



СВАДЕБНОЕ ТОРЖЕСТВО
в отеле «Марко Поло Пресня»



Банкетные залы отеля «Марко Поло Пресня»

Банкетный зал «Марко Поло»

- Площадь 150 кв.м., 1 этаж
- Дизайн – классический
- Банкет – от 40 до 100-120 чел. / Фуршет - до 150 чел.
- Зона для аперитива в «Оранжевом холле»
- Танцпол

Банкетный зал «Венский»

- Площадь 31,5 кв.м, 1 этаж
- Дизайн – классический
- Банкет – до 22 чел. / Фуршет - до 40 чел.
- Зона для аперитива в Лобби баре

Летняя веранда «Марко Поло»

- Площадь 100 кв.м, 1 этаж
- Дизайн –лофт
- Банкет – до 45 чел. / Фуршет - до 50 чел.
- Зона для аперитива в Лобби баре

«Марко Поло»



Зал «Венский»



Летняя веранда «Марко Поло»



Свадебные пакеты

В любом свадебном пакете можно произвести замену блюд.

Свадебные пакеты включают:

- Банкетное меню от 1,5 кг. еды на чел., на выбор: пакет 4500р., 5300р. , 5500 р./чел.
- Аренду зала до 23:00, продление – 10 500руб. за каждый час
- Свадебный торт и каравай
- Пробковый сбор на внос напитков (возможность привезти свои алкогольные и безалкогольные напитки)
- Парковку на 10 авто**

При заказе пакетов «Премиум»

(«Dolce Vita» - 4500 руб./чел. , «Marco Polo» - 5300 руб./чел. , «Excluzivo» - 5500 руб./чел.)

Номер для молодоженов в подарок*

При выборе любого свадебного пакета бесплатно предоставляются:

- Чехлы на выбор: белые без бантов или золотистые с бантами
- Подсвечники с белыми свечами на каждый стол
- Стойки с номерами столов
- План рассадки гостей (общий список гостей в формате А3)

*При заказе свадебного банкета от 80 000руб до 150 000 руб мы дарим номер категории «Стандарт», при банкете от 150 000 – номер Люкс.

**На время проведения банкета: 2 автомобиля бесплатно, дополнительное парковочное место (до 8 автомобилей) 450руб./час.

Все свадебные пакеты включают НДС 20% и не включают сервисное обслуживание 10%.

Свадебные пакеты

В любом свадебном пакете можно произвести замену блюд.



«Light» - 4 100 руб./чел. - 1 465г.

Выход, г.	Холодные закуски на столах (6 блюд)
70/20	Ассорти рыбное (масляная, осетрина, семга)
70/20	Ассорти мясное (грудинка, буженина, говядина)
75/15	Ассорти овощное (огурцы, помидоры, перец, редис, зелень)
60/20	Ассорти сыров (российский, чеддер, фета, тильзитер)
80	Сельдь под шубой
50/20	Куриный рулет с хреном
35	Грибы маринованные
Салаты	
80	Салат Столичный
80	Салат Греческий с маслинами и сыром фета
80	Салат Шефа с ветчиной и сыром
Горячая закуска	
50/50	Блинный мешочек с миксом из грибов в сливочном соусе
Горячие блюда (одно на выбор)	
120/100/30	Стейк из свинины с картофелем Айдахо и соусом красное вино
100/50/100/2	Судак на гриле с овощами вок и соусом Терияки
Выпечка	
2*35	Пирожки с мясом и с капустой
2*25/30	Ассорти булочек
Десерты	
150	Свадебный торт
100	Каравай
180	Фруктовая ваза (грейпфрут, яблоки, киви, апельсин, виноград, клубника, мандарин)
Напитки	
200/150	Ароматный чай и бодрящий кофе

«Dolce Vita» - 4 500 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 (подаются все для каждого гостя)	
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
Десерты	
150	Свадебный торт
100	Каравай
180	Фруктовая ваза (яблоки, груши, киви, апельсин, виноград, дыня)
Напитки	
200/150	Ароматный чай и бодрящий кофе

Свадебные пакеты «Премиум»



«Marco Polo» - 5300 руб./чел. - 1 700г.

