

NOVOTEL

МЕРОПРИЯТИЯ И ВСТРЕЧИ

NOVOTEL MOSCOW CITY

2024



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В NOVOTEL МОСКВА СИТИ

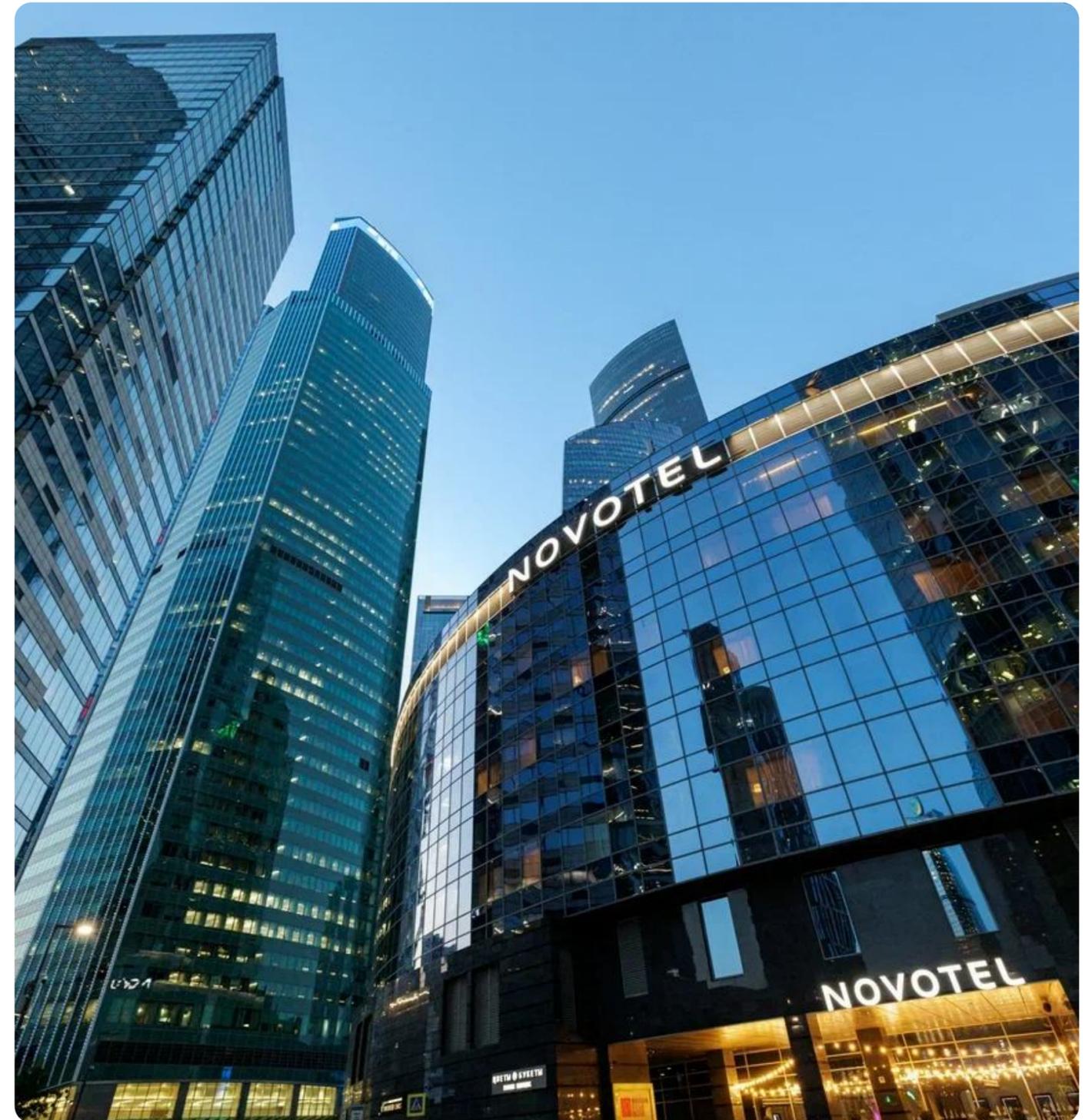
Единственный сетевой отель в знаменитом деловом квартале столицы «Москва-Сити» - располагается среди высочайших небоскребов Европы с самыми зрелищными смотровыми площадками и панорамными ресторанами, рядом с тремя станциями метро и МЦК.



