



MARCO POLO PRESNJA HOTEL

мероприятия



Площадки для деловых мероприятий

Дополнительные фото см. в конце презентации

Конференц зал «Московский»

- Площадь 150 кв.м., 1 этаж
- Дизайн – классический
- Вместимость до 180 человек

Зал «Венский»

- Площадь 31,5 кв.м, 1 этаж
- Дизайн – классический
- Вместимость до 45 человек

Переговорные комнаты в номерном фонде

- Площадь 30-20 кв.м, 2-5 этаж
- Дизайн – классический
- Вместимость до 20 человек

Переговорная «Президентский Люкс»



Конференц зал «Московский»



Зал «Венский»



Конференц-залы

Таблица вместимости залов



ЗАЛЫ	РАЗМЕРЫ	ТЕАТР	КЛАСС	ПОДКОВА	ПЕРЕГОВОРЫ	П-РАССАДКА	Т-РАССАДКА
							
Московский	17,2 м * 7,8 м, 150 кв.м.	150 чел.	50 чел.	50 чел.	50 чел.	45 чел.	45 чел.
Венский	9 м * 3 м, 31,5 кв.м	45 чел.	12 чел.	12 чел.	20 чел.	-	22
Переговорная "Президентская"	30 кв.м	45 чел.	12 чел.	12 чел.	12 чел.	-	-

Банкеты

«Dolce Vita» - 3 900 руб./чел. - 1 520г.

Выход, г.	Холодные закуски на столах (6 блюд)
70/20	Ассорти рыбное (масляная, осетрина, семга)
70/20	Ассорти мясное (буженина, ростбиф, язык говяжий, куриный рулет)
75/15	Ассорти овощное (огурцы, помидоры, перец, редис, зелень)
30/30/10	Сельдь с отварным картофелем, луком
60/20	Ассорти сыров (дор-блю, чеддер, тильзитер)
80	Грибы маринованные
Салаты на выбор	
80	Оливье с ветчиной или Салат купеческий
80	Салат Греческий с маслинами и сыром фета или Салат из печеных овощей (баклажан, кабачок, лук, морковь, перец сладкий, помидоры)
80	Салат Шабаль с куриным филе, сладким перцем и маринованными грибочками
Горячая закуска (одна на выбор)	
50/50	Микс грибов в нежном сливочном соусе в песочной тарталетке или Блинный мешочек с миксом из грибов в сливочном соусе
Горячие блюда	
80/80	Шашлычок из семги и судака с картофелем гриль
80/80	Шашлычок из курицы с картофелем гриль
80/80	Шашлычок из свинины с картофелем гриль
Выпечка (2 корзины)	
3*35	Пирожки (с мясом, капустой, грибами, с луком и яйцом, с рыбой, с картофелем)
2*25/30	Ассорти булочек
Фрукты	
180	Фруктовая ваза (яблоки, груши, киви, апельсин, виноград, дыня)
Напитки	
200/150	Ароматный чай и бодрящий кофе

На аперитив рекомендуем заказать приветственный коктейль 400 руб./чел.

- Канапе с лососем, 20г.
- Канапе с ветчиной Прощутто и дыней, 20г.
- Канапе с сыром Бри и клубникой, 20г.
- Фруктовый шашлычок, 20г.

Фруктовый шашлычок



Канапе с лососем



Канапе с ветчиной Прощутто и дыней



Канапе с сыром и виноградом



«Пробковый сбор» на алкогольные и безалкогольные напитки – 400руб. / чел.

Банкеты

«Marco Polo» - 4 800 руб./чел. - 1 700г.

Холодные закуски на столах (7 блюд)	
Выход, г.	
65/20	Ассорти рыбное (масляная, осетрина, угорь, семга)
85/20	Ассорти мясное (буженина, ростбиф, грудинка, рулет из утки)
75/20	Ассорти сыров (бри, дор блю, чеддер, пармезан, тильзитер)
60	Ассорти овощное (бакинские огурцы и помидоры, зелень)
30/40/10	Окорок прошутто на дольках из дыни с бальзамическим соусом
50	Ролл из тонких блинчиков с нежной семгой с/с, сливочный сыр, красная икра
40	Баклажаны маринованные по-средиземноморски с овощами
Салаты на выбор (3 салатницы)	
80/80/80	Микс салатных листьев на карпаччо из спелых томатов с розовым тунцом или Салат цезарь с креветками или Салат Купеческий
80/80/80	Салат с куриной печенью в малиновой глазури с цитрусами или Салат из нежной вырезки и сладкого перца или Салат цезарь с курицей
80/80	Салат с карамелизованной грушей и голубым сыром (Блю) или Салат из печёной свёклы с сыром Фета и медово-ореховой заправкой
Горячая закуска	
75	Морской коктейль на подушке из рукколы и цитрусов в итальянском соусе
Горячие блюда (50/50%)	
120/270	Медальоны из свиной вырезки с цукини и грибным соусом
140/100/80	Филе говядины на гриле с картофелем по-деревенски и соусом Бордолез
150/20/100	Куриное филе фаршированное сливочным сыром, овощное соте
100/50/100	Судак жареный на гриле с овощами Вок и соусом Терияки
120/50/100	Судак жареный в кляре с овощами Вок и соусом Терияки
100/50/75	Семга паровая/гриль под сливочным соусом и букетом из овощей(капуста цветная, брокколи, перец, морковь)
Выпечка (2 корзины)	
150	Хлеб корзина итальянского хлеба(белый, луковый, черный, гриссини, фокачча, багет)
Десерты	
2*25	Мини пирожные (2 на выбор): апельсиновое, черничное, рафаэлло, мокко, шоколадное, клубничное, вишневое
180	Фруктовая нарезка (яблоки, груши, киви, апельсин, виноград, дыня)
Напитки	
200/150	Ароматный чай и бодрящий кофе

