БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ

РЕСТОРАН «САДОВОЕ КОЛЬЦО»

ФУРШЕТЫ

ЮБИЛЕИ

СВАДЬБЫ

КОРПОРАТИВЫ

Наши преимущества

Собственная кухня

С возможностью проработки меню под любую концепцию

Парковка*

Подарки молодоженам (номер в гостинице)**

Удобная транспортая доступность

Близко к центру Москвы

Ближайшие ЗАГСы:

Мещанский

Загс №1

Таганский

Тверской

Дворец бракосочетания ВДНХ

Дворец бракосочетания №4

Замоскворецкий ЗАГС

* Предоставляется 2 парковочных бесплатных места на мероприятие

** Условия акции в презентации ниже

Условия проведения мероприятий в гостинице «Садовое кольцо»

	ПЛОЩАДЬ	ЭТАЖ	КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ			Заказ НА ЧЕЛОВЕКА	АРЕНДА ЗАЛА	МИНИМАЛЬНЫЙ ДЕПОЗИТ
			1 ОБЩИЙ СТОЛ	КРУГЛЫЕ СТОЛЫ	ФУРШЕТ			
Диванный зал	139 м^2	2	35	50	80	От 5 000 руб. + 12%* обслуживание	Нет	От 100 000 рублей
Панорамный зал + веранда	140 м^2	6	35	50	80	От 5 000 руб. + 12%* обслуживание	Нет	От 100 000 рублей
Каминный зал + веранда	55 м^2	1	28	28	40	От 5 000 руб. + 12%* обслуживание	Нет	От 100 000 рублей

Мероприятие до 23:00, далее оплачивается продление работы залов
Музыкальное сопровождение возможно строго до 23:00
Стоимость продления указано в Приложении №1 (Банкетное меню)
*** При оплате картой или по расчетному счету – обслуживание 15%**

Свой алкоголь – 500 рублей пробковый сбор

Для всех лиц старше 18 лет
Обязательное наличие чеков на алкоголь
Безалкогольные напитки – 1 литр от ресторана обязательный заказ.
Сверх – можно привезти свои

Условия действительны с 01.01.2022г. И являются ознакомительными. Актуальность дат и условий по телефону 8-968-401-67-36 Ольга. Режим работы: Вт-сб с 12:00 до 21:00

Ресторан находится на территории гостиницы «Садовое кольцо»

Камерная атмосфера особняка 19-го века располагает к приятному и полноценному отдыху. Гостиница в Москве предлагает гостям отеля великолепный СПА-центр – настоящий оазис комфорта и удовольствия. Элегантные, выдержанные в классическом стиле залы ресторана и гостиницы Москвы – прекрасное место для проведения как деловых мероприятий, так и свадебных торжеств.

85 номеров для расположения Ваших гостей, 8 из них с категорией Люкс

ПАНОРАМНЫЙ ЗАЛ + веранда

GARDEN RING
HOTEL MOSCOW

- ✓ Занимает весь 6-ой этаж (последний) гостиницы.
- ✓ Открытая Летняя веранда с видом на Москву, отдельные туалеты и гардероб.
- ✓ Просторный и светлый зал выполненный в форме «полукруга», зонируется на 3 части и имеет чудесный вид на центр города.

