Свадьба

Ваше торжество
в наших пространствах

Art Family
HOTELS AND RESORTS

Наши преимущества

Мы рады предложить Вам провести один из главных событий Вашей жизни в отеле «Арт Москва Войковская» 4*.
Мы учтем все Ваши пожелания и подскажем, как наилучшим образом организовать свадьбу и учесть все тонкости мероприятия.

Модное концептуальное арт пространство. Авторский дизайн
Локации позволяют Вам реализовать самые смелые идеи логистики, оформления и декора Вашего торжества.

Зона для выездной регистрации
Светлая мобильная зона позволяет разместить всех Ваших гостей.

Меню от бренд-шефа
Бренд-шеф Алексей Федотьев разработал собственное авторское меню, преимущественно сочетание русской и европейской кухонь.

Подарки для молодоженов
Вас ждут приятные комплименты от отеля, бесплатный номер,
специальные условия на проживание Ваших гостей.

Большая Welcome зона
Ожидание жениха и невесты не будет скучным. Пространство позволит с комфортом провести welcome-фуршет для всех Ваших гостей.

Свадьба под ключ
Мы предложим Вам лучших - фотографы, ведущие, музыканты, стильное оформление.

Самые модные тренды
Мы в курсе всех новинок в мире свадебной моды.

Свадебное предложение

Свадьба в отеле "Арт Москва Войковская" - это не толко высочайший уровень сервиса и услуг, но и выгодные условия.

Свадебные пакеты от 2500 руб./чел. включают:

- Расширенное банкетное меню от 1,3 кг./чел.
- Возможность привезти свой торт
- Белоснежные скатерти и чехлы
- Проживание в номере - в подарок*
- 10% скидка на проживание всех гостей
- Поздний выезд до 18:00**
- Поздний завтрак в номер
- Шампанское в номер

---

*При заказе банкета:

до 100 000 руб. - номер категории "Стандарт"
от 100 000 до 250 000 руб. - номер "Улучшенный"
от 250 000 руб. - номер категории "Свадебный Люкс"

** При наличии возможности

Дополнительные услуги:

- Украшение номера
- Услуги флориста и декоратора
- Услуги фото и видеосъемки
- Разработка индивидуальной концепции свадебного торжества
- Трансфер для гостей

Банкетное меню 2 500 рублей/персона

1300 гр. на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

Рыбное ассорти 80 гр.
(семга с/с, осетрина г/к., балык х/к)
Мясное ассорти 80 гр.
(ростбиф, окорок, язык говяжий, куриный рулет)
Рулетики из сёмги с сыром "Маскарпоне" 100 гр.
Овощное ассорти 80 гр.
(огурец, помидор, перец, редис)
Ассорти сыров 80 гр.
(дор-блю, моаздам, эдам, камамбер)

САЛАТЫ (1 В СТОЛ, 1 НА ВЫБОР)

Салат "Аризона" 150 гр.
(с ветчиной, грибами, картофелем пай, маринованными огурцами и майонезом)
Тёплый салат из индейки с овощами заправленный азиатским соусом 150 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (ПОРЦИОННО)

Жульен с курицей 120 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (ПОРЦИОННО, НА ВЫБОР)

Куриное филе кордон блю со сливочным соусом 180 гр.
Судак на гриле 180 гр.

ГАРНИРЫ (НА ВЫБОР)

Рис жасмин 80 гр.
Картофель мини, запечённый с розмарином 80 гр.

ДЕСЕРТЫ И ВЫВПЕЧКА

Фруктовая ваза 100 гр.
(виноград, киви, груша, апельсин, банан, яблоко)
Торт "Наполеон" с ягодным топпингом 120 гр.
Хлебная корзина 80 гр.
(нарезной, дарницкий/бородинский)

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс клюквенный 0,2 мл

Цена на меню указана с учетом НДС 20%. Сервисное обслуживание 10% оплачивается отдельно.

Банкетное меню 3 500 рублей/персона

1500 гр. на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

Рулетики из баклажан с сырным муссом 80 гр.
Рыбное ассорти 80 гр.
(семга с/с, осетрина г/к., балык х/к)
Мясное ассорти 80 гр.
(ростбиф, окорок, язык говяжий, куриный рулет)
Овощное ассорти 80 гр.
(огурец, помидор, перец, редис)
Ассорти сыров 80 гр.
(дор-блю, моаздам, эдам, камамбер)
Домашние соления 80 гр.
(огурцы, помидоры, черемша, паттисон)

САЛАТЫ (1 В СТОЛ, 1 НА ВЫБОР)

Теплый салат из говяжьей вырезки в корзиночке из пшеничной лепешки с соево-кунжутной заправкой 150
Цезарь с креветками 150

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (ПОРЦИОННО)

Жульен с курицей 120 гр.
Жульен грибной (белые и шампиньоны) 120 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (ПОРЦИОННО, НА ВЫБОР)

Дорадо на гриле 300 гр.
Цыпленок табака 300 гр.