«Excluzivo» - 5 000 руб./чел. - 1 590г.

Холодные закуски на столах (6 блюд)	
Выход, г.	
80/20	Ассорти рыбное (осетрина, угорь, семга)
70/20	Ассорти мясное (ростбиф, окорок прошутто, колбаса с/к)
60/20	Ассорти сыров (бри, чеддер, пармезан, тильзитер)
65	Ассорти овощное (огурцы, помидоры, перец, зелень)
30/10	Рулет утиный с дижонской горчицей
30/15	Карпаччо из лосося с рукколой и сыром пармезан
Салаты (3 салатницы)	
80/80/80	Салат Морской рай(морской коктейль, перец, черри, маслины) или Теплый салат с морепродуктами в сливочном соусе или Цезарь с креветками(креветки пивные розовые)
80	Салат "Капрезе"(моцарелла на ложе из спелых томатов под соусом песто и зеленым базиликом)
80	Цезарь с куриным филе
Горячая закуска	
75	Пармеджана
Горячие блюда (50/50%)	
280/100	Цыпленок запеченый с чесночным маслом и розмарином, салат из помидоров микс
140/100/80	Медальон из говядины с овощным сотэ и перечным соусом
230/20	Сёмга со шпинатом и грибами в слоёном тесте с укропно-горчичным соусом
160/60/65	Филе трески на подушечке из цукини с креветочным соусом
Выпечка (2 корзины)	
3*35	Пирожки (с мясом, капустой, грибами, с луком и яйцом, с рыбой, с картофелем)
150	Хлеб корзина итальянского хлеба(белый, луковый, черный, гриссини, фокачча, багет)
Десерты	
2*25	Мини пирожные (2 на выбор): апельсиновое, черничное, рафаэлло, мокко, шоколадное, клубничное, вишневое
180	Фруктовая нарезка (яблоки, груши, киви, апельсин, виноград, дыня)
Напитки	
200/150	Ароматный чай и бодрящий кофе

Меню для детей и организаторов



Ужин для организаторов- 900 руб./чел.

Выход, г.	Салаты
150	Салат «Столичный» с мясом
	Горячие Блюда
100/100	Свинная отбивная с шашлычным соусом с картофельным пюре
	Горячие закуски
75	Жюльен куриный
	Десерты
50	Ягодная панакота
	Напитки
200	Клюквенный морс
150	Ароматный чай или кофе
	Выпечка
2*25/20	Хлеб белый, масло сливочное

Детское меню - 900 руб./чел.

Для детей до 10 лет

Выход, г.	Салаты
80	Салат «Оливье» в тарталетке
80	Салат «Крабовый» в тарталетке
	Горячие Блюда (одно на выбор)
80/100	Шашлычок куриный с картофелем фри
80/100	Котлета куриная с картофельным пюре
	Выпечка
35/35	Пирожок с капустой и пирожок с мясом
	Десерты
25	Пирожное «Апельсинка»
25	Пирожное «Черничка»
60/160	Фруктовый шашлычок
	Напитки
250	Ягодный морс



Общее банкетное меню

Выход, г.	Банкетные блюда целиком	Цена, руб
3700	Индейка запеченая с фруктами, соус клюквенный	8 500,00
3000	Стерлядь фаршированная муссом из лосося	19 000,00
3000	Руллет из свинины в слоеном тесте, соус херес	5 500,00

Холодные закуски

50/50/15	Сельдь с отварным картофелем	100,00
50/4	Руллет из баклажан (с сыром и грибами)	180,00
20	Руллет куриный	50,00
20	Руллет из утки	70,00
30	Карпаччо из лосося	230,00
30/40/15	Ветчина Прошутто с дыней	320,00
50	Ролл с лососем и икрой	240,00
80	Сыр моцарелла с томатами	550,00
25	Икра красная на мини-тостах	260,00
80	Шампиньоны маринованные с луком	150,00

Салаты

80	Салат Оливье с ветчиной	80,00
80	Салат Столичный с копченой курицей	80,00
80	Салат Цезарь с курицей	250,00
80	Салат Цезарь с семгой	350,00
80	Салат Цезарь с креветками	300,00
80	Салат Шефа с ветчиной и сыром	140,00
80	Салат Греческий	150,00
80	Салат Купеческий	190,00
80	Салат мясной с дайконом	180,00
80	Теплый салат с куриной печенью и шампиньонами	300,00
80	Теплый салат с морепродуктами	250,00
80	Тунец розовый с салатом микс	380,00
80	Руккола с тигровыми креветками	580,00
60	Салат с утиной грудкой и пряной грушей	650,00

