идеально подходит для проведения больших личных и бизнес мероприятий. Здесь можно шикарно отпраздновать свадьбу или провести незабываемый корпоратив с выступлением популярных артистов и музыкантов.

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, примерная



ЗАЛ «Густав Климт»



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:

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



ЗАЛ «Винсент Ван Гог»



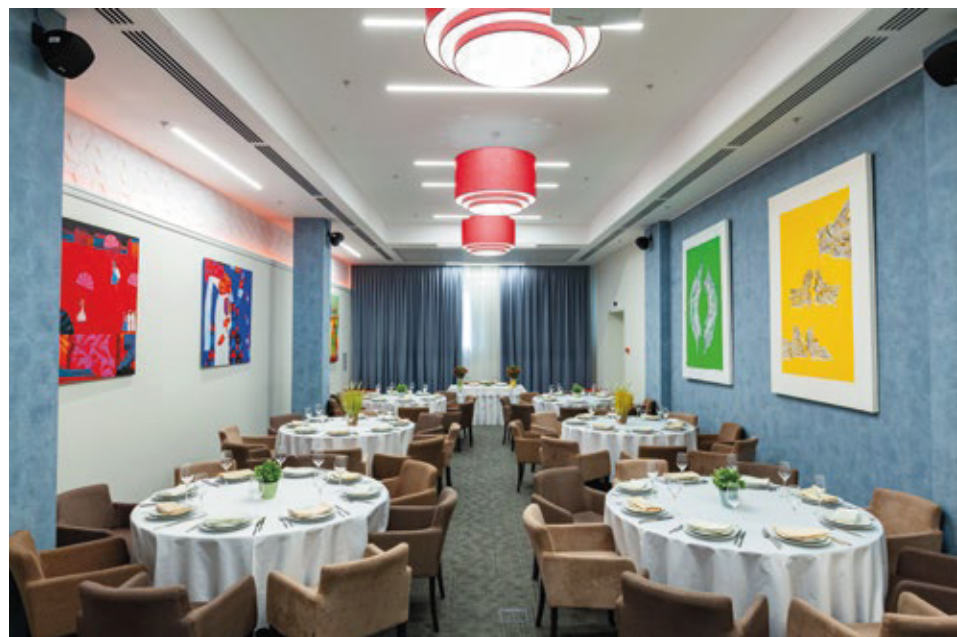
ЗАЛ «Клод Моне»

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 - 120 кв.м
- Банкет до 80 чел.
- Комплимент: экран, проектор



ЗАЛ «Дали»

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

Банкетный зал «Дали» это:

- Возможность трансформации зала
- Площадь - 110 кв.м.
- Банкет до 60 человек
- Комплимент: экран, проектор



ЗАЛ «Клод Моне»

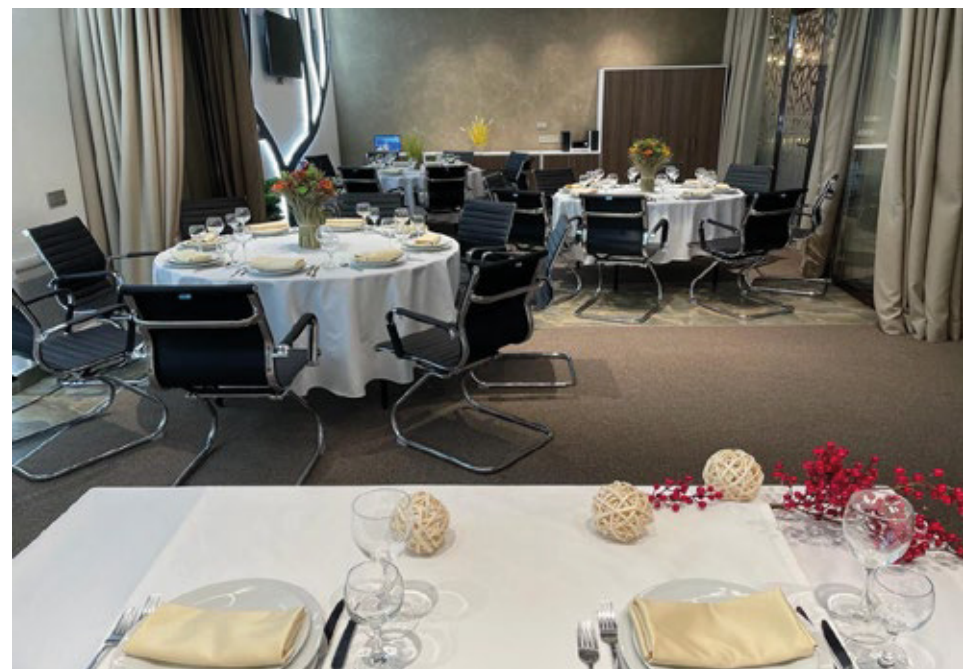


ЗАЛ «Пабло Пикассо»

Уютный зал-трансформер, который позволяет в особенной атмосфере провести Ваш праздник. Зал оснащен проектором, звуковой системой. Обладает теплой "лесной" атмосферой.