ОТ 30 ДО 60 ПЕРСОН

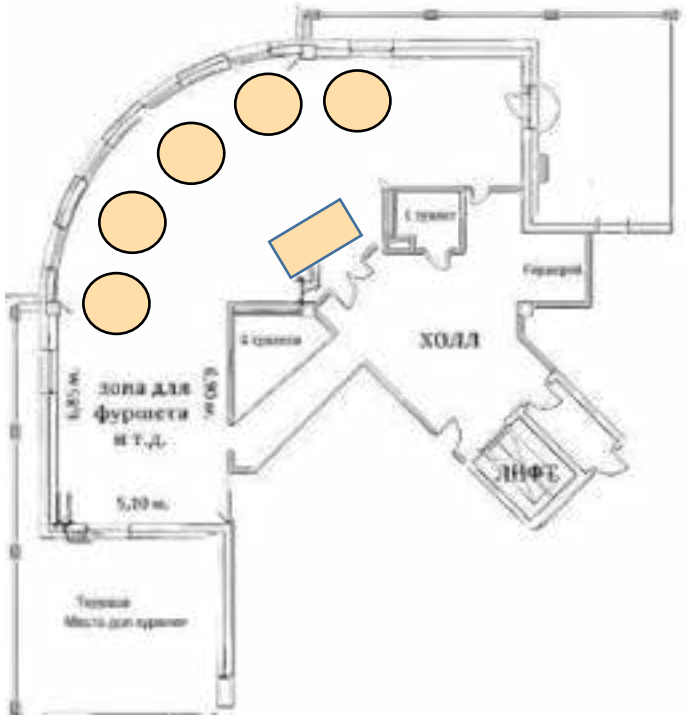
ПАНОРАМНЫЙ ЗАЛ + веранда

GARDEN RING
HOTEL MOSCOW

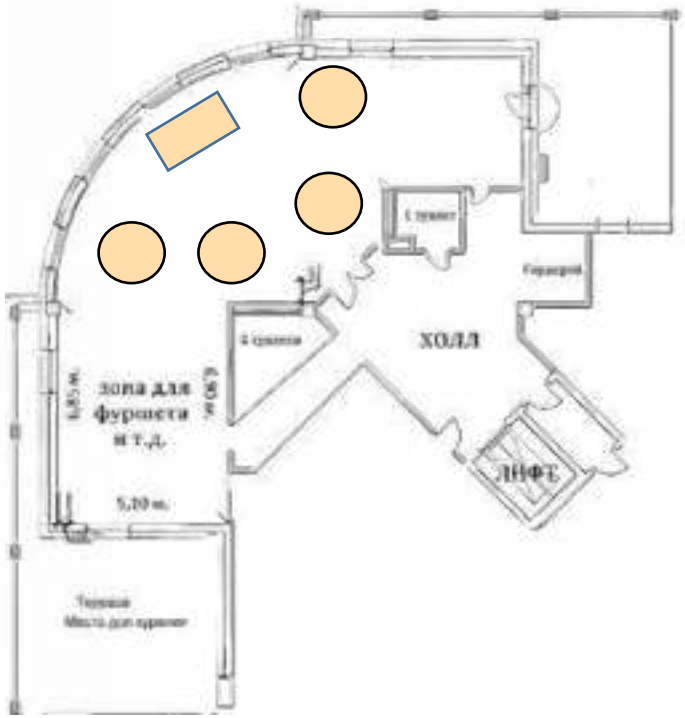
ПАНОРАМНЫЙ ЗАЛ + веранда

GARDEN RING
HOTEL MOSCOW

ПАНОРАМНЫЙ ЗАЛ (варианты рассадки)



ДО 70 ПЕРСОН



ДО 50 ПЕРСОН

ДО 30 ПЕРСОН

ДИВАННЫЙ ЗАЛ

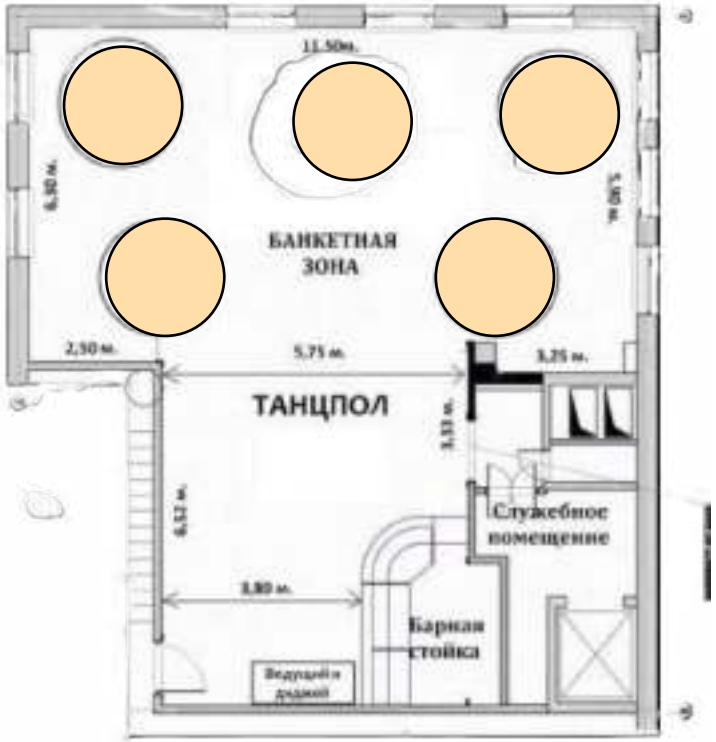
- ✓ Расположен на 2-ом этаже ресторана
- ✓ Уютный и просторный зал, выполненный в классическом стиле, безупречный комфорт которого дополняется условным делением на лаунж и рабочую зоны.
- ✓ Отдельная зона гардероба и зона для курения.