ДОСТУПНОСТЬ



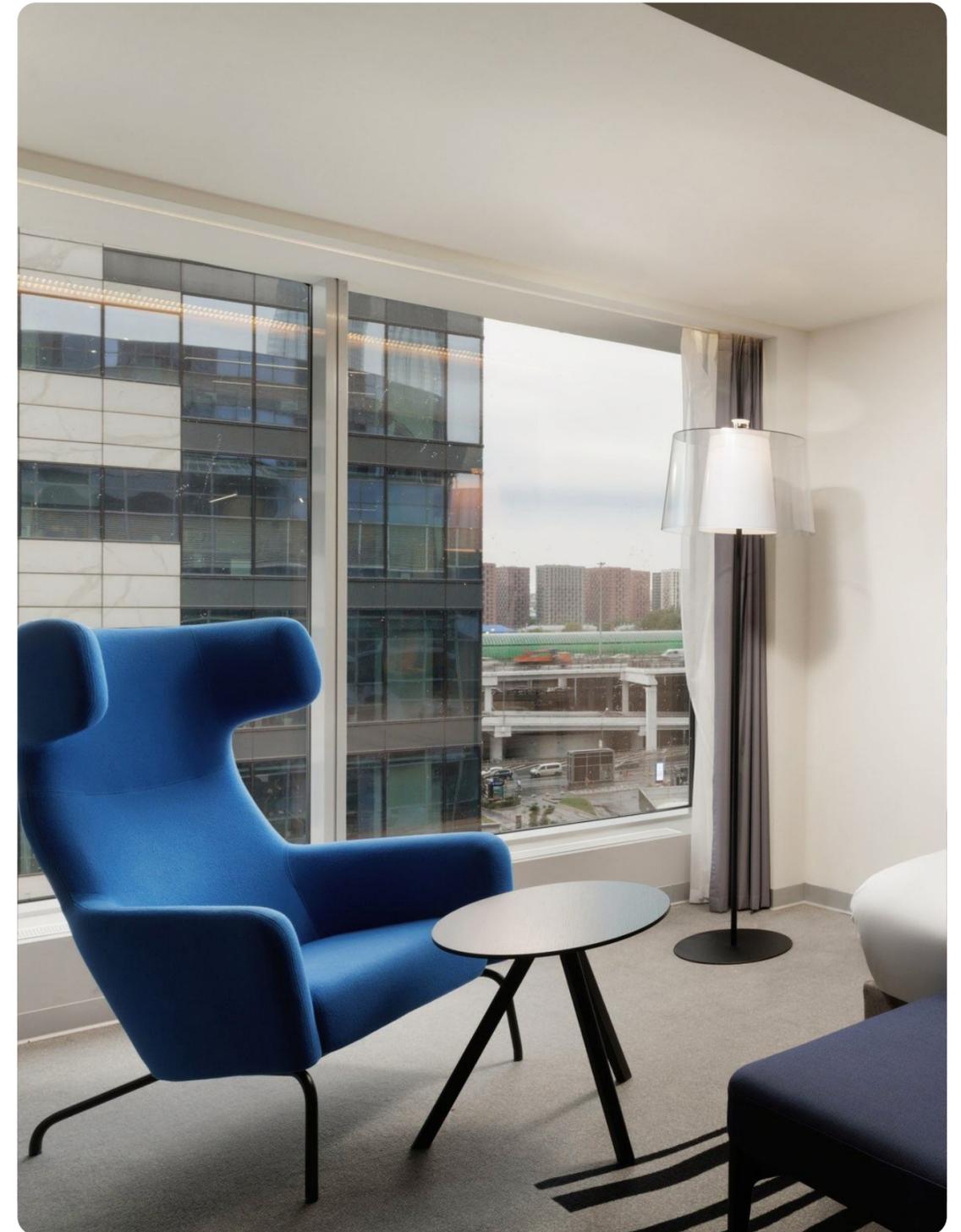
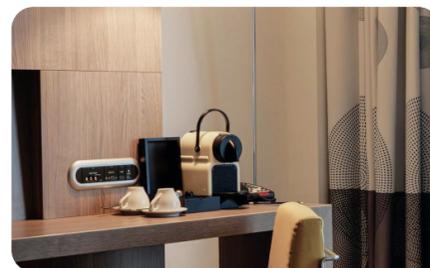
- 5 минут пешком до трех станций метро и МЦК, МЦД
- 8 минут пешком до причала «Сити-Центральный» регулярного речного электротранспорта
- 10 минут пешком до Центрального выставочного комплекса «Экспоцентр»
- 15 минут на метро до центра столицы
- **Аэроэкспресс** до аэропорта «Шереметьево» – 1 ч 44 мин, без пересадок на метро до аэропорта «Внуково» – 57 минут



ПРЕКРАСЕН ДЛЯ ОТДЫХА, ИДЕАЛЕН ДЛЯ БИЗНЕСА

8 конференц-залов для проведения деловых мероприятий вместимостью до 300 гостей.

