



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 отеля разработал собственное авторское меню, преимущественно сочетание русской и европейской кухонь.

Подарки для молодоженов

Вас ждут приятные комплименты от отеля, бесплатный номер Honeymoon с джакузи, 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.

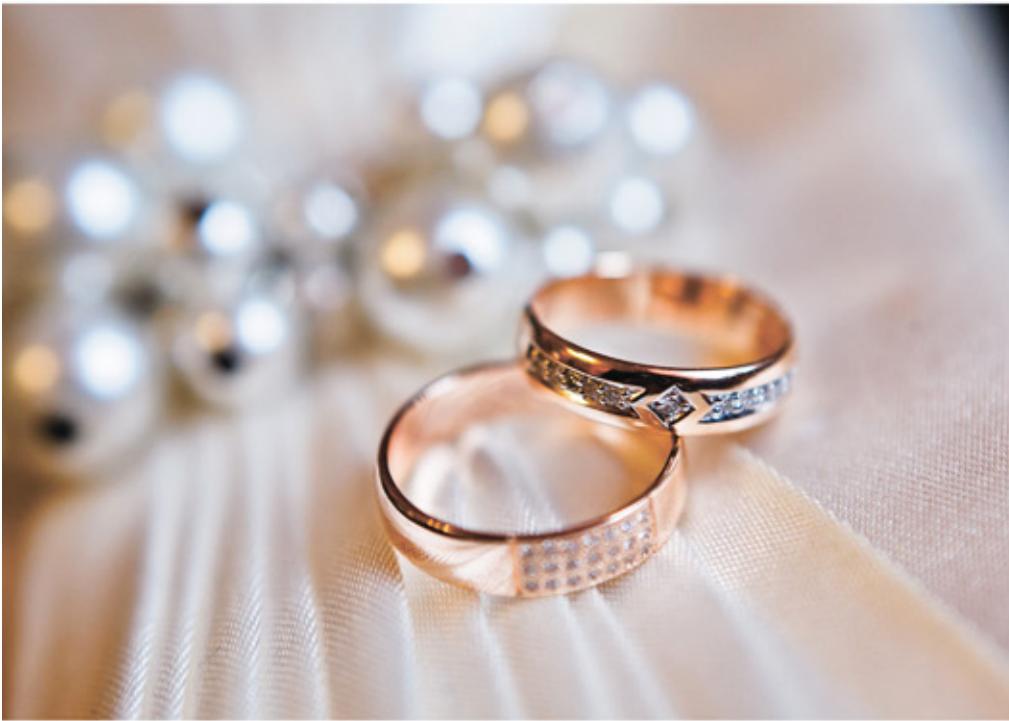
Свадьба под ключ

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 только высочайший уровень сервиса и услуг, но и выгодные условия.

Свадебные пакеты от 3500 руб./чел. включают:

- Расширенное банкетное меню
- 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 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.

(rostбиф, 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, майонез, 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»

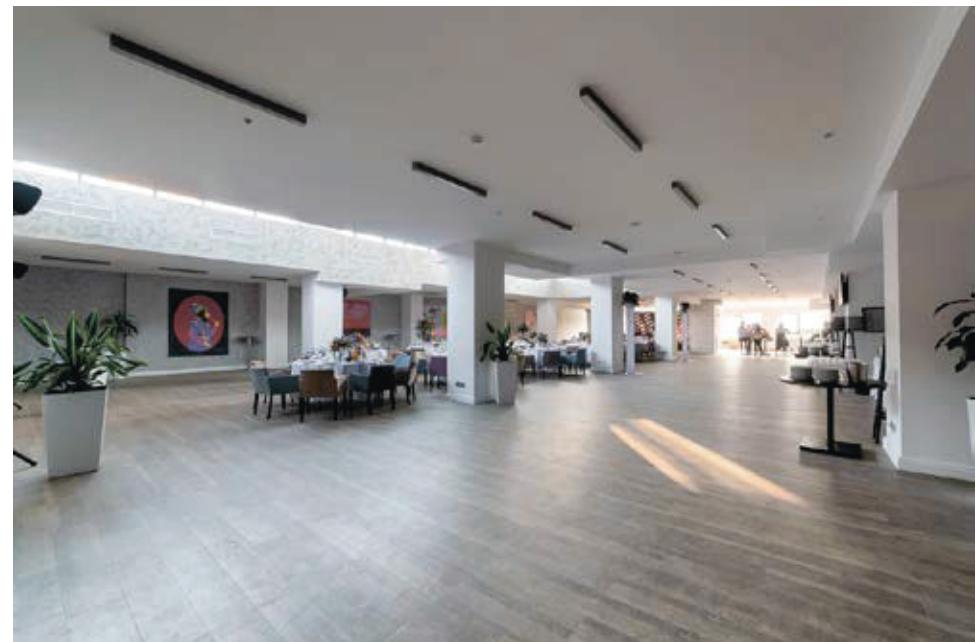
Светлый, просторный банкетный зал, который идеально подходит для проведения больших личных и бизнес мероприятий. Здесь можно шикарно отпраздновать свадьбу или провести незабываемый корпоратив с выступлением популярных артистов и музыкантов.

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, гримерная



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:

- Двухярусный 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»





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 решения, 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 персональный менеджер: Ирма Гуняя

Телефон: +7 (903) 965-60-53 | +7 (495) 357-77-57 (доб. 223)

Email: sales7@artfamilyhotels.ru

www.artmoscowhotel.ru

