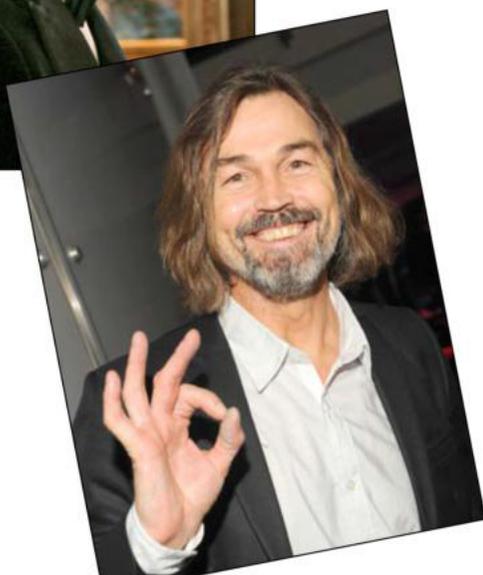


Площадка для мероприятий

# Великий Рай

**GRAND PARADISE**



Зал Торжеств Великий рай - площадка высокого уровня. Гостями на нашей площадке, которые посетили многие наши мероприятия, являются видные деятели культуры и шоу-бизнеса, науки и спорта, депутаты, аккредитованные в России послы, руководители крупных общественных организаций, среди которых: Владислав Третьяк, Любовь Казарновская, Вячеслав Зайцев, Никас Софронов, Анастасия Волочкова, Алиса Крылова, Александр Журбин, Александр Васильев, Юрий Розум, Сергей Зверев, Катя Лель и многие другие.





Первый этаж.

## ЗИМНИЙ САД

Общая площадь: 300 м. кв.

Зал отлично подходит для организации зоны приветствия.





Первый этаж.

ЗИМНИЙ САД



Золот  
КОМПАНИЯ

Первый этаж.

ЗОНА ПРИВЕТСТВИЯ



Первый этаж.

## ЗОНА ПРИВЕТСТВИЯ

Общая площадь: 600 м. кв.

Зал комфортно вмещает до 450 человек при рассадке «театром».

Помещение удобно для проведения конференций.

Зона располагает всем необходимым:

- мебелью;
- техническим оснащением;
- услугами персонала.





Первый этаж.

## ЗИМНИЙ САД

Общая площадь: 300 м. кв.

Зал отлично подходит для организации зоны приветствия и конференций.

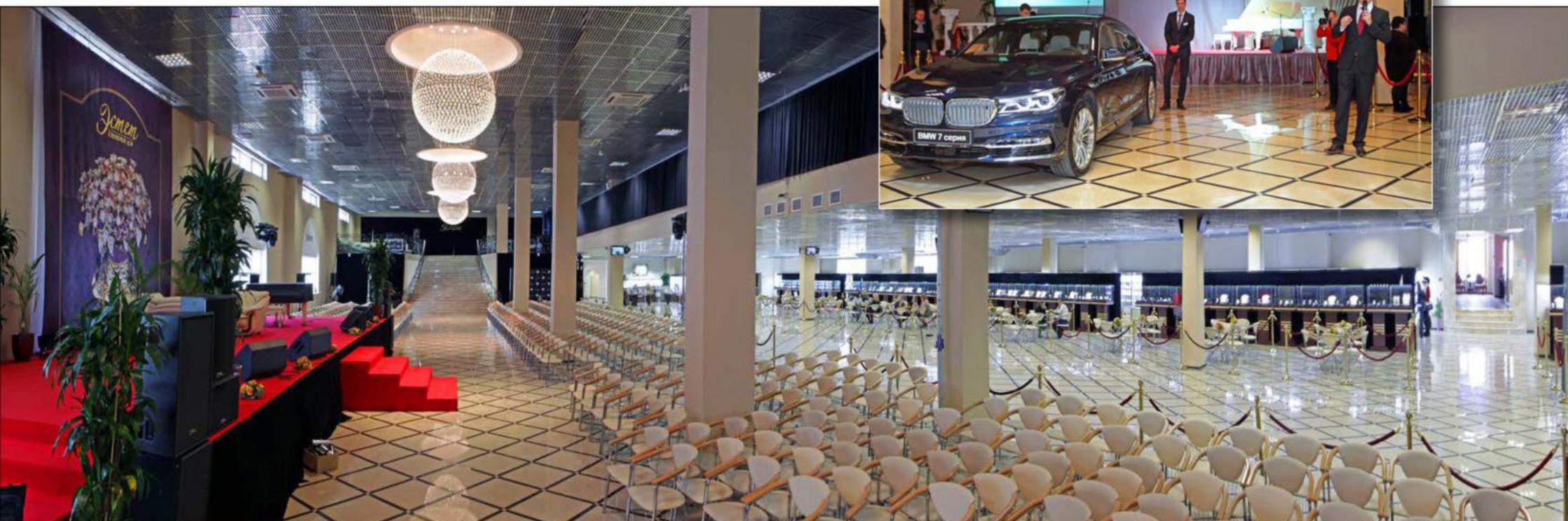


**Шестой этаж.**

## **ЗАЛ ТОРЖЕСТВ**

Общая площадь: 3000 м. кв.