Выход, г.	Холодные закуски на столах (7 блюд)
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 печеню 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 цуккини 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	
150	Свадебный торт
100	Каравай
150	Фруктовая нарезка (яблоки, груши, киви, апельсин, виноград, дыня)
Напитки	
200/150	Ароматный чай и бодрящий кофе

«Excluzivo» - 5500 руб./чел. - 1 590г.

Выход, г.	Холодные закуски на столах (6 блюд)
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 цуккини с креветочным соусом
Выпечка (2 корзины)	
3*35	Пирожки (с мясом, капустой, грибами, с луком и яйцом, с картофелем)
150	Хлеб корзина итальянского хлеба(белый, луковый, черный, гриссини, фокачча, багет)
Десерты	
150	Свадебный торт
100	Каравай
150	Фруктовая нарезка (яблоки, груши, киви, апельсин, виноград, дыня)
Напитки	
200/150	Ароматный чай и бодрящий кофе

Вегетарианское меню

Вы можете заказать отдельное вегетарианское меню или просто заменить горячее блюдо в любом премиальном пакете без изменения стоимости

«Dolce Vita» - 4 500 руб./чел.

Выход, г.	Холодные закуски на столах (7 блюд)
90	Ассорти овощное (помидоры, огурцы, перец, редис, зелень)
80	Ассорти солений (помидоры, огурцы, перец капуста, морковь по-корейски)
80/25	Ассорти сыров (Дор-блю, Чеддер, Пармезан, Тильзитер)
80	Помидор фаршированный сыром с чесноком
50/50	Рулетики из баклажан / Рулетики цуккини с овощами
	Салаты (2 на выбор)
150/2	Салат Греческий с сыром Тофу
100/20	Салат "Цезарь" с постной заправкой и гриссини
80	Салат Капрезе
	Горячая закуска(одна на выбор)
75	Пармеджана
100	Цукини на грили с томатами
110	Овощи вок с кунжутом по-Богучарски
150	Жаренные Шампиньоны с черри
	Горячие Блюда (одно на выбор)
150/30	Картофельные биточки с овощами соте
220/75	Голубцы овощные в томатном соусе
200	Баклажаны тушёные с томатом, базиликом и сладким перцем
150	Паста с овощами в томатном соусе
150	Овощи печеные(цуккини, перец, баклажан, томат)
	Десерты
35*3	Пирожки (с капустой, грибами и яблоком)
150	Фруктовая ваза (грейпфрут, апельсин, яблоко, киви, груша, клубника, виноград)
80/25	Смузи ягодный и шарик сорбета
150	Пирог цитрусовый постный
	Напитки
200	Ароматный чай
150	Бодрящий кофе

Выход, г.	Варианты вегетарианских блюд на горячее
150/70	Зразы картофельные со смесью рататуй (морковь, цуккини, баклажаны, перец)
350	Картофель жаренный с грибами
350	Гречка с грибами в горшочке



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	Рулет из свинины в слоеном тесте, соус херес	5 500,00

Холодные закуски

50/50/15	Сельдь с отварным картофелем	100,00
50/4	Рулет из баклажан (с сыром и грибами)	180,00
20	Рулет куриный	50,00
20	Рулет 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

Идеи для аперитива & Candy bar



Выход, г.	Приветственный коктейль, 400 руб.
	Набор состоит из 4-х разных канапе:
20	Канапе с лососем
20	Канапе с сыром и виноградом
20	Канапе с ветчиной Прошутто и дыней
20	Фруктовый шашлычок