Банкетный зал «Пабло Пикассо» это:

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



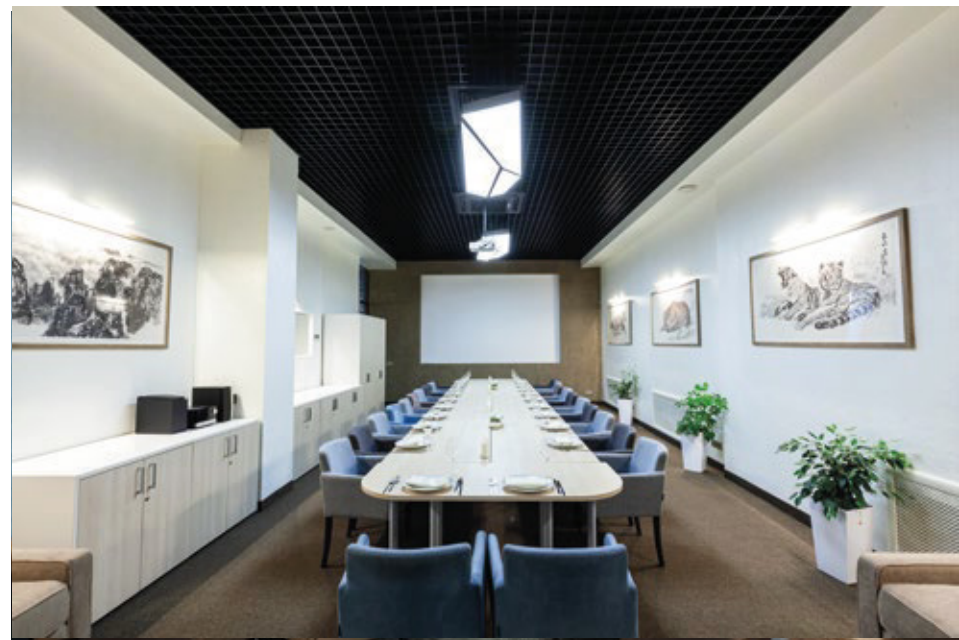
ЗАЛ «Марк Шагал»

Уютный зал, который идеально подойдет любителям современных форматов свадебного торжества - большой стол, объединяющий всех гостей - тренд 2021 года.

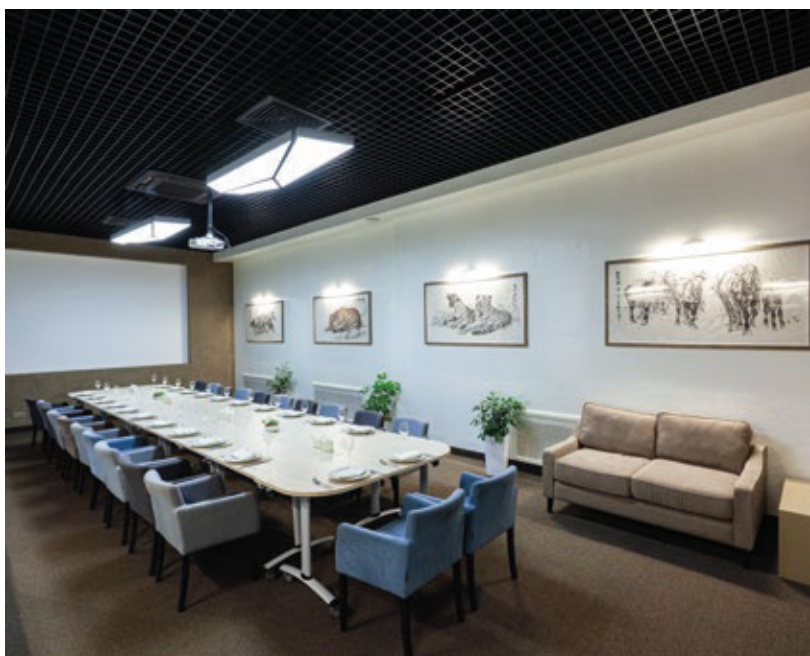
Стены зала оформлены подлинниками японского Художника Катцу Шиммин, выполненных в нейтральных тонах.

Банкетный зал «Марк Шагал» это:

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



ЗАЛ «Марк Шагал»



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) 357-77-57,223

Email: iguniya@artmoscowhotel.ru

www.artmoscowhotel.ru