К услугам гостей - 361 номер с панорамными окнами, wellness-центр InBalance (сауна, хаммам, зона отдыха), ресторан и бар MC Traders.





MC TRADERS. ВСЕ ДЕЛО В АТМОСФЕРЕ

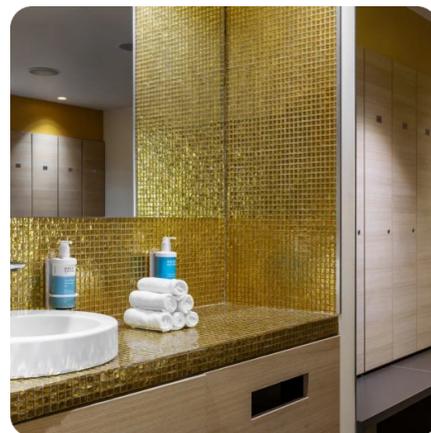
Завтрак в деловом стиле, бранч для тех, кто не спешит, уютный семейный обед или официальный ужин или детский праздник.

Ресторан MC Traders отеля Novotel Москва Сити – уютное гастрономическое место на карте Москвы.



WELLNESS-ЦЕНТР INBALANCE

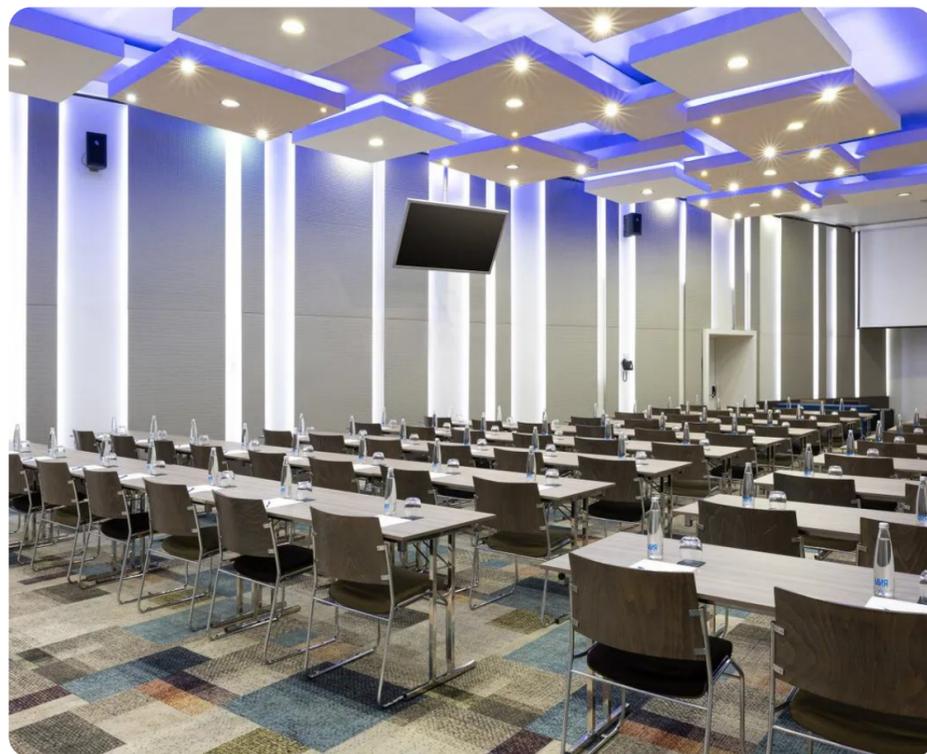
Wellness-центр InBalance находится на 3 этаже Novotel Москва Сити. Его посещение входит в стоимость проживания. К услугам гостей: две сауны, два хаммам (турецкие бани), комнаты отдыха и массажа, и тренажерный зал, укомплектованный оборудованием Technogym. Зал открыт для гостей с 6:00 до 23:00.