Candy bar		Цена, руб.
1/45*20	Пирамида "Макарон"	2900,00
20	Печенье "Макарон" лимонное	69,00
20	Печенье "Макарон" фисташковое	69,00
20	Печенье "Макарон" малиновое	69,00
20	Печенье "Макарон" черничное	69,00
20	Печенье "Макарон" шоколадное	69,00
25	Безе с розовым сердцем	30,00
25	Мини пирожное Апельсинка	50,00
25	Мини пирожное Клубничка	50,00
25	Мини пирожное Черничка	50,00
25	Мини пирожное Рафаэлло	50,00
25	Мини пирожное Шоколадное	55,00
50	Клубничное смузи в шоте	55,00
50	Манго смузи в шоте	55,00
30	Профитроли шоколадные	50,00
30	Профитроли ванильные	50,00
30	Профитроли фисташковые	75,00
1920	Шоколадный фонтан	4100,00
25	Криспи шоколадный с изюмом	60,00
15	Конфеты из кураги и чернослива с медом в шоколаде	25,00
25	и кунжутных семечках	
25	Тирамису клубничный	55,00



Напитки



Полный открытый бар

Ассортимент	Цена, руб		
	5 часов	6 часов	7 часов
Российское Игристое "Буржуа"			
Вино белое: Треббиано 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 безалкогольный бар

Ассортимент	Цена, руб		
	5 часов	6 часов	7 часов
Соки в ассортименте			
Прохладный морс			
Вода минеральная «Воргол», негазированная	530	620	690
Кока кола в ассортименте (Кола, Фанта, Спрайт)			



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



Дополнительная информация



ДЕГУСТАЦИЯ СВАДЕБНЫХ ПАКЕТОВ

Просим сообщать о желаемой дате дегустации не менее чем за 4 рабочих дня. Дегустация меню не включает десерты, их можно продегустировать отдельно. В дегустационный пакет входит 1 горячее блюдо на выбор (просим указать в заявке на проведение дегустации предпочтительный вариант). Стоимость дегустационного пакета равна стоимости выбранного банкетного предложения.

Стоимость и особенности дегустации*	Цена, руб
Пакет Light, в стоимость не входит рулет из курицы	3 700
Пакет Dolce Vita	4 100
Пакет Marco Polo	4 900
Пакет Exclusivo, в стоимость не входит рулет из утки	5 100
Рулет из утки	2 700
Рулет из курицы	1 100
Дегустация начинок торта (набор из семи десертов: Рафаэлло, Черничка, Апельсинка, Карамельная, Клубничная, Шоколадная, Мокко. Все десерты по 25 гр.).	560

***Цены представленные в таблице действительны только на дегустацию, при изменении меню мы готовим индивидуальный расчет.**

СВОИ ПРОДУКТЫ

Наименование	Цена, руб /чел.	Комментарий
Сервисный сбор за внос своей еды	150	Фрукты и ягоды
	150	Торт
	150	Candy bar

АРЕНДА ОБОРУДОВАНИЯ

	Цена, руб
Экран	1 100
Проектор	8 150
Микрофон	1 700
Система звукоусиления	4 900
Набор колонок: 2 Активные колонки 1000Вт с 2 сабвуферами 1000BT	10 000
Ноутбук	6 500
Плазменная панель	10 500
Рояль	15 000

ПАРКОВКА

Для бронирования парковочных мест просим прислать не позднее чем за сутки до торжества прислать номера и марки машин на платную и бесплатную парковку.

Также просим сообщить, кто будет оплачивать платную парковку. Оплату можно произвести на стойке приема и размещения гостей.

На время проведения банкета: 2 автомобиля бесплатно, дополнительное парковочное место (до 8 автомобилей) 450руб./час. Суточный тариф составляет 2000руб.

