

  
**NOVOTEL**

HOTELS & RESORTS

MOSCOW CITY

# НОВОГОДНИЕ ТОРЖЕСТВА В «NOVOTEL МОСКВА СИТИ»



**ВСТРЕЧАЙТЕ ГОД КРАСНОЙ ОГНЕННОЙ ОБЕЗЬЯНЫ ВМЕСТЕ С НАМИ!**



# Банкетные залы

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 новогоднего торжества до 180 гостей. Необычная форма зала предоставляет неограниченные возможности для декорирования и расстановки банкетных столов. К Вашим услугам бесплатно предоставляется встроенный экран и LCD-проектор, система звукоусиления и 4 радиомикрофона, сцена и танцпол.

Для торжеств до 90 гостей мы предлагаем наши современные банкетные залы «Москва 1» и «Москва 2» с неоновой подсветкой потолка и стен, а также стильные залы «Гонконг», «Сингапур», «Лондон», «Париж» и «Нью-Йорк» для новогодних мероприятий от 60 до 150 гостей.

*С пятницы по воскресенье аренда залов предоставляется комплиментарно.*

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

*Минимальное количество гостей для бронирования залов:*

- Банкетный зал «Москва» – 80 гостей
- Банкетные залы «Москва 1» и «Москва 2» – 50 гостей
- Залы «Гонконг», «Сингапур», «Лондон», «Париж» и «Нью-Йорк» – 60 гостей
- Ресторан «MC Traders» – 100 гостей

**Подземная парковка – 50 руб./час**

# Меню новогоднего торжества №1 от Шеф-повара

Холодные закуски, горячее и десерты в стол  
**3500 руб.** на персону (для мероприятий от 10 гостей)

## Нарезки на общем столе

15/15/10/5 гр	Жареный ростбиф и отварной говяжий язык, подается с зелёной спаржей и зернистой горчицей
15/15/15/6 гр	Маринованная в свекольном соке треска, скумбрия и угорь горячего копчения, подаются с салатом фризе и сливочным хреном
30/10 гр	Парфе из куриной печени с шалфеем, фермерским сливочным маслом и хрустящим багетом с оливково-чесным маслом
15/15/10/5/5/5 гр	Свежие нарезанные овощи с букетом из пряных трав: помидоры, огурцы, перец болгарский, редис и томаты черри
100 гр	Ваза с мандаринами

## Холодные закуски

35 гр	Жареный баклажан в кляре с сыром и грецкими орехами
10/10/5 гр	Оладьи с красной икрой и деревенской сметаной
50 гр	Аспик из волжского судака с раковыми шейками и лёгким салатом с фенхелем

## Салаты на общем столе

80 гр	Салат Столичный с запеченной бужениной
40 гр	Мильфей из атлантической форели с деревенским яйцом и картофелем мирабель
40 гр	Итальянский салат с тунцом, отварными брокколи и томатами черри
40 гр	Маринованная в сметане бочковая сельдь, зеленое яблоко, печеные корнеплоды и снег из зелени

## Горячая закуска

120/10 гр Запечённый в воловане жульен с лесными грибами и мясом цыпленка

## Горячее порционно 50/50

140/90/40 гр Запеченное филе палтуса под соусом Бер Блан, половинкой болгарского перца, приготовленного на гриле с диким рисом и рисом Басмати

или

150/120/50 гр Медальоны из свиной вырезки, приготовленные на открытом огне с трюфельным соусом, молодым картофелем и кабачками

## Десерт порционно

100/30 гр Ванильная панна-котта, подается с шоколадным муссом и крошкой из грецкого ореха

Свежеиспечённый хлеб и сливочное масло включены в стоимость

600 гр	Холодные закуски
130 гр	Горячая закуска
300 гр	Горячее
130 гр	Десерт
1160 гр	Итого

Все цены включают НДС и сервисный сбор





# Меню новогоднего торжества №2 от Шеф-повара

765 гр	Холодные закуски
190 гр	Горячая закуска
230 гр	Горячее
145 гр	Десерт
1330 гр	Итого

Холодные закуски, горячее и десерты в стол  
**5500 руб.** на персону (для мероприятий от 10 гостей)

