



ART EVENT

НОВОГОДНИЕ КОРПОРАТИВЫ

Арт Москва
ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС

КОРПОРАТИВНЫЙ ПРАЗДНИК

Новогодний корпоративный праздник - это прекрасный повод не только выстроить комфортную и неформальную коммуникацию между сотрудниками, но и в удобном формате и приятной атмосфере подвести итоги года, озвучить планы на будущее, отметить сотрудников, наиболее отличившихся за этот период, а главное - это позволить вашей команде по-настоящему отдохнуть от рутинных рабочих будней.

Корпоративный праздник 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.



Бесплатная парковка

На территории отеля предоставляется бесплатная парковка для ваших гостей

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ БАНКЕТА

Команда отеля «Арт Москва Войковская» приглашает вас отпраздновать корпоративный Новый Год и Рождество с 1 декабря 2019 года по 31 января 2020 года.

Новогоднее меню от 2800 руб./чел. включает:

- Расширенное банкетное меню от 1,5 кг./чел.
- Пробковый сбор со скидкой 300 руб./чел.

При оплате, можно привезти любой ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в неограниченном количестве

- Праздничное украшение зала
- Световое оборудование в подарок



Банкетное меню 2 800 рублей/персона 1150 гр/чел.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

Рыбное ассорти: 100 гр.

(Семга слабосоленая, осетрина горячего копчения, балык холодного копчения)

Мясное ассорти: 100 гр.

(Ростбиф, окорон, язык говяжий, куриный рулет)

Овощное ассорти: 100 гр.

(Огурец, помидор, перец, редис)

Ассорти сыров: 100 гр.

(Дор-блю, мааздам, эдам, комамбер)

САЛАТЫ (1 В СТОЛ, 1 НА ВЫБОР}

Салат "Аризона" 215 гр.

(Ветчина, грибы, картофель пай, маринованные огурцы)

Тёплый салат из индейки с овощами 225 гр.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен с курицей 120 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Куриное филе кордон блю со сливочным соусом 230 гр.

Сибас на гриле 300 гр.

ГАРНИРЫ (НА ВЫБОР)

Рис жасмин 200 гр.

Картофель бэйби, запечённый с розмарином 200 гр.

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Фруктовая ваза 100 гр.

Хлебная корзина 100гр

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Вода с газом / Вода без газа 0,5 мл

Морс клюквенный 0,2 мл



Банкетное меню 3 700 рублей/персона 1820 гр/чел.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулетики из баклажана с сырным муссом 100 гр

Домашние соленья 100 гр

Рыбное ассорти 100 гр

(Семга слабосоленая, осетрина горячего копчения, балык холодного копчения)

Мясное ассорти 100 гр

(Ростбиф, окорок, язык говяжий, куриный рулет)

Овощное ассорти 100 гр

(Огурец, помидор, перец, редис)

Ассорти сыров 100 гр

(Дор-блю, мааздам, эдам, камамбер)

САЛАТЫ (1 В СТОЛ, 1 ПОРЦИОННО)

Теплый салат из говяжьей вырезки в корзиночке 200 гр
из пшеничной лепешки

Цезарь с креветками 200 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (НА ВЫБОР)

Жюльенс курицей 120 гр

Жюльенгрибной (белые шампиньоны) 120 гр



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Дорадо на гриле 100 гр.

Цыпленок табака 350 гр.

ГАРНИРЫ {НА ВЫБОР}

Рис жасмин 200 гр.

Картофель бэйби, запечённый с розмарином 200 гр.

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Фруктовая ваза 100 гр.

Хлебная корзина 100гр

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Вода с газом / Вода без газа 0,5 мл

Морс клюквенный 0,2 мл

Банкетное меню 4 900 рублей/персона 1810 гр/чел.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти 100 гр.

(Ростбиф, окорок, язык говяжий, куриный рулет)

Рулетики из сёмги с сыром "Маскарпоне" 100 гр.

Овощное ассорти 225 гр.

(Огурец, помидор, перец, редис)

Ассорти сыров 100 гр.

(Дор-блю, моаздам, эдам, камамбер)

САЛАТЫ (1 В СТОЛ, 1 ПОРЦИОННО)

Салат "Норвежский" : 200 гр.

(Семга соленая, свежий огурец, картофель)

'Салат с ростбифом 220 гр.

(Зеленый салат, говядина)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (НА ВЫБОР)

Жюльен с курицей 120 гр.

Жюльен грибной (белые и шампиньоны) 120 гр.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Стейк из семги на гриле 150 гр.

Мраморная говядина с гранатовым соусом 200 гр.

ГАРНИРЫ (НА ВЫБОР)

Овощи на гриле 200 гр.

Картофель бэйби, запечённый с розмарином 200 гр.

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Фруктовая ваза 100 гр.

Торт "Наполеон" 120 гр.

Хлебная корзина 100 гр.

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Вода с газом / Вода без газа 0,5 мл

Морс клюквенный 0,2 мл

Чай / кофе 0,4 мл

Банкетное меню 6 100 рублей/персона 2210 гр/чел.

КАНАПЕ

Сыровяленный окорок с грушей 35 гр.

Канapé с мини мацареллой и томатом черри 35 гр.

Канapé с виноградом и сыром с голубой плесенью 35 гр.

Тарталетка с красной икрой 25 гр.

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с лососем 60 гр.

Брускетта с креветкой и гуакамоле 60 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Домашние соленья 100 гр.

Мясное ассорти 100 гр.

(Ростбиф, окорок, язык говяжий, куриный рулет)

Рулетки из баклажана с сырным муссом 100 гр.

Рыбное ассорти 100 гр.

(Семга слабосоленая, осетрина горячего копчения, балык холодного копчения)

Ассорти сыров 100 гр.

(Дор-блю, моаздам, эдам, камамбер)

Овощное ассорти 100 гр.

(Огурец, помидор, перец, редис)

САЛАТЫ (1 В СТОЛ, 1 ПОРЦИОННО)

Салат "Берлин" 200 гр.

(Говяжий язык, маринованные огурцы, зеленый салат, яблоко)

Салат "Цезарь" с лососем 200 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (НА ВЫБОР)

Баклажаны, запечённые с моцареллой, помидорами и перцем 180 гр.

Креветки Тигровые темпура с соусом Манго 180 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Мясной гриль 360 гр.

(Корейка ягненка, цыпленок, стейк из говядины)

Рыбный гриль 360 гр.

(Креветки, кальмары, мидии, сибас, семга, гребешки)

ГАРНИРЫ (НА ВЫБОР)

Овощи на гриле 200 гр.

Картофель бэйби, запечённый с розмарином 200 гр.

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Фруктовая ваза 100 гр.

Торт "Наполеон" 120 гр.

Хлебная корзина 100 гр.

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Вода с газом / Вода без газа 0,5 мл

Морс клюквенный 0,2 мл

Чай / кофе 0,4 мл

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 500 кв.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: 184 кв.м

Вместимость: от 40 до 130 человек



Винный зал



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