Горячие закуски

60	Жульен грибной в корзиночке из лаваша	190,00
60	Жульен куриный в корзиночке из лаваша	160,00
60	Жульен из даров моря в корзиночке из лаваша	220,00
75	Блинные мешочки с курицей и грибами	190,00

Выход, г.	Шашлыки	Цена, руб
80/20	Шашлык из баранины	850,00
80/20	Шашлык из курицы	200,00
80/20	Шашлык из семги	600,00
80/20	Шашлык из свинины	250,00
80/20	Шашлык из овощей	260,00
90/30	Люля кебаб (говядина с бараниной) с соусом на шпажке	350,00
80/20	Рыбные палочки с соусом тар-тар	490,00

Горячие блюда

160/60/65	Филе судака с цуккини и креветочным соусом	990,00
150/150	Стейк из семги на гриле с букетом из овощей	1 500,00
120/70/80	Медальон из телятины с грибным соусом и картофелем "дюшес"	1 350,00
130/50/60	Стейк из говяжьей вырезки с соусом Бордолез и овощами гриль	1 400,00
130/70/50	Каре ягненка с картофелем розмарин и мятным соусом	1 200,00
175/100/30	1/2 цыпленка жареного на гриле с картофельными крокетами, соус ткемали	800,00

Выпечка

	Корзина свежеспеченного итальянского хлеба:	
157	Гриссини, Чиабатта, Фокачча, хлеб с семечками и орешками	150,00
35 / 35	Пирожок с капустой / Пирожок с яйцом и луком	60,0 / 70,0
35 / 35	Пирожок с грибами / с мясом	80,0 / 90,0
35	Расстегай с лососем и белой рыбой	110,00
1000	Каравай	700,00

Напитки

Полный открытый бар

Ассортимент	Цена, руб		
	5 часов	6 часов	7 часов
Российское Игристое "Буржуа"			
Вино белое: Треббiano Пино Гриджо. Чело.Италия			
Вино красное: Санта Риве Бардолино. Чело. Италия.			
Водка Зелёная марка			
Пиво Левенбрау светлое (разливное)	2 000	2 300	2 550
Вода минеральная "Воргол", негазированная			
Сок в ассортименте "Добрый" (яблоко, апельсин, томат)			
Кока кола в ассортименте (Кола, Фанта, Спрайт)			

Открытый алкогольный бар

Ассортимент	Цена, руб		
	5 часов	6 часов	7 часов
Российское Игристое "Буржуа"			
Вино белое: Треббiano Пино Гриджо. Чело.Италия	1 800	2 070	2 310
Вино красное: Санта Риве Бардолино. Чело. Италия.			
Водка Зелёная марка			

Открытый безалкогольный бар

Ассортимент	Цена, руб		
	5 часов	6 часов	7 часов
Соки в ассортименте			
Прохладный морс	530	620	690
Вода минеральная «Воргол», негазированная			
Кока кола в ассортименте (Кола, Фанта, Спрайт)			
+ Ароматный чай / свежесваренный кофе	570	670	750

Пробковый сбор
на внос любых напитков –
400руб с человека.



Банкетные блюда

Приветственный коктейль

Фруктовый пашльычок



Канопе с лососем



Канопе с ветчиной
Прощутто и дыней



Канопе с сыром и виноградом



Закуски

Мясное ассорти



Ассорти рыбное



Сырное ассорти



Помидоры по-балкански



Рулетки из баклажанов



Куриный рулет



Салаты

Теплый салат с морепродуктами



Салат Цезарь с курицей



Оливье



Салат от шефа с ветчиной и сыром



Горячие блюда и закуски

Каре ягненка



Семга с картофелем и овощами



Блинный мешочек



Стерлядь фаршированная
муссом из лосося



Банкетный-зал «Марко Поло»

Зал для обедов, ужинов и торжественных мероприятий(150 кв.м.)

Длина зала 17м21см, ширина 7м87см.

Банкет от 30 до 120 персон, фуршет до 150 персон



Банкетный-зал «Марко Поло»

Зал для обедов, ужинов и торжественных мероприятий(150 кв.м.)

Длина зала 17м21см, ширина 7м87см.

Банкет от 30 до 120 персон, фуршет до 150 персон



Летняя веранда «Марко Поло»

Разные варианты интерьера



Забронировать мероприятие



Контактная Информация

Заказать мероприятие и
получить любую интересующую Вас информацию
можно в отделе продаж:

Менеджер по организации мероприятий

Жукова Анастасия

E-mail: events@presnja.ru

Тел: +7 (495) 660-06-06 доб. 1174

Моб: +7 (967) 092-75-91



ОТЕЛЬ «МАРКО ПОЛО ПРЕСНЯ»

123104, Москва, Спиридоньевский пер. 9, стр. 1

Телефон: +7 (495) 660-06-06

Факс: +7 (495) 626-54-02

E-mail: marcopolo@presnja.ru