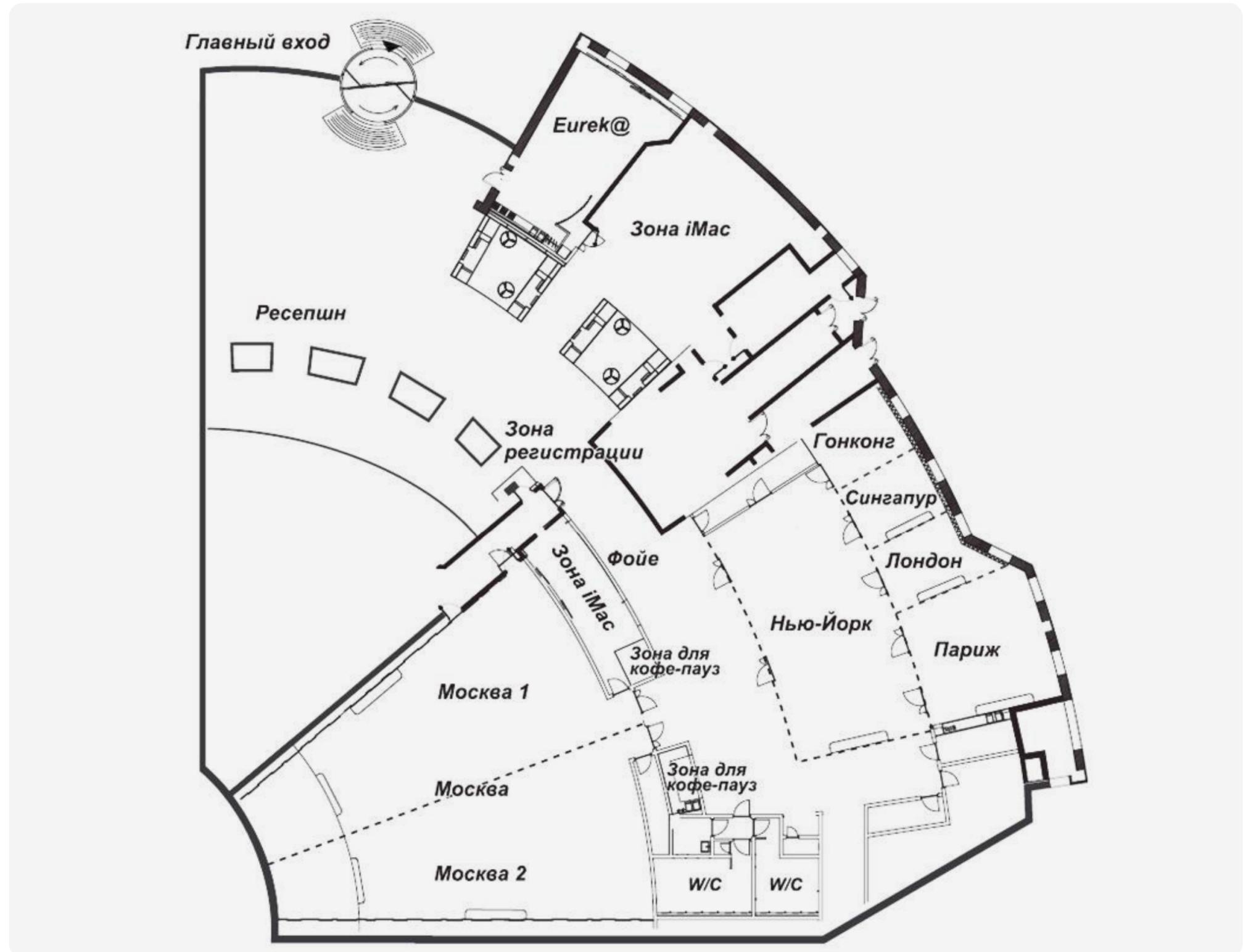
УСПЕШНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ С NOVOTEL

На территории отеля и в распоряжении гостей - 8 переговорных комнат общей площадью 655 м², разной вместимости, оснащенных презентационным оборудованием, которые возможно оперативно объединить в большие просторные залы, и также при необходимости разделить на маленькие комнаты.





КАРТА ЗАЛОВ



Тип рассадки	Площадь	Этаж	Театр	Формат «П»	Общий стол	Класс	Банкет	Фуршет
Москва	320	1	270	50	52	140	180	200
Москва 1	160	1	135	40	38	70	90	100
Москва 2	160	1	135	40	38	70	90	100
Гонконг	20	1	10	8	8	4	10	10
Сингапур	21	1	10	8	8	10	10	10
Лондон	24	1	18	12	10	12	16	20
Париж	60	1	45	17	16	16	30	30
Нью-Йорк	120	1	100	32	30	40	70	80
Eureka	60	1	41	20	18	16	21	30



МЕНЮ

Novotel Москва Сити предлагает широкий выбор кейтеринг-пакетов для проведения различных мероприятий, таких как банкеты, фуршеты, кофе-брейки и шведские столы. Наши специалисты помогут подобрать оптимальный вариант в зависимости от ваших предпочтений и бюджета.