ОТ 30 ДО 60 ПЕРСОН

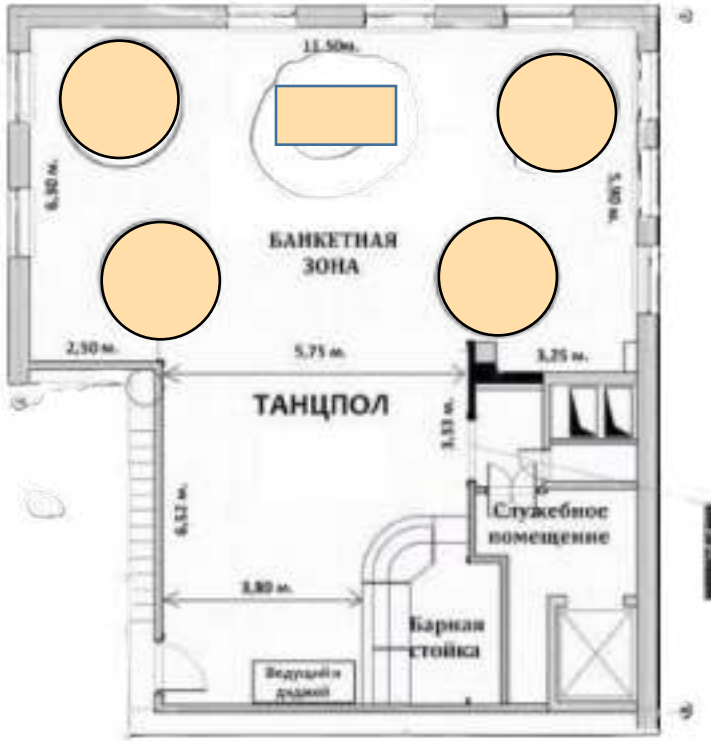
ДИВАННЫЙ ЗАЛ

GARDEN RING
HOTEL MOSCOW

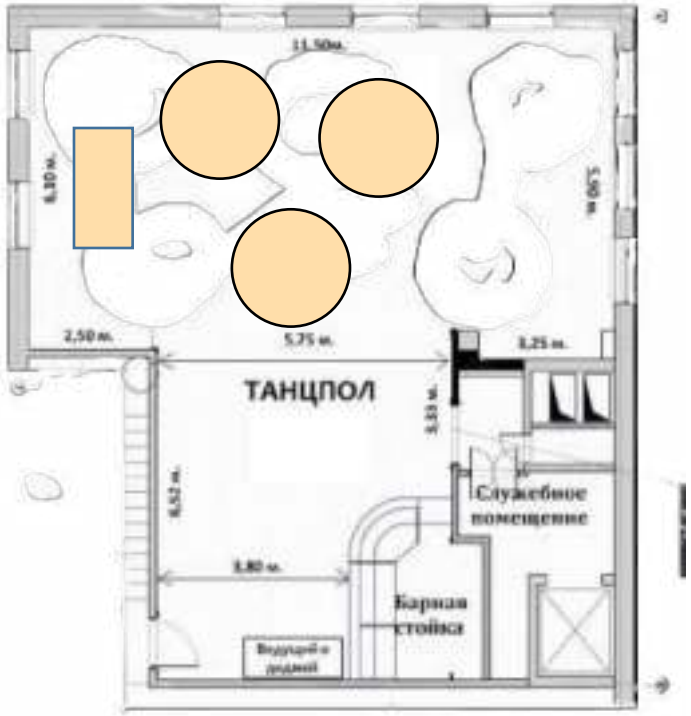
ДИВАННЫЙ ЗАЛ (варианты рассадки)



