

СТИЛЬНЫЕ СВАДЕБНЫЕ ТОРЖЕСТВА В «NOVOTEL МОСКВА СИТИ»



И ЦЕЛОГО МИРА МАЛО...



СВАДЕБНЫЕ ТОРЖЕСТВА В NOVOTEL МОСКВА СИТИ

Свадебное торжество — яркий момент в жизни, и каждая пара мечтает о прекрасном празднике, который надолго запомнится как молодожёнам, так и их близким. Изысканные интерьеры гостиницы «Novotel Москва Сити» — идеальное место для проведения свадьбы.

Отель расположен рядом со станциями метро Деловой Центр, Выставочная, Международная и МЦК Деловой Центр, что позволит Вашим гостям быстро и легко добраться до места проведения свадебного торжества.

После регистрации завершите Вашу праздничную прогулку фотосессией в «Москва-Сити» и сделайте неповторимые свадебные фотографии на фоне современных небоскребов.



И ЦЕЛОГО МИРА МАЛО...

Приготовьтесь к Вашему торжеству в одном из просторных номеров с панорамными окнами.

Для встречи молодожёнов после регистрации идеально подойдет изысканный лобби-бар с настоящим камином — символом семейного очага, а для самого торжества — стильный зал «Москва» необычной формы с уникальной неоновой подсветкой потолка и стен или же элегантный VIP-зал ресторана «MC Traders» с необычными дизайнерскими люстрами, тёплый свет которых создаёт уютную, семейную атмосферу.

Посещение сауны и хамама велнес-центра «In Balance by Novotel» по окончании мероприятия восстановит силы, а процедура профессионального массажа поможет отдохнуть и расслабиться.



ЗАЛ «МОСКВА»

Зал «Москва» общей площадью 320 кв.м. удобно расположен на первом этаже отеля рядом с центральным входом.

Этот зал, декорированный уникальной неоновой подсветкой потолка и стен, идеально подойдет для масштабного свадебного торжества до 180 гостей. Необычная форма зала предоставляет неограниченные возможности для расстановки банкетных столов, декорирования и выбора места для сцены. К Вашим услугам бесплатно предоставляется встроенный экран и LCD-проектор, система звукоусиления и 4 радиомикрофона, сцена и танцпол.

Для свадебных торжеств до 90 гостей, мы предлагаем наши стильные банкетные залы «Москва 1» и «Москва 2».



VIP-ЗАЛ

VIP-зал ресторана «MC Traders» — воплощение уюта и комфорта.

Зал площадью 43 кв.м, декорированный шикарными дизайнерскими люстрами, идеально подходит для небольших свадебных торжеств до 20 гостей.

Проведите незабываемый день в кругу самых близких Вам людей и насладитесь неповторимой атмосферой уюта и тепла.

С пятницы по воскресенье аренда залов предоставляется комплиментарно.

Профессиональная команда «Novotel Москва Сити» поможет воплотить в жизнь свадьбу Вашей мечты и сделает праздник незабываемым.



МЕНЮ СВАДЕБНОГО ТОРЖЕСТВА ОТ ШЕФ-ПОВАРА 3 900 РУБ. НА ПЕРСОНУ (для свадеб от 10 гостей):

Салаты на общем столе

	Порция/г.
Классический салат «Цезарь» с курицей и чесночными гренками	50
Салат со свёклой, творожным сыром и сухофруктами	50
Салат «Столичный» с запёченной бужениной	100
Французский паштет из куриной печени с крутонами и маринованными луковичками чиполлини	40/15/6
Мясное ассорти №1 с соусом из хрена: салями милано, копчёная свиная шейка и домашний говяжий язык	15/15/15/5
Свеженарезанные овощи с букетом из пряных трав: помидоры, огурцы, перец болгарский, редис и томаты черри	15/15/15/10/10/5
Рыбное ассорти: масляная рыба, малосольный лосось с укропом и водкой, угорь горячего копчения, подаётся с греческими оливками Каламата	15/15/15/15/5
Ролл из рисовой бумаги со свежим ананасом, индейкой и свежей мятой, подаётся с соусом из чили и лайма	60/10
Жареный баклажан в кляре с сыром и грецкими орехами	40
Деревенские рассольные сыры чанах, сулгуни, имеретинский, подаются с виноградом, цукатами и джемом из жимолости	45/20/5/5