Банкетные блюда



Приветственный коктейль

Фруктовый пашшлычок



Канопе с лососем



Канопе с ветчиной
Пронутто и дыней



Канопе с сыром и виноградом



Закуски

Мясное ассорти



Ассорти рыбное



Сырное ассорти



Помидоры по-балкански



Рулетки из баклажанов



Куриный рулет



Салаты

Гендай 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



Декор на банкет (комплиментарно)

Текстиль:

- Золотые чехлы с бантами
- Белые чехлы без бантов
- Белые скатерти
- Белая «юбка» на стол для молодоженов



Подсвечники на каждый стол

Чтобы подчеркнуть любой важный для Вас момент торжества сотрудники отеля зажигают свечи на 5-10 минут.



Дополнительные аксессуары

Бант мятный из органзы
150 руб. / шт.



Бант розовый из органзы
150 руб. / шт.



Ресторан «Марко Поло»

Разные варианты рассадки



Ресторан «Марко Поло»

Зона аперитива



Ресторан «Марко Поло»

Зона сцены и танцпола (+75 кв.м.)



Ресторан «Венский»

Разные варианты интерьера



Летняя веранда «Марко Поло»

Разные варианты интерьера



Ресторан «Венский» и Летняя веранда «Марко Поло»

Зона аперитива в Лобби баре или в зале «Венский»



Лобби бар

Лобби-бар прекрасно подойдет для организации приветственного коктейля, если для организации торжества выбран зал «Венский» или Летняя веранда «Марко Поло». Площадка предоставляется без арендной платы.

Зал «Венский»

Если Вы хотите организовать свадьбу на Летней веранде «Марко Поло», Вы можете арендовать зал «Венский» для приветственного аперитива и организации chill out зоны в ходе мероприятия. Это несомненно возвысит Ваше торжество на новый уровень. Стоимость аренды за вечер – 20 500 руб.



Выездная церемония в зале «Московский»



Для организации выездной церемонии также подойдет зал «Московский». Стоимость аренды - 41 000р. (2 часа).



Выездная церемония на летней веранде «Марко Поло»

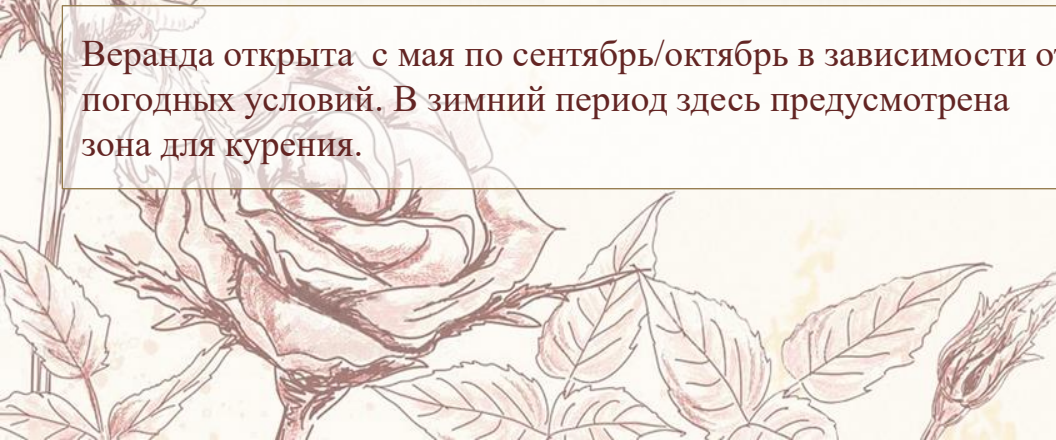
Зона аперитива



Летняя веранда «Марко Поло»
Что может быть романтичнее выездной регистрации в летнем шатре? Летняя веранда «Марко Поло» - может стать отличным выбором для проведения церемонии бракосочетания. Стоимость аренды за 2 часа - 41 000 руб.



Веранда открыта с мая по сентябрь/октябрь в зависимости от погодных условий. В зимний период здесь предусмотрена зона для курения.



Забронировать банкетный зал



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