ДО 60 ПЕРСОН

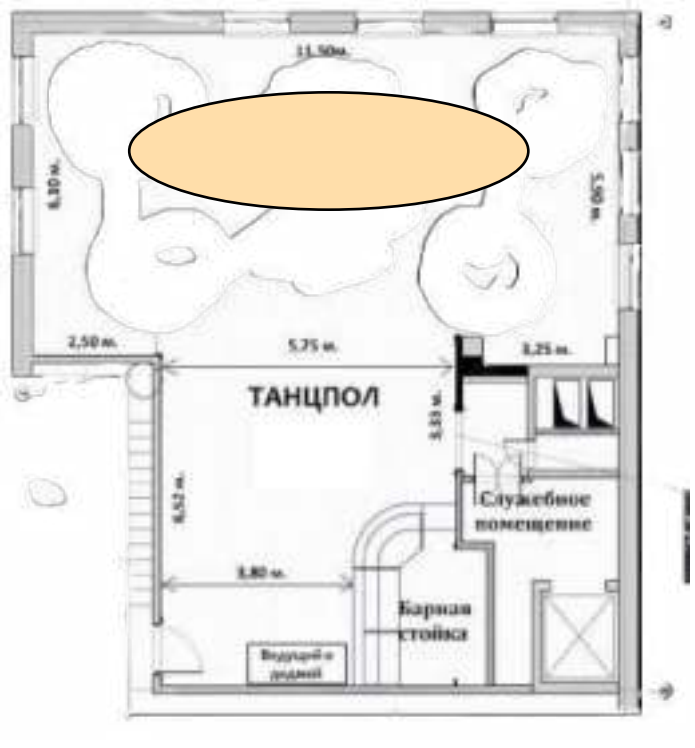


ДО 50 ПЕРСОН

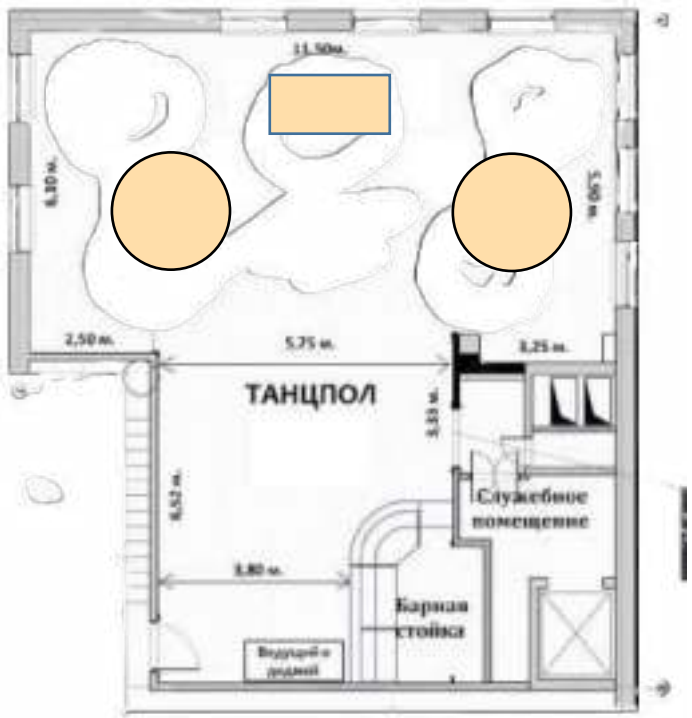


ДО 40 ПЕРСОН

ДИВАННЫЙ ЗАЛ (варианты рассадки)



ДО 30 ПЕРСОН



ДО 30 ПЕРСОН

КАМИННЫЙ ЗАЛ + веранда

- ✓ Расположен на 1-ом этаже ресторана.
- ✓ Действующий камин, хрустальные люстры создают ощущение гостиной в загородном особняке.
- ✓ В теплое время года огромные окна за тяжелыми гардинами распахиваются, превращаясь в выход на открытую террасу.