## Нарезки на общем столе

15/15/15/5 гр	Рыбное ассорти подается с медово-горчичным соусом: маринованное в водке филе лосося, угорь горячего копчения и соленая спинка трески
15/15/15/15/5 гр	Русское мясное ассорти с соусом из хрена: сервелат кремлевский, буженина, рулет куриный, говяжий язык
80 гр	Малосольные овощи: бакинские помидоры, огурцы, черемша, чеснок и квашеная капуста с красной смородиной
45/10 гр	Деревенские рассольные сыры чанах, сулугуни, имеретинский, подаются с виноградом и бриош с сухофруктами
150 гр	Ваза с сезонными фруктами

## Холодные закуски

40/20/10 гр	Тонкие блинчики с красной икрой и деревенской сметаной
40 гр	Пате из кролика с черносливом, кедровым орехом и розмарином
40 гр	Пармская ветчина с ломтиками дыни и салатом рокет
40/10 гр	Вьетнамский ролл с овощами и креветками, подается с соусом из чили и лайма

## Салаты на общем столе

40 гр	Салат из отварного осьминога в белом вине с пряными травами, картофелем и молодым шпинатом
40 гр	Классический салат Цезарь с курицей и чесночными гренками
40 гр	Салат с зимними овощами, тимьяном, брынзой и заправкой из вишневого уксуса
40 гр	Салат из рукколы с утиной грудкой и апельсинами

## Горячая закуска

120/50/20 гр	Запечённые каннелони с морепродуктами, соусом аврора и рукколой
--------------	---

## Горячее порционно 50/50

140/80/50 гр	Филе сибаса, приготовленное на гриле, подается с ассорти томатов-конфи и зеленой спаржей
или	
160/30/40 гр	Медальоны из говядины с карамелизированным луком и трюфельным соусом, подаются с картофельным крокетом, маринованным кабачком и томатами гриль

## Десерт порционно

110/30/15 гр	Классический торт Наполеон с цедрой апельсина, свежей клубникой и ванильным соусом
--------------	--

Свежеиспечённый хлеб и сливочное масло включены в стоимость

Все цены включают НДС и сервисный сбор

# Меню новогоднего торжества №3 от Шеф-повара

Холодные закуски, горячее и десерты в стол  
**6300 руб.** на персону (для мероприятий от 10 гостей)

## Нарезки на общем столе

15/15/15/15/5 гр Рыбное ассорти: осетрина горячего копчения, малосольный лосось, копченый угорь, подаются с греческими оливками каламата

15/15/15/10/ 10 гр Нарезка лесника: копченый кабан, куропатка и сервелат из мяса лося, подается с домашним соусом из хрена, помидорами и тостами из бородинского хлеба

25/25/20/10/10/5 гр Свеженарезанные овощи с букетом из пряных трав: помидоры, огурцы, перец болгарский, редис и томаты черри

45/10/5 гр Сырное ассорти: дор блю, бри, грано подано и мягкий ольтермани с вяленым инжиром и виноградом

120 гр Нарезанные экзотические фрукты в ассортименте

## Холодные закуски

40 гр Королевские креветки Беллеву под шафрановым соусом с картофелем

40/2 гр Фуа-гра флан, подается с малиновым соусом и крутонами из французского багета

45/20 гр Свежий сыр буррата с соусом песто, томатами и салатом рокет

40 гр Террин из утиной грудки с белыми грибами и фисташками

742 гр Холодные закуски  
145 гр Горячая закуска  
220 гр Горячее  
140 гр Десерт  
1247 гр Итого

## Салаты на общем столе

40 гр Салат с тигровыми креветками, авокадо, икрой летучей рыбы и салатом айсберг

40 гр Салат со свеклой, козьим сыром, листьями молодого шпината и апельсиновой заправкой

40 гр Классический салат Нисуаз с обжаренным тунцом

40 гр Жареные куриные грудки с радиччио, свежим манго и грибами

## Горячая закуска

85/40/20 гр Утиная грудка с чатни из манго и соусом терияки

## Горячее порционно 50/50

150/40/10гр Вырезка из косули, приготовленная на углях, подается и соусом из портвейна с малиной

или

150/80/60 гр Стейк из чёрной трески, подается с пюре из зеленого горошка и сливочным соусом из сморчков и лука шалот

## Десерт порционно

100/30/10 гр Классический шоколадный торт Опера

Свежеиспеченный хлеб и сливочное масло включены в стоимость

Все цены включают НДС и сервисный сбор





## Кулинарная станция «Красный Шеф»

Кулинарная станция «Красный Шеф» сделает Ваше новогоднее торжество более ярким и запоминающимся.