ГАРНИРЫ (НА ВЫБОР)

Овощи на гриле 80 гр.
Картофель мини, запечённый с розмарином 80 гр.

ДЕСЕРТЫ И ВЫВПЕЧКА

Фруктовая ваза 100 гр.
(виноград, киви, груша, апельсин, банан, яблоко)
Торт "Наполеон" с ягодным топпингом 120 гр.
Хлебная корзина 80 гр.
(нарезной, дарницкий/бородинский)

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Вода с газом/без газа 0,5
Морс клюквенный 0,2 мл

Цена на меню указана с учетом НДС 20%. Сервисное обслуживание 10% оплачивается отдельно.

Банкетное меню 4 500 рублей/персона

1700 гр. на персону

КАНАПЕ НА ФУРШЕТ

Канапе с мини моцареллой 60 гр.
Виноград с голубым сыром 60 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

Рулетики из баклажан с сырным муссом 80 гр.
Рулетики из сёмги с сыром Маскарпоне 25 гр.
Домашние соления 80 гр.
(огурцы, помидоры, черемша, паттисон)
Рыбное ассорти 80 гр.
(семга с/с, осетрина г/к., балык х/к)
Мясное ассорти 80 гр.
(ростбиф,окорок,язык гов.,куриный рулет)
Овощное ассорти 80 гр.
(огурец, помидор, перец,редис)
Ассорти сыров 80 гр.
(дор-блю, мааздам, эдам,камамбер)

САЛАТЫ (1 В СТОЛ, 1 ПОРЦИОННО)

Салат "Норвежский" : 150 гр.
(семга соленая, свежий огурец, картофель)
Салат с ростбифом 150 гр.
(зеленый салат, говядина)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (ПОРЦИОННО НА ВЫБОР)

Жульен из кролика с опятами 120 гр.
Жульен грибной (белые и шампиньоны) 120 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (ПОРЦИОННО НА ВЫБОР)

Стейк из семги на гриле 150 гр.
Мраморная говядина с гранатовым соусом 200 гр.

ГАРНИРЫ (ПОРЦИОННО, НА ВЫБОР)

Овощи на гриле 200 гр.
Картофель мини, запечённый с розмарином 200 гр.

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Фруктовая ваза 100 гр.
(виноград, киви, груша, апельсин, банан, яблоко)
Торт "Наполеон" с ягодным топпингом 120 гр.
Хлебная корзина 80 гр.
(нарезной, дарницкий/бородинский)

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Вода с газом / Вода без газа 0,5 мл
Морс клюквенный 0,2 мл
Чай / кофе 0,1 мл

Цена на меню указана с учетом НДС 20%. Сервисное обслуживание 10% оплачивается отдельно.

Банкетное меню 5 500 рублей/персона

2100 гр. на персону

КАНАПЕ НА ФУРШЕТ

Сыровяленый окорок с грушей 35 гр.
Канапе виноград с сыром с голубой плесенью 35 гр.
Тарталетка с красной икрой 25 гр.
Брускетта с лососем с/с 60 гр.
Брускетта с креветкой и гуакамоле 60 гр.
Игристое вино

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

Рулетики из баклажан с сырным муссом 80 гр.
Рулетики из ветчиныс сыром 80 гр.
Домашние соления 80 гр.
(огурцы, помидоры, черемша, паттисон)
Рыбное ассорти 80 гр.
(семга с/с, осетрина г/к., балык х/к)
Мясное ассорти 80 гр.
(ростбиф,окорок,язык гов.,куриный рулет)
Овощное ассорти 80 гр.
(огурец, помидор, перец,редис)
Ассорти сыров 80 гр.
(дор-блю, мааздам, эдам,камамбер)

САЛАТЫ (1 В СТОЛ, 1 ПОРЦИОННО)

Салат "Берлин" 150 гр.
(с говяжим языком, маринованными огурцами, зеленым салатом, яблоком и майонезом)
Цезарь с лососем 150 гр.
(зеленый салат, говядина)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (ПОРЦИОННО НА ВЫБОР)

Баклажаны запечённые с моцареллой помидорами и перцами 180 гр.
Креветки Тигровые темпура с соусом Манго 180 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (ПОРЦИОННО НА ВЫБОР)

Мясной гриль 360 гр.
(корейка ягненка, цыпленок, говядина стейк)
Рыбный гриль 360 гр.
(креветки, кальмары, мидии, сибас, семга, гребешки)

ГАРНИРЫ (ПОРЦИОННО, НА ВЫБОР)

Овощи на гриле 150 гр.
Картофель мини, запечённый с розмарином 150 гр.