ОТ 15 ДО 30 ПЕРСОН

КАМИННЫЙ ЗАЛ + веранда

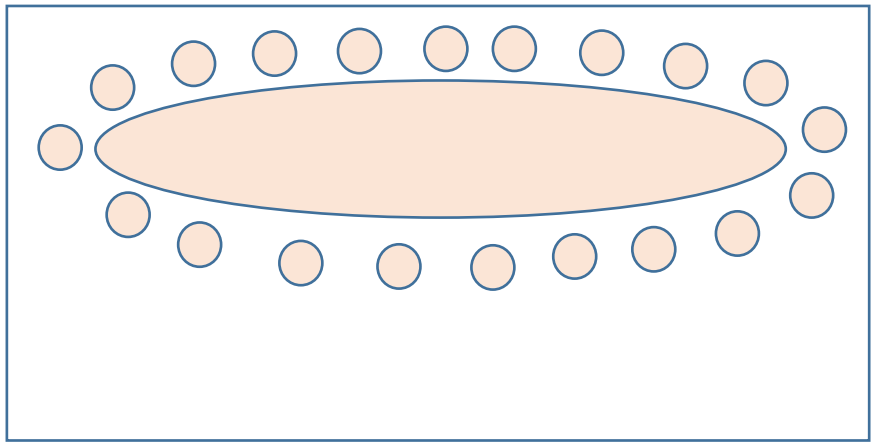
GARDEN RING
HOTEL MOSCOW

КАМИННЫЙ ЗАЛ + веранда

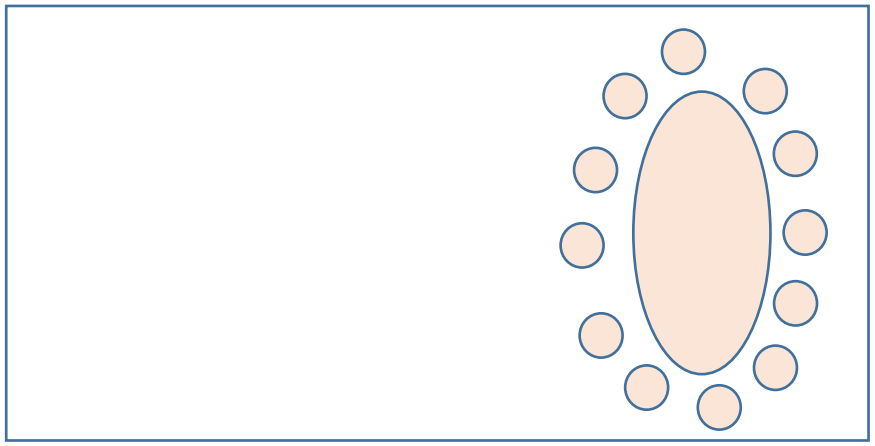
GARDEN RING
HOTEL MOSCOW

КАМИННЫЙ ЗАЛ + веранда

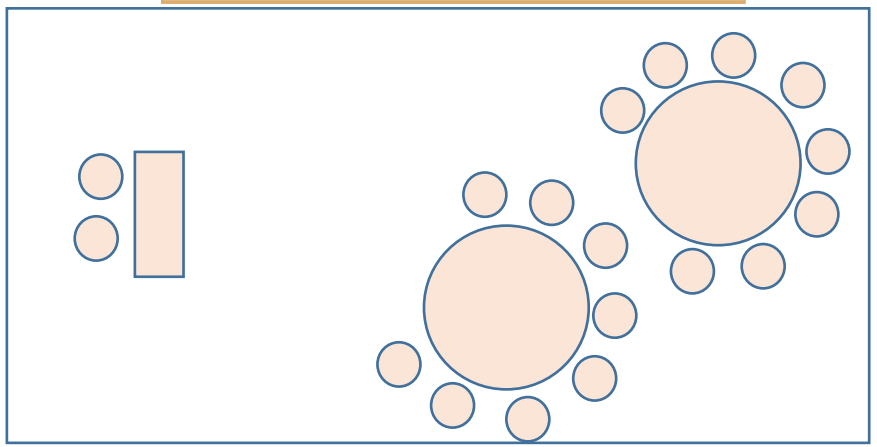
КАМИННЫЙ ЗАЛ (варианты рассадки)