Горячие закуски

Жюльен с лесными грибами в воловане, запечённый с сыром и курицей

Горячее блюдо 50/50

Вырезка из говядины, приготовленная на углях, подаётся с соусом «Красное вино» с луковичками чиполлини

Филе дорадо, приготовленное на гриле, подаётся с тапенадом из маслин и долькой лимона

Картофельные блинчики с укропом и отварные брокколи

Свежеиспечённый хлеб и сливочное масло включены

Свадебный торт — 150 г.
Чай и кофе на выбор

Все цены включают НДС и сервисный сбор

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ МЕНЮ СВАДЕБНОГО ТОРЖЕСТВА НА ВАШ ВЫБОР

(для свадеб от 10 гостей)

Приветственные канапе

	Порция/г.	Цена/руб.
Моцарелла, обжаренная во фритюре, на шпажке с шариком из дыни	30	140
Жареный ростбиф на молодом картофеле с тапенадом из маслин и горчичным соусом	25	165
Канапе с красной икрой, зелёным маслом и перепелиным яйцом	21,5	145
Рулетики из блинов с копчёным лососем, огурцом, сыром маскарпоне и свежим укропом	23	145
Пармская ветчина на тосте, с соусом Песто и шариком дыни	18	145
Канапе с ветчиной, сыром Бри и сухофруктами	21	145
Тарталетка с тигровыми креветками, вялеными томатами черри и сливочным кремом	31	155
Обжаренный тунец со свежим огурцом и тартаром из авокадо	23	230
Фрукты на шпажке с соусом из манго	20/10	150
Каравай классический	850	790

Салаты с рыбой и морепродуктами

	Порция/г.	Цена/руб.
Салат из морепродуктов с болгарским перцем и апельсиновой заправкой	50	265
Салат Цезарь с чесночными крутонами и тигровыми креветками	50	310
Салат с тигровыми креветками, авокадо, икрой летучей рыбы и салатом айсберг	50	290
Тартар из малосольного лосося со свежим огурцом, мятой и йогуртовой заправкой	50	290
Классический салат Нисуаз с обжаренным тунцом	50	190

Мясные салаты на общем столе

Ростбиф с рукколой, сыром пармезан и заправкой из зернистой горчицы	50	265
Салат «Столичный» с запечённой бужениной	100	130
Стеклянная лапша с овощами, имбирем и обжаренной говядиной	50	210

Все цены включают НДС и сервисный сбор





Салаты с птицей			Холодные закуски и нарезки		
	Порция/г.	Цена/руб.		Порция/г.	Цена/руб.
Классический салат «Цезарь» с курицей и чесночными гренками	50	150	Жареные утиные грудки с апельсинами и рукколой	50	210
Салат из водорослей Кайсо с лимонным соусом и копчёной утиной грудкой	50	245	Ролл из рисовой бумаги со свежим ананасом, индейкой и свежей мятой, подаётся с соусом из чили и лайма	60/10	180
Жареные куриные грудки с радиччио, свежим манго и грибами	50	260	Мясное ассорти №1 с соусом из хрена: салями Милано, копченая свиная шейка и домашний говяжий язык	15/15/15/5	255
Вегетарианские салаты и закуски			Мясное ассорти №2 с домашней аджикой: говядина сыровяленая, копчёная куриная грудка, запечённый говяжий тонкий край	15/15/15/5	285
Салат со свеклой, творожным сыром и сухофруктами	50	120	Свеженарезанные овощи с букетом из пряных трав: помидоры, огурцы, перец болгарский, редис и томаты черри	15/15/15/10/10/5	100
Салат с листьями молодого шпината, корнеплодами, козьим сыром и апельсиновой заправкой	50	160	Овощные крудите подаются с йогуртово-мятным соусом: морковь, огурец, болгарский перец и помидоры черри	15/15/15/10/5	140
Салат «Греческий» с орегано и маринованным сыром фета	50	130	Малосольные овощи: бакинские помидоры, огурцы, черемша, чеснок и квашеная капуста с красной смородиной	80	265
Баклажаны «Капонато», тушёные по-сицилийски, с оливками и базиликом	50	190	Маринованные грибочки с укропом и семенами фенхеля: опята, маслята и грузди	50	265
Салат с грушей, листьями салата и соусом Дор Блю	50	240	Жареный баклажан в кляре с сыром и грецкими орехами	40	130
Холодные закуски и нарезки					
Французский паштет из куриной печени с крутонами и маринованными луковичками Чиполлини	40/15/6	110			
Открытые вареники из свеклы с мясом цыпленка и сливочным сыром	50	160			
Закуска «Капрезе»: помидоры, сыр моцарелла, листья базилика и соус Песто	50	160			
Все цены включают НДС и сервисный сбор					