ШЕФ-ПОВАР NOVOTEL MOSCOW CITY АЛЕКСАНДР ОВЕЧКИН

Любит итальянскую кухню за ее приверженность канонам, уважает скандинавскую гастрономическую культуру за лаконичность, прекрасен в русских традициях, знает тонкости приготовления французских блюд, владеет особым рецептом том яма, учился во Франции, работал с лучшими в России.

«Мы тщательно подходим к проработке меню для мероприятий любого масштаба, будь то конференция на 20 человек или банкет для 250 гостей»



КЕЙТЕРИНГ – ПАКЕТ 1

Стоимость на персону – 4150 рублей

УТРЕННИЙ КОФЕ-БРЕЙК

- Зерновой кофе и чай в ассортименте
- 2 вида фруктового сока и минеральная вода
- 2 вида выпечки (1 шт на человека)
- Верин с фруктами или свежие фрукты в нарезке
- Теплые блинчики или сырники (подаются с топингами)

ДНЕВНОЙ КОФЕ-БРЕЙК

- Зерновой кофе и чай в ассортименте
- 2 вида фруктового сока и минеральная вода
- 2 вида сэндвичей, ежедневно меняющиеся
- Сладкий десерт

ЛАНЧ

(ШВЕДСКИЙ СТОЛ ДЛЯ ГРУПП ОТ 30 ГОСТЕЙ)

- Салаты в ассортименте (3 вида)
- Свеженарезанные овощи и листья салата
- 3 вида нарезки (рыбная, мясная и сырная)
- Японские роллы в ассортименте
- Соусы, заправки и кондименты в ассортименте
- Суп дня
- 2 вида основных блюд (мясо, рыба или птица)
- 2 гарнира, ежедневно меняющиеся
- Кулинарная станция «Красный повар», ежедневно меняется
- 4 вида десертов
- Минеральная вода, кофе и чай

КЕЙТЕРИНГ – ПАКЕТ 2

Стоимость на персону – 4450 рублей

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК

- Зерновой кофе и чай в ассортименте
- 2 вида фруктового сока и минеральная вода
- 2 вида печенья (2шт)

ДНЕВНОЙ КОФЕ-БРЕЙК

- Зерновой кофе и чай в ассортименте
- 2 вида фруктового сока и минеральная вода
- 2 вида сэндвичей (ежедневно меняются)
- Сладкий десерт

УТРЕННИЙ КОФЕ-БРЕЙК

- Зерновой кофе и чай в ассортименте
- 2 вида фруктового сока и минеральная вода
- 2 вида выпечки (1 шт на человека)
- Теплые блинчики или сырники (подаются с топингами)
- Верин с фруктами или свежие фрукты в нарезке

ЛАНЧ

(ШВЕДСКИЙ СТОЛ ДЛЯ ГРУПП ОТ 30 ГОСТЕЙ)

- Салаты в ассортименте (3 вида)
- Свеженарезанные овощи и листья салата
- 3 вида нарезки (рыбная, мясная и сырная)
- Японские роллы в ассортименте
- Соусы, заправки и кондименты в ассортименте
- Суп дня
- 2 вида основных блюд (мясо, рыба или птица)
- 2 гарнира, ежедневно меняющиеся
- Кулинарная станция «Красный повар», ежедневно меняется
- 4 вида десертов
- Минеральная вода, кофе и чай



КОФЕ – БРЕЙК

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК 460Р на персону

- Зерновой кофе и чай в ассортименте
- 2 вида фруктового сока и минеральная вода
- 2 вида печенья (2шт/30г) на выбор: ореховое / шоколадное
миндальное / кунжутное
апельсиновое / кокосовое

УТРЕННИЙ КОФЕ-БРЕЙК 700Р на персону

- Зерновой кофе и чай в ассортименте
- 2 вида фруктового сока и минеральная вода
- 2 вида выпечки (1 шт на человека)
- Теплые блинчики или сырники, подаются с топингами
- Верин с фруктами или свежие фрукты в нарезке

ДНЕВНОЙ КОФЕ-БРЕЙК 700Р на персону

- Зерновой кофе и чай в ассортименте
- 2 вида фруктового сока и минеральная вода
- 2 вида сэндвичей, ежедневно меняющиеся
- Сладкий десерт

ФУРШЕТ №1

Стоимость на персону – 950 рублей

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

- Жареный ростбиф на молодом картофеле с топинадом из маслин и горчичным соусом
- Киш Лорейн со шпинатом, беконом и йогуртом
- Мини-ролл "Цезарь" с Цыплёнком
- Тигровая креветка со сливочным кремом и перчиком пиквилло
- Фрукты на шпажке с соусом из манго