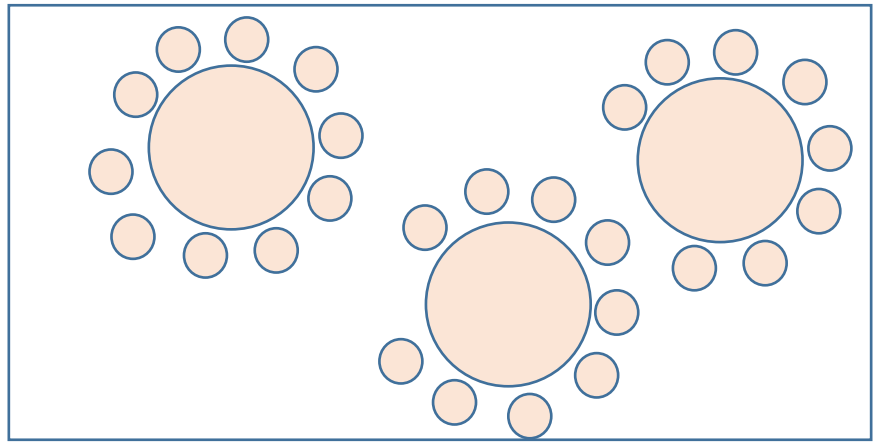
ОТ 15 ДО 30 ПЕРСОН



ДО 18 ПЕРСОН



ДО 26 ПЕРСОН



ДО 30 ПЕРСОН

Примерный расчет

Вид мероприятия:	**мя начала мероприя**			**к-во персон**	
Заказчик:				30	
Контакты Заказчика:	**Комментарии:**				
Заказ принял	Марченко Ольга				
МЕНЮ					
	грамм	**цена**	**к-во**	**вес**	**сумма**
Холодные закуски					
Филе утки с имбирным соусом 110/55/60	110	690	6	660	4 140
Мясное ассорти (говяжий язык, куриное карпаччо, брауншвейгская говяжья колбаса, салями, карбонат) 235/80/50/50/35	235	990	6	1 410	5 940
Сырное ассорти (дор-блю, камамбер, эмменталь, эдам, фета)	170	950	6	1 020	5 700
Рыбное ассорти (осетрина гк, маслянная хк, семга сс) 225/70	225	1450	6	1 350	8 700
Овощная нарезка (помидоры, огурцы, редис, перец в ассортименте, листья салата, зелень)	450	590	3	1 350	1 770
Ролл из баклажан с сыром Филадельфия и овощами 190/108	190	640	6	1 140	3 840
Ролл из баклажан, фаршированный курицей и грецкими орехами) 190/108	190	640	6	1 140	3 840
Маслины и оливки 100/100/30	200	350	6	1 200	2 100
Филе сельди с отварным картофелем 100/100	200	390	6	1 200	2 340
Рекомендованный выход на персону 350-450 гр/чел			**349**		
Салаты					
Салат с семгой, рукколой и авокадо	280	990	15	4 200	14 850
Теплый салат Цезарь с тигровыми креветками	230	950	20	4 600	19 000
Салат Оливье с языком	310	590	10	3 100	5 900
Рекомендованный выход на персону 350-450 гр/чел			**397**		
Горячие закуски (заказ от 5 порций)					
Жульен куриный с грибами	100	340	30	3 000	10 200
Рекомендованный выход на персону 100-150 гр/чел			**100**		
Горячие блюда (заказ от 10 порций)					
Шашлык из свинины 100/30/20	100	480	28	2 800	13 440
Шашлык из лосося 100/30/20	100	850	20	2 000	17 000
Шашлык из курицы 100/30/20	100	360	28	2 800	10 080
Рекомендованный выход на персону 200-250 гр/чел			**253**		
Гарниры					
Картофель молодой с зеленью обжареный	220	200	10	2 200	2 000
Овощи гриль с мягким сыром	290	550	8	2 320	4 400
Рекомендованный выход на персону 100-150 гр/чел			**151**		
Выпечка					
Булочка пшеничная (от 10 шт)	40	35	30	1 200	1 050
Булочка ржаная (от 10 шт)	40	35	30	1 200	1 050
Десерты					
Фруктовое ассорти (сезонные фрукты)	2200	2700	2	4 400	5 400
Рекомендованный выход на персону 100-150 гр/чел			**147**		
ИТОГО ВЕС БЕЗ НАПИТКОВ				**44 290**	
ИТОГО ВЕС БЕЗ НАПИТКОВ на персону				**1 476**	
Напитки					
Кофе фильтрованный	200	150	15	3 000	2 250
Чай пакетированный	200	80	30	6 000	2 400
Лимон 10 гр		10	30	0	300
Лимонад ба	1000	700	15	15 000	10 500
Морс клюквенный	1000	450	15	15 000	6 750
ИТОГО:					**164 940**
Обслуживание 12%	12%				19 793
Пробковый сбор (для всех лиц старше 18 лет)		500	30		15 000
Дополнительные услуги					**0**
Бизнес ланч подрядчики (салат + суп + горячее + морс)		800	4		3200
ВСЕГО К ОПЛАТЕ:				202 933	
Сумма на 1 человека					5 498