Удобная сцена оснащена новейшим световым и звуковым оборудованием.

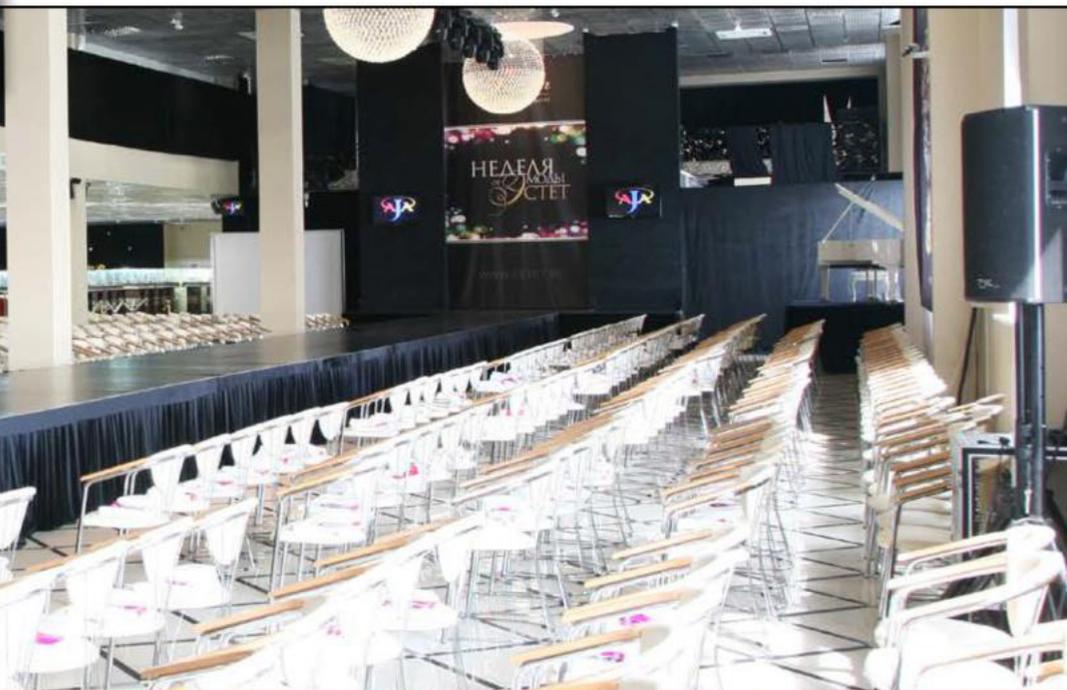




**Шестой этаж.**

## **ЗАЛ ТОРЖЕСТВ**

Зал рассчитан более чем на 1000 гостей.  
Здесь регулярно проводятся мероприятия  
VIP-формата: от крупных деловых форумов,  
корпоративных мероприятий до модных  
показов.





Шестой этаж.

## ЗАЛ ТОРЖЕСТВ

Зал располагает большой отдельной  
гримеркой с санузлом





## Шестой этаж.

С 17 по 21 мая 2014 года на площадке прошел конгресс Всемирной ювелирной конфедерации CIBJO, который впервые состоялся в России по приглашению Ассоциации «Гильдия Ювелиров России». Мероприятие, собравшее руководителей национальных ассоциаций ювелиров более чем из 20 стран мира, стало для российской ювелирной отрасли настоящим историческим событием.



## Шестой этаж.

Наполнение площадки:

- 5 гримерных комнат, оборудованных всем необходимым;
- курительные зоны;
- усиленная охрана

Уникальным отличием нашей event-площадки является возможность подъехать на 6-ой этаж на автомобиле. Особенно эффектным может быть подобное появление на вечере представителей руководства компании или звезды корпоративного мероприятия.