ФУРШЕТ №2

Стоимость на персону – 2050 рублей

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

- Жареный ростбиф на молодом картофеле с топинадом из маслин и горчицей соусом
- Киш Лорейн со шпинатом, беконом и йогуртом
- Мини-ролл "Цезарь" с Цыплёнком
- Тигровая креветка со сливочным кремом и перчиком пиквилло

ГОРЯЧЕЕ КАНАПЕ

- Люля-кебаб из сочной баранины и соусом из мяты
- Мясные шарики с сыром с острым томатным соусом
- Филе цыпленка в кукурузных хлопьях с кисло-сладким соусом

СЛАДКИЕ КАНАПЕ

- Шу с соленой карамелью
- Тирамису бейлис
- Тарталетка с лимонным заварным кремом и итальянской меренгой

ФУРШЕТ №3

Стоимость на персону – 2550 рублей

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

- Сыр Бри с клубникой и базиликом
- Мини-ролл "Цезарь" с Цыплёнком
- Бриошь с кремом из голубого сыра, дыней и крошкой из бекона
- Тигровая креветка со сливочным кремом и перчиком пиквилло
- Коченый лосось с беби-картофелем, топинадом из маслин и лаймом

ГОРЯЧЕЕ КАНАПЕ

- Люля-кебаб из сочной баранины и соусом из мяты
- Запеченные новозеландские мидии с пармезаном и зеленью
- Филе цыпленка в кукурузных хлопьях с кисло- сладким соусом
- Вяленые бакинские помидоры с сыром пармезан и зеленью
- Молодой картофель с травами и пармезаном

СЛАДКИЕ КАНАПЕ

- Шоколадный трюфель
- Шу с соленой карамелью
- Три шоколада
- Кофейный Мусс





ФУРШЕТ №4

Стоимость на персону – 3000 рублей

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

- Жареный ростбиф на молодом картофеле с топинадом из маслин и горчичным соусом
- Копченый угорь, панированный в кунжуте, с кремом Васаби и свежим кориандром
- Мини-ролл "Цезарь" с Цыплёнком
- Паштет из куриной печени с джемом из дикой брусники
- Дуэт сыра на шпажках с виноградом

ГОРЯЧЕЕ КАНАПЕ

- Люля-кебаб из сочной баранины и соусом из мяты
- Якитори из цыпленка с соусом карри
- Креветки темпура с соусом гуакомоле
- Аранчини с овощами и сыром чеддер
- Овощные шашлычки с соусом "Песто"