Мы не работаем по шаблону и каждое меню мы рассчитываем индивидуально!
Наше меню трансформер – вы самостоятельно выбираете блюда на свой стол.

Пример:
Средний чек на персону от 5500 рублей (это от 1200 грамм еды на персону - сюда может войти 6-8 видов холодных закусок, 2-3 вида салатов, 1 горячая закуска, горячее, фрукты, хлеб, 1 литр напитков).
Чем изысканее блюда вы будете выбирать – тем будет больше расти чек.

Если вы хотите добавить фуршет – то это + 500-1000 рублей на персону (3-6 видов канапе)

+ Обслуживание
+ пробковый сбор
+ питание подрядчиков
+ если нужно оборудование или какие либо допуслуги от ресторана

Пример на 30 персон слева

GARDEN RING
HOTEL MOSCOW

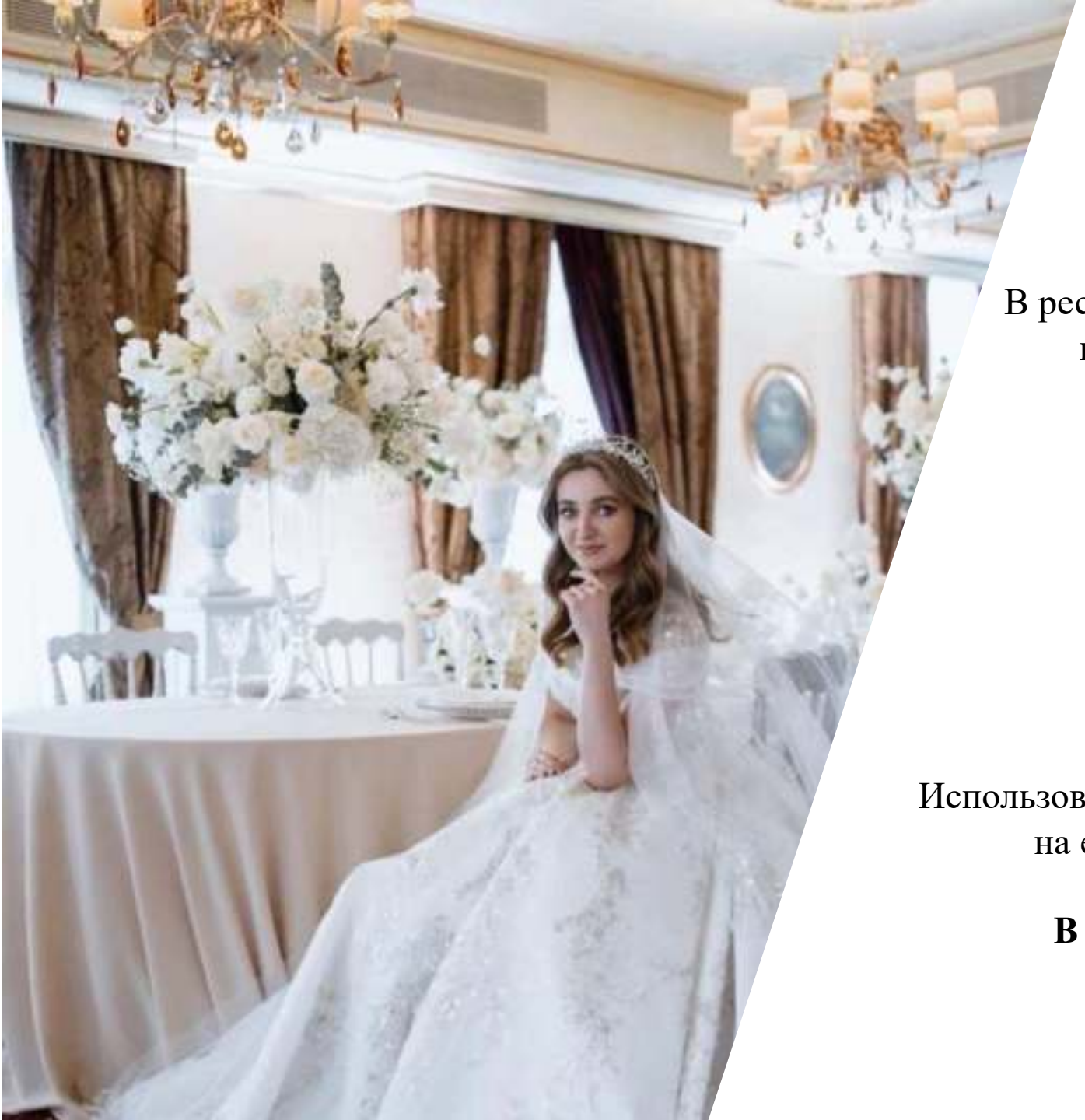
ДЛЯ МОЛОДОЖЕНОВ НОМЕР В ПОДАРОК!