Холодные закуски и нарезки	Порция/г.	Цена/руб.
Деревенские рассольные сыры чанах, сулугуни, имеретинский, подаются с виноградом, цукатами и джемом из жимолости	45/20/5/5	190
Ассорти интернациональных сыров с цветочным мёдом и виноградом: пармезан, эмменталь, сыр с голубой плесенью и сыр бри	10/15/15/15/20/5/5	275
Рыбное ассорти: масляная рыба, малосольный лосось с укропом и водкой, угорь горячего копчения, подаётся с греческими оливками Каламата	15/15/15/15/5	325
Сельдь с отварным картофелем, маринованным луком и деревенским подсолнечным маслом	35/30/5	160
Фрукты и ягоды		
Ягоды в ассортименте (клубника, голубика, малина, красная смородина и ежевика)	75	690
Нарезанные фрукты в ассортименте (питахая, апельсин, ананас, клубника, красная смородина, дыня, киви)	120	390
Ваза с сезонными фруктами	200	190
Свежеиспечённый хлеб и сливочное масло включены		
Горячие закуски		
Утиная грудка с чатни из манго и соусом терияки	150	640
Жюльен с лесными грибами в воловане, запеченный с сыром и курицей	120	385
Шашлычки из креветок с пряным цукини, соусом с лаймом и глазированными шитаки	100/25/25	740
Все цены включают НДС и сервисный сбор		

Пожалуйста, выберите Ваше горячее из списка ниже	Порция/г.	Цена/руб.
Вырезка из говядины, приготовленная на углях, подаётся с соусом «Красное вино» с луковичками чиполлини	150/40	1 190
Каре ягненка, приготовленное на мангале, подаётся с домашней аджикой	140/40	1 440
Медальоны из свиной вырезки, приготовленные на открытом огне с трюфельным соусом	150/50	690
Филе дорадо, приготовленное на гриле, подаётся с тапенадом из маслин и долькой лимона	170/50/20	1240
Жареное филе лосося со сливочно-икорным соусом	150/40	1 290
Запечённое филе палтуса под соусом Бер Блан	140/40	990
Жареная утиная грудка с соусом из лесной ягоды	150/40/10	990
Якитори из куриных грудок с пряными специями, соусом карри и кокосовым молоком	160/40	640
Сет-гарнир на выбор		
Половинка болгарского перца, приготовленного на гриле, с диким рисом Басмати и морковными шариками	160/40	290
Кабачок, приготовленный на гриле, с молодым картофелем и томатами	40/60/40	290
Картофельные блинчики с укропом и отварные брокколи	100/60	290
Все цены включают НДС и сервисный сбор		





СВАДЕБНЫЙ ТОРТ

Свадебный торт — неотъемлемая деталь вашего торжества. Насладитесь великолепными тортами от нашего Шеф-кондитера. Торт обсуждается индивидуально на встрече с нашими специалистами.

Стоимость составляет 320 руб. за 150 г.

Чай и кофе включены в стоимость торта.