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Фруктовая ваза 100 гр.
(виноград, киви, груша, апельсин, банан, яблоко)
Торт "Наполеон" с ягодным топпингом 120 гр.
Хлебная корзина 80 гр.
(нарезной, дарницкий/бородинский)

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Вода с газом / Вода без газа 0,5 мл
Морс клюквенный 0,2 мл
Чай / кофе 0,1 мл

Цена на меню указана с учетом НДС 20%. Сервисное обслуживание 10% оплачивается отдельно.

Зал “Густав Климт”

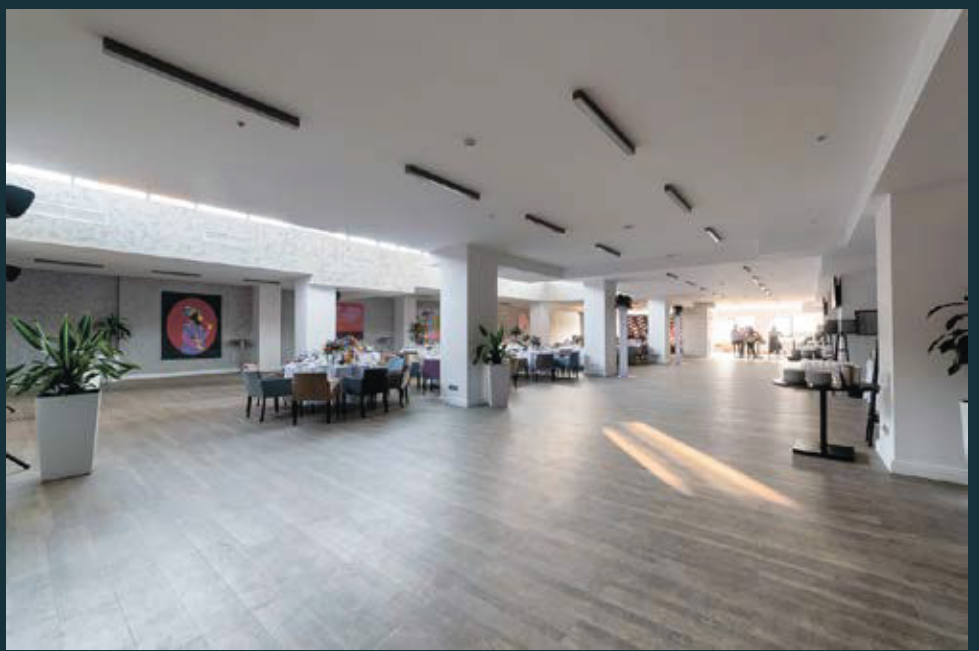
Светлый, просторный банкетный зал, который идеально подходит для проведения больших личных и бизнес мероприятий. Здесь можно шикарно отпраздновать свадьбу или провести незабываемый корпоратив с выступлением популярных артистов и музыкантов. Без лишней скромности - зал подходит почти для любого торжества и мероприятия.

Площадь более 500кв.м дает огромную свободу в трансформации пространства и создания незабываемой атмосферы. Зал оснащен звуковым, сценическим и проекционным оборудованием. При заказе зала Вам будет предоставлен персональный менеджер.

Характеристики:

Площадь 520 кв.м
Вместимость 300 человек
Welcome-зона
Проекционное оборудование
Бесплатный WIFI
Сцена

Банкетный зал «Густав Климт»