СЛАДКИЕ КАНАПЕ

- Тирамису бейлис
- Чизкейк
- Три шоколада
- Ягодная тарталетка с кремом

ФУРШЕТ №5

Стоимость на персону – 3450 рублей

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

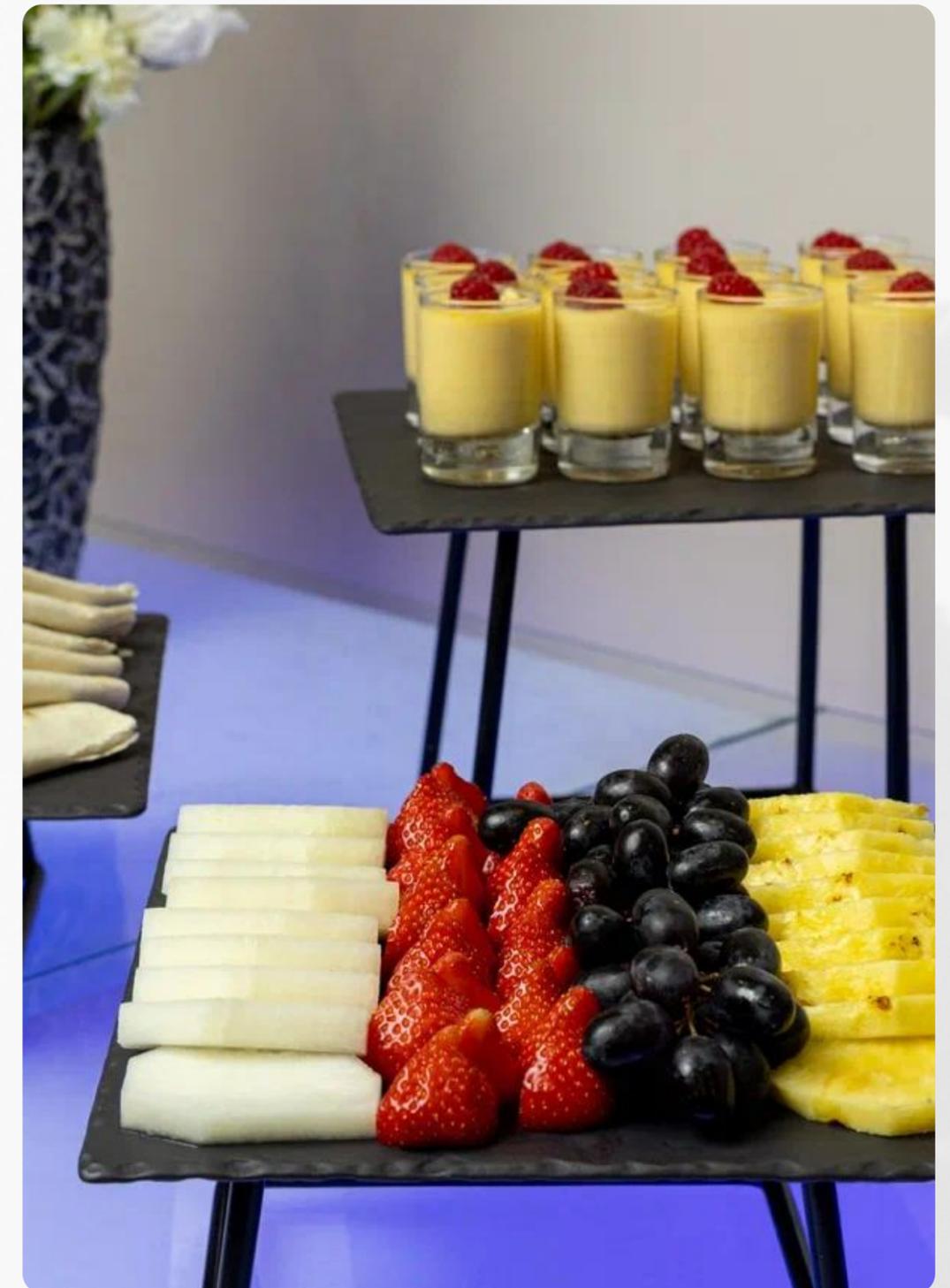
- Киш Лорейн со шпинатом, беконом и йогуртом
- Мини-ролл "Цезарь" с Цыплёнком
- Паштет из куриной печени с джемом из дикой брусники
- Тигровая креветка со сливочным кремом и перчиком пиквилло
- Дуэт сыра на шпажках с виноградом
- Фрукты на шпажке с соусом из манго

ГОРЯЧЕЕ КАНАПЕ

- Якитори из говядины, маринованный в азиатском стиле
- Якитори из цыпленка с соусом карри
- Креветки темпура с соусом гуакомоле
- Овощные шашлычки с соусом "Песто"
- Молодой картофель с травами и пармезаном

СЛАДКИЕ КАНАПЕ

- Кофейный Мусс
- Чизкейк
- Шу с соленой карамелью
- Ягодная тарталетка с кремом



ФУРШЕТ №6

Стоимость на персону – 3800 рублей

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

- Тарталетка с филе утки, козьим сыром и брусничным соусом
- Киш Лорейн со шпинатом, беконом и йогуртом
- Мини-моцарелла на шпажке в соусе "Песто"
- Рулетики из блинов с копченым лососем, огурцом, сливочным сыром и свежим укропом
- Обжаренный тунец со свежим огурцом и тартаром из авокадо
- Жареный ростбиф на молодом картофеле
- с топинадом из маслин и горчичным соусом
- Фрукты на шпажке с соусом из манго

ГОРЯЧЕЕ КАНАПЕ

- Люля-кебаб из сочной баранины и соусом из мяты
- Креветки темпура с соусом гуакомоле
- Мини медальоны из говядины с соусом из грибов
- Аранчини с овощами и сыром чеддер
- Овощные шашлычки с соусом "Песто"
- Валованы с жульеном из лесных грибов и сыром с голубой плесенью



СЛАДКИЕ КАНАПЕ

- Кофейный Мусс
- Шу с соленой карамелью

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 4500 ₪ ГОРЯЧЕЕ НА ПОДАЧУ

НАРЕЗКИ В СТОЛ

Мясное ассорти: говяжий язык, куриный рулет, буженина, маринованные овощи, сливочный хрен, горчица

Рыбное ассорти: форель х/к, масляная рыба, каперсы, оливки, лимон, укроп

Овощное ассорти: томаты бакинские, бакинские огурцы, перец болгарский, редис, свежая зелень

ЗАКУСКИ В СТОЛ

Сельдь с отварным картофелем, маринованным сладким луком и деревенским подсолнечным маслом