Создайте свой свадебный торт:

Первый этап — «Выбор бисквита»

- ∞ Красный бархат
- ∞ Шоколадный
- ∞ Ванильный
- ∞ Ореховый
- ∞ Медовый
- ∞ Лимонный

Этап второй — «Крем как основа вкуса»

- ∞ Сливочная классика
- ∞ Шоколадный
- ∞ Чёрная смородина
- ∞ Арахисовый
- ∞ Сырный-маракуйя

Этап третий — выбор начинки «Изюминка»

- ∞ Заварная вишня
- ∞ Конфи из манго с жемчужинами тапиока
- ∞ Малиновый кули
- ∞ Солёная карамель
- ∞ Хрустящий Штрейзел с лаймом

Дополните свой торт:

Печать на шоколаде, фото молодых (детские фото, фото знакомства, совместного отдыха)	1 лист формат А5	750 руб.
Ягоды в ассортименте (клубника, голубика, малина, красная смородина и ежевика)	75 г	690 руб.
Подача торта с подсветкой в дыму из жидкого азота	1 торт	1 000 руб.
Муляж нижнего яруса. Фотосессия с тортом — важная деталь любой свадьбы, увеличьте свой торт за счёт муляжа нижнего яруса, обтянутого мастикой	1 ярус	1 500 руб.



НАПИТКИ

Свадебный открытый бар «Классический»

3 540 руб. на одного гостя за 5 часов

740 руб. на одного гостя
за каждый дополнительный час

«Мия» (газированная / без газа)

Кока-Кола, Кола-Кола Зеро, Спрайт, Фанта

Соки: апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный,
томатный (в графине)

Вино белое (Франция, Италия или Чили)

Вино красное (Франция, Италия или Чили)

Ликюрия игристое, брют (Россия)

Водка Русское Золото

Свадебный открытый бар «Премиум»

5 840 руб. на одного гостя за 5 часов

1 020 руб. на одного гостя
за каждый дополнительный час

«Мия» (газированная / без газа)

Кока-Кола, Кола-Кола Зеро, Спрайт, Фанта

Соки: апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный,
томатный (в графине)

Вино белое (Франция, Италия или Чили)

Вино красное (Франция, Италия или Чили)

Ликюрия игристое, брют (Россия)

Водка Русский Стандарт Оригинальная

Виски Джонни Уокер Рэд Лейбл

Коньяк Камю ВСОП Элеганс

При завозе алкогольных и безалкогольных напитков со стороны заказчика взимается пробковый сбор в размере 750 руб. с одного гостя

Все цены включают НДС и сервисный сбор





КОМПЛИМЕНТ ОТ ОТЕЛЯ

- ∞ Бесплатная фотосессия на территории отеля (фотограф от гостя)
- ∞ При проведении свадебного торжества от 20 до 30 гостей
1 ночь в номере для молодоженов категории «Executive»
от 30 до 50 гостей — 2 ночи в номере категории «Executive»
от 50 гостей — 2 ночи в номере категории «Junior Suite»
Ранний заезд в 7:00
Поздний выезд в 16:00
Завтрак «шведский стол» для двоих
Посещение велнес-центра «In Balance by Novotel»
Бутылка игристого вина и клубника
- ∞ Дегустация свадебного меню
При проведении свадебного торжества от 20 до 40 гостей — скидка 60% на дегустацию
от 40 гостей — бесплатная дегустация для 2-х персон

ДЕКОРИРОВАНИЕ ЗАЛА

Для Вашего удобства команда «Novotel Москва Сити» готова предложить дополнительные услуги по декорированию зала:

- ∞ световое оборудование (от 80 000 руб.)
- ∞ звуковое оборудование (стоимость зависит от заказа)
- ∞ оформление зала элегантными флористическими композициями, а также современными композициями с неоновой подсветкой (стоимость цветочной композиции на банкетный стол в зависимости от размера от 2 000 руб.)
- ∞ декорирование стульев и меню атласными лентами (украшение лентами 6-ти стульев — 500 руб., ленты на 35 меню — 300 руб.)