# Техническое описание

## **Звуковое оборудование:**

*Акустическая система Ohm ≈5 кВт на сцене  
(пассивная, 2 саба, + усилители Ohm)  
Акустическая инсталляция Ohm (12 колонок в зале)  
Пульт цифровой 48 канальный микшер Behringer WING*

## **Световое оборудование:**

*5 голов Clay Paky Alpha Spot 700  
5 голов Clay Paky Alpha Wash 700  
Пульт ETC ION + Fader Wing  
4 пушки Clay Paky 1200*

## **Оборудование для трансляции видео:**

*22 монитора на колоннах в зале 24'  
11 плазм на 1-ом этаже*

## **ВАЖНО:**

*Просьба отдельно утверждать вопросы внедрения собственного видео- и проекционного оборудования в существующий тракт, в том числе видеопульты, проекторов и т.п.*

*Дополнительно оговариваются вопросы о звуковых мониторинговых линиях, а также о техническом персонале на площадке.*

## МЕНЮ № 1

### БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

(на персону)

#### Закуски

1. Рыбное блюдо (нежное филе семги, филе масляной и заморского угря) 1/50г
2. Мясная выставка (буженина домашняя, говядина в/к, салями) 1/50г
3. Язык телячий со сливочным хреном 1/30г
4. Слайсы баклажан с ореховой начинкой 1/30г
5. Помидоры «Банчо» фаршированные сырным муссом 1/30г
6. Ассорти из свежих овощей 1/80г
7. Ассорти из европейских сыров (чеддер, дор-блю, масдам) 1/50г
8. Сельдь на ржаных гостах 1/50г

#### Салаты(выберите 2 варианта)

1. Салат «Перепелиное гнездо» (ветчина, язык говяжий, яблоко, майонез) 1/ 60г
2. Салат «Цезарь» с курицей 1/60г
3. Салат «Деликатесный» (семга с/с, картофель, морковь, огурцы, яйцо, сыр) 1/60г
4. Салат «Руккола» с тигровыми креветками в цитусовом соусе 1/50г
5. Салат с фламбированной куриной печенью и сыром дор-блю с виноградом 1/50г
6. Салат «Греческий» 1/60г

#### Горячие закуски

1. Жульен грибной (обжаренные лесные грибы добавляются в белоснежный соус и запекаются в тарталетке с сыром) 1/60г
2. Куриный рулет с соусом «Биск» 1/50г

#### Основное горячее на выбор(выберите 2 варианта):

1. Нежный стейк из семги под икорно-сливочным соусом, 1/140 г
2. Мильфей из сибаса с мятно –сливочным соусом 1/140г
3. Филе индейки запеченная под грибным соусом 1/150г
4. Медальон из свинины с горчинным соусом 1/150г
5. Шашлыки на углях (свинина, курица, индейка, баранина) 1/150г

#### Гарниры:

1. Запеченные картофельные дольки, 1/100г
2. Овощи гриль, (перец, баклажаны, цукини) 1/100г

#### Хлебный буфет

1. Булочки в ассортименте (пшеничные, ржаные)

#### Десерт

1. Фруктовая ваза 1/150г
2. Пирожное 1/60г

#### Напитки

1. Чай с лимоном
2. Кофе со сливками
3. Морс
4. Вода «Королевская» с/г, б/г
5. Соки в ассортименте

## МЕНЮ № 2 ДЛЯ ФУРШЕТА

### Канapé и холодные закуски в ассортименте

1. Канapé со слабосоленой лососиной, маслом и каперсами 1/25г
2. Канapé с чоризо, долькой помидора, стружкой из пармезана 1/25г
3. Канapé с моцареллой, помидорами «Черри» и соусом «Песто» 1/35г
4. Тарталетка с красной икрой, розочкой сливочного масла 1/25г
5. Слайса телятины в апельсиновом конфи 1/25г
6. Канapé из копченной куриной грудки и яблоками с корицей 1/25г
7. Канapé с королевской креветкой и муссом из авокадо 1/25г
8. Брускетта с красной рыбой и рукколой 1/50г
9. Брускетта с белыми грибами в грибном паштете 1/50г
10. Мини сэндвич «Цезарь» с курицей 1/50г

### Горячие закуски

1. Мини шашлычки из семги с овощами 1/80г
2. Мини шашлычки из индейки 1/80г
3. Мини шашлычки куриные 1/80г
4. Жульен грибной 1/60г
5. Спринг Ролл овощной с кисло-сладким соусом 1/50г

### Десерт

1. Свежие фрукты на шпажках 1/50г
2. Мини пирожные в ассортименте (пти-фуры, макарони) 1/40г

### Напитки

1. Чай в ассортименте
2. Кофе в ассортименте
3. Вода Королевская с/г, б/г
4. Сок в ассортименте
5. Морс



## СХЕМА ПРОЕЗДА И ПАРКОВКИ

АДРЕС площадки:

127521, г. Москва, ул. Веткина, д. 4.

Директор Вера Анатольевна  
+7 (906) 771 - 61 - 36

Организация питания  
Валерий Ваганович  
+7 (916) 688 - 82 - 59