110 гр	Индейка, фаршированная тыквой и шалфеем, подается с соусом грейви	590 р.
90/40/20 гр	Запечённый целиком атлантический лосось, маринованный в пряных травах, подается с соусом из розового шампанского и томатами-конфи	640 р.
60/50/20 гр	Приготовленные на открытом огне говяжьи ребра с соусом из ягод жимолости и аранчини с грибами	590 р.
70/30/20 гр	Ножка ягненка, томлёная в печи с розмарином и молодым картофелем	540 р.

Все цены включают НДС и сервисный сбор



## Горячее и десерты на buffete

Чтобы учесть предпочтения каждого гостя, мы предлагаем заказать горячие блюда и десерты на buffete.

### Горячее на buffete 1150 руб. на персону

90/20 гр	Медальоны из свиной вырезки, приготовленные на углях, со сливочным соусом из зеленого перца
80/20 гр	Филе индейки, приготовленное на открытом огне, с соусом гремолата
90/20 гр	Треска, запеченная в панировке из сухарей, сыра и зелени, подается с голландским соусом с лимоном
90 гр	Клафути из цветной капусты с кедровыми орехами, соусом бешамель, и томатами черри
90 гр	Гратен из тыквы и цукини с голубым сыром и орехом пекан

Все цены включают НДС и сервисный сбор

# Горячее и десерты на buffete

## Горячее на buffete 1400 руб. на персону

- 75/20/15 гр Корейка из баранины, приготовленная на углях, с вялеными томатами и розмарином
- 90/30 гр Утиная грудка с соусом из лесной ягоды
- 80/30 гр Медальоны из атлантического лосося на подложке из черной фасоли в сливочном соусе с лимонной травой
- 90 гр Овощи гриль, маринованные в тархуне, с чесноком и оливковым маслом
- 100 гр Жареный молодой картофель с вялеными томатами, кедровыми орехами и цедрой лимона

## Горячее на buffete 1700 руб. на персону

- 90/20 гр Медальоны из мраморной говядины, с соусом грейви и печеным чесноком
- 80/20 гр Стейк из осетрины с икорным соусом
- 90 гр Филе цесарки с соусом из лесных шишек и пюре из корня сельдерея
- 90 гр Лазанья со шпинатом, сыром рикотта и классическим томатным соусом с базиликом
- 100 гр Картофельное пюре с песто из майорана и смеси из пяти перцев

№1 – 2275 руб. на персону  
№2 – 3500 руб. на персону  
№3 – 4000 руб. на персону

При заказе горячего и десерта на buffete, стоимость меню новогоднего торжества от Шеф-повара без горячего и десерта:

## Десерты на buffete 490 руб. на персону

- 140 гр Веррин: абрикосовое желе, шоколадный мусс и рисовые шарики
- 140 гр Веррин: мусс из манго с кокосовым суфле и карамельной крошкой
- 140 гр Торт с кофейным бисквитом и муссом из лайма
- 140 гр Торт Брауни с муссом из белого шоколада и малиновым желе
- 140 гр Лимонный тарт на песочной подложке с меренгом
- 140 гр Шоколадный торт Захер

Любые изменения в меню обсуждаются индивидуально с Шеф-поваром  
Все цены включают НДС и сервисный сбор





# Торт на новогоднее торжество

Изумительные торты от нашего Шеф-кондитера – прекрасное дополнение к новомуднему торжеству!