При общей стоимости банкета от 120 000 руб. – номер категории «Стандарт»,
Повышение категории до «Люкс» - 7000 рублей
При общей стоимости банкета от 180 000 руб. – номер категории «Люкс»

Включено:

- Посещение зоны SPA (3 вида бань, бассейн)
- завтрак по системе «Шведский стол».
- Поздний выезд в 15:00 (кроме номеров при повышении категории).

Номера для гостей:
пт-вск одноместный номер 6000 руб., 2местный 6500 руб.
Включен завтрак и посещение SPA
Будни по запросу расчет



В ресторане работает **собственная кухня полного цикла**, в связи с этим не допускается привлечение сторонних кейтеринговых компаний.

На площадке есть свое оборудование:
Плазма 55 дюймов – 6 500 рублей
Проектор + экран 2,2 м – 9 000 рублей
Колонки (2 шт) + микшерный пульт – 5 500 рублей
Беспроводной микрофон (1 шт)– 1 500 рублей
Кликер для проектора – 500 рублей

Использование нашего оборудования избавляет Вас от расходов на его доставку, погрузку, использование коммуникаций,

В ресторане своя кондитерская (с начинками можно ознакомится в презентации "Посмотреть торты» – от 1300 руб. за 1 кг

GARDEN RING
HOTEL MOSCOW

Для бронирования зала и даты мы заключаем договор (от Вас необходим паспорт) и вносится залог в размере 30 000 рублей наличными.

Согласование меню, рассадку, а так же внесение оставшейся части оплаты необходимо произвести не позднее чем за 7 рабочих дней до мероприятия.

Дополнительный декор, звуковое и световое оборудование и подрядчики не входит в сумму депозита.

Записаться на просмотр необходимо заранее.
Дни для просмотра со вторника по субботу с 12:00 – 21:00

GARDEN RING
HOTEL MOSCOW

Банкетные блюда

Наша команда

Персональный менеджер проведения мероприятия

Зязюлина Марина

Шеф-повар

Заридзе Андрей

GARDEN RING
HOTEL MOSCOW

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Адрес: г. Москва, Проспект Мира, д.14, стр.2

Тел: +7 (495) 988 34 60 (доб. 606)
+7 (968) 401 67 36

Email: banquet@gardenringhotel.ru
Сайт: https://www.gardenringhotel.ru/banquet-halls
Instagram: Gardenring_banquet_hall