EVENT-ПРОСТРАНСТВО
CRYSTAL BALLROOM

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ СВАДЕБНЫХ ТОРЖЕСТВ С РАЗМЕЩЕНИЕМ ГОСТЕЙ В NOVOTEL МОСКВА СИТИ

Crystal Ballroom — комфортное и светлое пространство для масштабного свадебного торжества, расположенное на 4 этаже башни «ОКО». К услугам гостей балльный зал площадью 884 кв.м. и вместимостью до 600 гостей на торжественный ужин с огромным светодиодным экраном, занимающим всю стену (25 м. × 4.6 м.) и с двумя фойе общей площадью 480 кв.м. Особый комфорт для VIP-гостей создаётся благодаря двум отдельным лифтам, гардеробу на 150 мест и специальному входу с улицы.

Организируйте незабываемую выездную регистрацию на смотровой площадке пространства Crystal Ballroom, расположенной на высоте 354 метра.

На 40-м этаже башни «Меркурий Сити Тауэр» расположено уникальное многофункциональное event-пространство Mercury Space площадью 975 кв. м., которое идеально подойдет для проведения свадебного торжества до 250 гостей. К вашим услугам оригинальное оформление зала, уникальные светодиодные экраны Phcistar P1,6, потолки Barrisol со светодиодной подсветкой, панорамный вид на Москву, звуковое и световое оборудование, система пространственного звучания L-isa, а также мобильная сцена Nivoflex Multi.



EVENT-ПРОСТРАНСТВО
MERCURY SPACE



ВЕЛНЕС-ЦЕНТР
«NEBO»

ВЕЛНЕС

Отдохните после свадебного торжества в велнес-центре «In Balance by Novotel» (бесплатно для гостей отеля) или насладитесь потрясающим бассейном в велнес-клубе «NEBO» на 61 этаже башни «Федерация». К Вашим услугам сауны, купели, хаммам, зона релаксации с искусственным солнцем и массажными креслами US Medica, а также потрясающие панорамы 360° на ночную Москву. Стоимость для двоих за полный спа-день 10 000 руб. (эксклюзивно для гостей отеля)

www.citynebo.com

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ СВАДЕБНЫХ ТОРЖЕСТВ

Минимальное количество гостей для бронирования залов (пожалуйста, уточняйте наличие залов у наших менеджеров):

- ∞ Банкетный зал «Москва» — 80 гостей
- ∞ Банкетные залы «Москва 1» и «Москва 2» — 40 гостей
- ∞ VIP-зал ресторана «MC Traders» — от 10 до 20 гостей

Условия оплаты:

- ∞ Бронирование банкетных залов осуществляется после письменного подтверждения и внесения аванса в размере 15% от общей стоимости банкета.
- ∞ За 30 дней до мероприятия должна быть произведена оплата 50% общей стоимости банкета.
- ∞ Полная оплата стоимости мероприятия должна быть произведена за 14 дней до торжества.

Подтверждение числа приглашенных гостей:

Точное количество приглашенных гостей должно быть подтверждено за 7 дней до начала мероприятия.

Отмена мероприятия:

Банкет может быть отменен за 30 рабочих дней до начала торжества. В этом случае штрафные санкции не взимаются.

Более подробная информация об условиях проведения свадебных торжеств предоставляется менеджерами гостиницы и указывается в Вашем договоре.





Для получения более подробной информации по проведению свадебных торжеств в гостинице «Novotel Москва Сити», пожалуйста, свяжитесь с нашим менеджером по телефону +7 (495) 666 23 54 или отправьте запрос по электронной почте H7149-SL5@accor.com

NOVOTEL МОСКВА СИТИ
МОСКВА, 123317, ПРЕСНЕНСКАЯ НАБ., Д. 2
+7 (495) 664 89 89
NOVOTEL-MOSCOW-CITY.COM
NOVOTELMOSCOWCITY.RU
NOVOTEL-EVENTS.RU
 [NOVOTELMOSCOWCITY](https://www.facebook.com/NOVOTELMOSCOWCITY)