Карпаччо из индейки су-вид с соусом сациви и гранатом

Баклажаны со сливочным сыром и ореховым соусом

Ассорти грибов

ДЕСЕРТЫ В СТОЛ

Брауни с карамелью

Свежеиспеченый хлеб

Кейк-попс трюфель

Чай/кофе, минеральная вода

САЛАТЫ

Салат из запеченной свеклы с греческим сыром фета и домашним песто

Салат Оливье с отварной куриной грудкой и перелиными яйцами

Салат Цезарь с беконом, томатами, крутонами и сыром пармезан

ПОРЦИОННАЯ ПОДАЧА ГОРЯЧЕГО (50%/50%)

Медальоны из свиной вырезки, мини-картофель с розмарином, овощи-гриль, соус порто

Филе трески в зеленой панировке, картофельное пюре со шпинатом, лимонно-сливочный соус

Трайфл Морковный

Масло сливочное

Фруктовая нарезка (ананас, дыня, апельсины)

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 4500 ₪ ГОРЯЧЕЕ В СТОЛ

НАРЕЗКИ В СТОЛ

- Мясное ассорти: говяжий язык , куриный рулет, буженина, маринованные овощи, сливочный хрен, горчица
- Рыбное ассорти: форель х/к, масляная рыба, каперсы, оливки, лимон, укроп
- Овощное ассорти: томаты бакинские, бакинские огурцы, перец болгарский, редис, свежая зелень

ЗАКУСКИ В СТОЛ

- Сельдь с отварным картофелем, маринованным сладким луком и деревенским подсолнечным маслом
- Карпаччо из индейки су-вид с соусом сациви и гранатом
- Баклажаны со сливочным сыром и ореховым соусом
- Ассорти грибов

ДЕСЕРТЫ В СТОЛ

Брауни с карамелью
Кейк-попс трюфель

Свежеиспеченый хлеб
Чай/кофе, минеральная вода

САЛАТЫ

- Салат из запеченной свеклы с греческим сыром фета и домашним песто
- Салат Оливье с отварной куриной грудкой и перелиными яйцами
- Салат Цезарь с беконом, томатами, крутонами и сыром пармезан

ГОРЯЧЕЕ В СТОЛ

- Шашлык из курицы маринованный в томате с кориандром
- Запеченная буженина
- Филе палтуса
- Картофельные дольки с розмарином и овощи гриль
- Соус белое вино, соус томатный с базиликом, соус красное вино, лимон

Трайфл Морковный
Фруктовая нарезка (ананас, дыня, апельсины)

Масло сливочное

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 5500 ₹

СТАРТЕРЫ

Ассорти сыров с цветочным медом и виноградом:
пармезан, эмменталь, бри и сыр дор-блю

Мясное ассорти с медовой горчицей:
сырокопченый сервелат, куриный рулет, говядина пастроми

Свеженарезанные овощи с букетом из пряных трав:
помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, томаты черри, соус песто

Рыбное ассорти с маслинами каламата: кальмар горячего копчения,
малосольный лосось с укропом и водкой, угорь горячего копчения

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из водорослей Кайсо с лимонным соусом
и копченой утиной грудкой

Французский паштет из куриной печени
с маринованным лучком и брусничным соусом

Малосольные овощи:
бакинские помидоры, огурцы, черемша, чеснок и квашеная капуста с клюквой

Рулетик из цукинни с вялеными томатами,
сливочным сыром и мятой

САЛАТЫ

Салат «Столичный» с запеченной бужениной

Салат из свеклы с мусом из творожного сыра и вишней

Классический салат Нисуаз с обжаренным тунцом

Классический салат Цезарь с курицей
и чесночными крутонами

ГОРЯЧЕЕ сервируется на общих тарелках в стол

Шашлычки на открытом огне:

куриные бедрашки в пряном маринаде с соусом из кокосового молока,
мини-медальоны из говядины с соусом из шампиньонов и вешенок,
лосось с икорным соусом

Картофельные дольки с розмарином и овощи гриль
со свежим тархуном

ДЕСЕРТ ПОРЦИОННЫЙ

Вишнево-миндальный рулет

Ваза с сезонными фруктами

Чай/кофе, минеральная вода

Свежеиспеченый хлеб

Масло сливочное

Москва, пресненская набережная, 2

Телефон

+7 (495) 664 89 89

Бронирование мероприятий

H7149-SL12@ACCOR.COM

Бронирование номеров

H7149-RE@ACCOR.COM

Парковка



Личный автомобиль можно оставить на подземном паркинге на территории отеля по специальному тарифу – 200 руб./час.