Винный зал

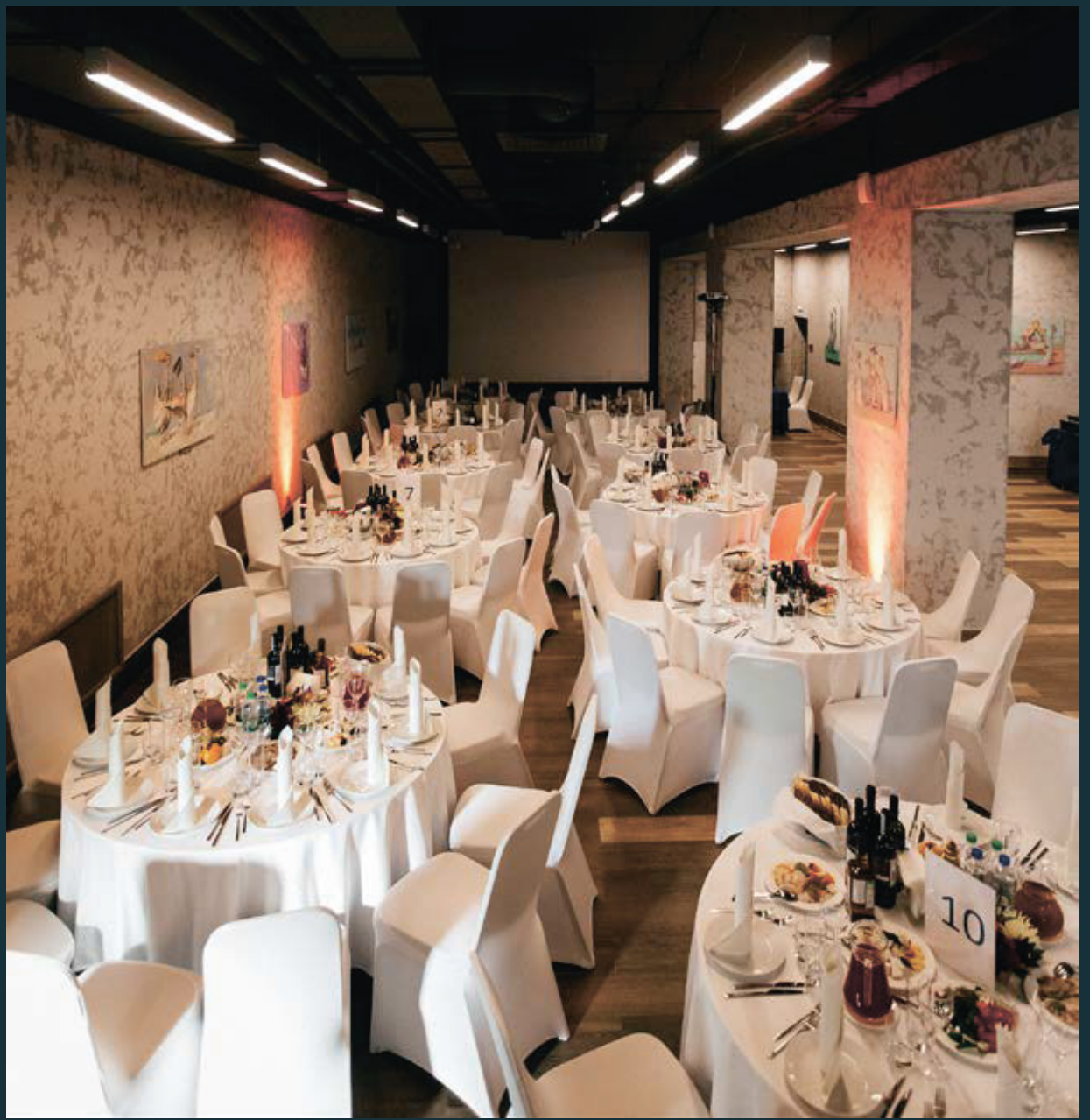
Современный и комфортабельный зал с большой welcome зоной и отдельным входом.

Для небольших банкетов зал можно зонировать на welcome и lounge зоны, а также выделить больше площади для танцпола.

Характеристики:

Площадь: 184кв.м
Всестимость от 40 до 130 человек

Винный зал



Флористика и декор

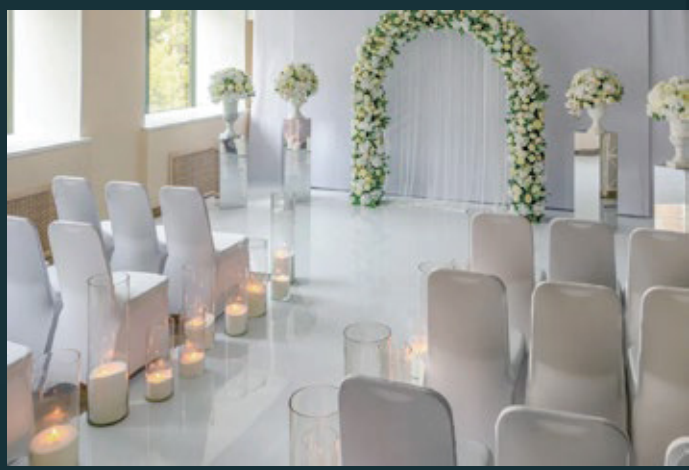
Команда отеля предложит Вам готовые варианты оформления зала и других зон, реализует все Ваши пожелания, поделится знаниями в свадебной моде и современных трендах.

Возможность трансформировать пространство банкетного зала позволит Вам организовать просторную фотозону, украсить приветственный фуршет в тематике общего стиля.

Цветовые рещения, сочетания живых цветов и декора - мы знаем, как сделать Вашу свадьбу идеальной.

Валерий
и
Катерина

Арт Москва

ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС

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