Торт обсуждается индивидуально на встрече с нашими специалистами. Чай и кофе включены в стоимость торта при заказе 100 гр. на одного гостя

	Стоимость торта за 1 кг		Стоимость торта за 1 кг		
Торт «Сырный-маракуйя»	1 240 руб.	Мусс из облепихи	1 440 руб.	Декоративная фигурка (ручной лепки) 200 гр	990 руб.
Кокосово-шоколадный мусс	1 290 руб.	Кофейный торт «Капучино»	1 040 руб.	Надпись на торте шоколадом	90 руб.
Тарт с бананом и грецким орехом	1 190 руб.	Торт «Клубника-базилик»	1 540 руб.	Обтяжка 1 кг. торта мастикой	1140 руб.
Чизкейк «Нью-Йорк»	1 240 руб.	Фисташково-малиновый торт	1 540 руб.	Печать фото на рисовой бумаге	690 руб.
Торт «Бордо»	1 190 руб.	Торт «Медовик»	1 290 руб.	Свежие ягоды (клубника, малина, красная смородина, ежевика, голубика)	930 руб.
		Шоколадно-йогуртовый кекс	990 руб.		



## Комплименты от отеля

- Номер категории «Executive» и 1 парковочное место в подарок организатору
- Завтрак «шведский стол», поздний выезд в 15:00
- Посещение велнес-центра «In Balance by Novotel»
- Дегустация новогоднего меню (для 2-х гостей)
- Гримерная комната в подарок
- Новогодняя елка, декорированная шарами



## Напитки

Новогодний открытый бар «Классический»  
2740 руб. на одного гостя за 5 часов  
680 руб. на одного гостя за каждый дополнительный час

- Вода газированная/без газа
- Соки: апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, томатный (в графине)
- Кока-Кола, Кока-Кола лайт, Спрайт, Тоник, Фанта
- Вино Шардоне/Совиньон Блан (белое сухое)
- Вино Каберне Совиньон/Мерло (красное сухое)
- Шампанское Российское (Игристое Вино), брют (Россия)
- Водка «Столичная»

Новогодний открытый бар «Премиум»  
4160 руб. на одного гостя за 5 часов  
1200 руб. на одного гостя за каждый дополнительный час

- Вода газированная/без газа
- Соки: апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, томатный (в графине)
- Кока-Кола, Кока-Кола лайт, Спрайт, Тоник, Фанта
- Вино Шардоне/Совиньон Блан (белое сухое)
- Вино Каберне Совиньон/Мерло (красное сухое)
- Игристое Вино Просекко Брют/Асти (Италия)
- Водка «Русский Стандарт» Оригинал
- Виски Джонни Уокер Рэд Лейбл
- Коньяк Камю VSOP Элегант (Франция)

Эксклюзивный коктейль «RED MONKEY»  
для Вашего новогоднего торжества  
(стоимость зависит от заказа)

750 руб. пробковый сбор за алкогольные напитки  
Безалкогольные напитки заказываются в отеле

Все цены включают НДС и сервисный сбор



## Новогодние мастер-классы на профессиональной кухне ресторана «МС Traders»

«Novotel Москва Сити» приглашает Вас встретить 2016 год вместе с профессиональной командой Шеф-повара Ивана Варламова, которая научит Вас и Ваших друзей готовить неповторимые новогодние блюда.

### Программа мероприятия:

Наш мастер-класс длится полтора часа. За это время Вы не только узнаете кулинарные секреты наших поваров, но и проведете незабываемые минуты в обществе своих друзей, родственников или коллег.

По окончании мероприятия не забудьте угостить участников команды блюдами, приготовленными своими руками.

Новогодний мастер-класс  
за **3500 руб.**

на одного гостя с согревающим  
глинтвейном в подарок от Шефа

Для групп от 6-ти до 16-ти гостей

- Закуска – Рождественский салат с сочным мандарином, шариками сыра буррата и чипсами из ветчины
- Основное блюдо – Филе косули с грибной полентой и соусом из сосновых шишек
- Десерт – Шоколадный мусс с хрустящей медовой корочкой и компотом из ягод



Для получения более подробной информации по проведению новогодних мероприятий в гостинице «Novotel Москва Сити», пожалуйста, свяжитесь с нашим менеджером по телефону +7 (495) 666 23 52 или отправьте запрос по электронной почте [H7149-SL4@accor.com](mailto:H7149-SL4@accor.com)

Novotel Москва Сити  
Москва, 123317, Пресненская наб., д. 2  
+7 (495) 664 89 89  
[Novotel-moscow-city.com](http://Novotel-moscow-city.com)

