



Свадьба мечты
в отеле Россо Рива



Идеальное расположение в центре Москвы

📍 Москва, Шлюзовая набережная, д. 6, стр. 2

- 5–7 минут пешком от ст. «Павелецкая»
- Домодедово: 40 мин. (прямой Аэроэкспресс)
- Внуково: 50 мин.
- Шереметьево: 60 мин.
- Бесплатная парковка на территории



Утро невесты

В номерах категории Люкс
молодожены смогут
подготовиться к
торжественному событию:
провести фото- и
видеосъемку, пригласить
стилиста и визажиста



КОМПЛИМЕНТ МОЛОДОЖЕНАМ

Люкс с джакузи для новобрачных в подарок*

- Завтрак на двоих
- Поздний выезд
- Посещение СПА-центра

*Ранний заезд с 12:00 и поздний выезд до 15:00 возможен при наличии свободных номеров

ЗАЛ «ВЕНЕЦИЯ» + «БИБЛИОТЕКА»

в вашем распоряжении весь 8-й этаж

Изюминка площадки — потрясающий панорамный вид на Шлюзовую набережную и выход на балкон, который отлично подойдет для фотозоны



Стоимость:

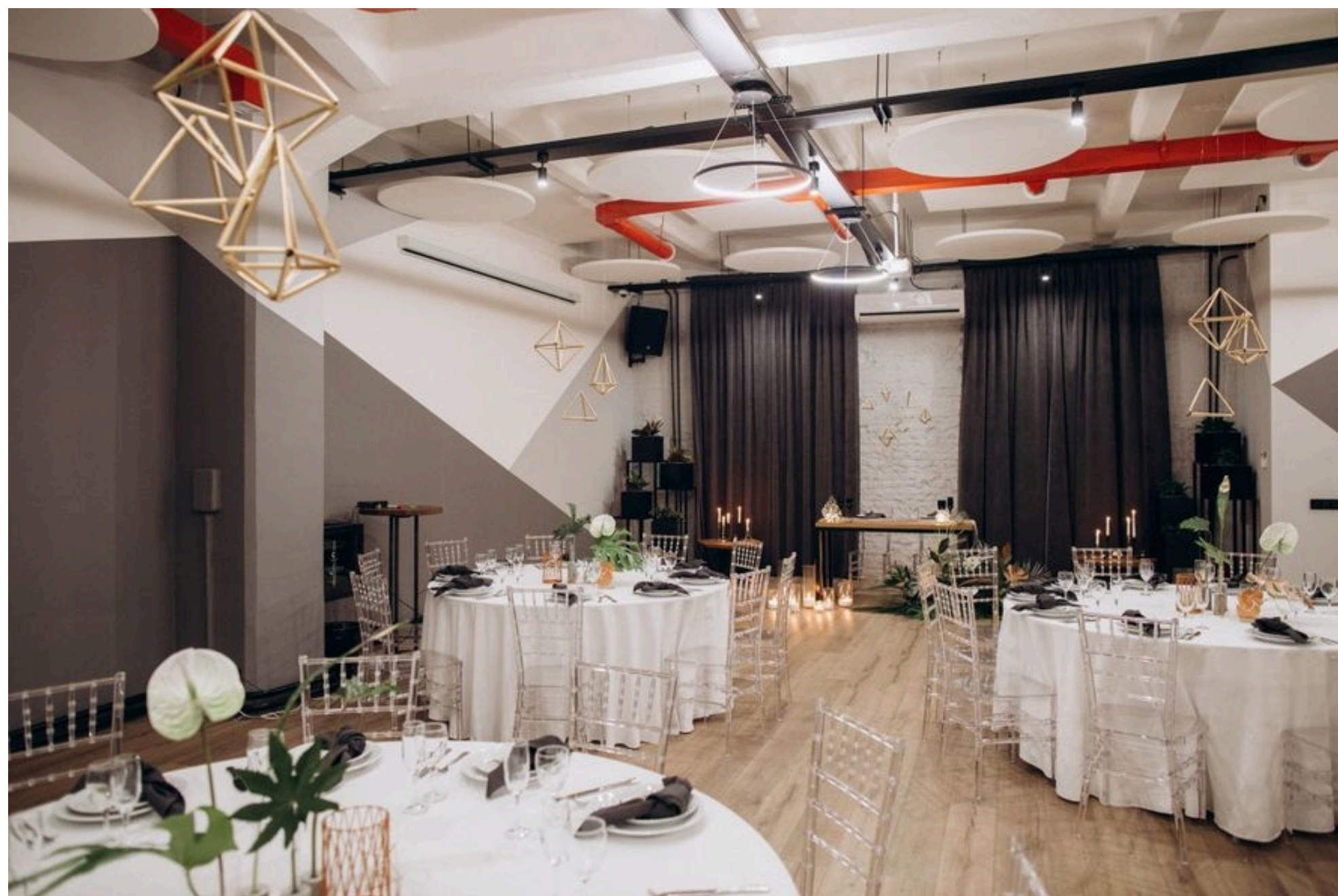
90 000 руб.

08:00-22:00

ЗАЛ «МИЛАН»

лофт-площадка в отдельном здании с отдельным входом

Просторный зал, собственная лаунж-зона на 45 кв.м. для фуршетов



Стоимость:
90 000 руб.
08:00-22:00

Свадебное и фуршетное меню

Авторское меню для каждой свадьбы. Дегустация перед событием обязательна — чтобы вы были уверены в каждой подаче.



СВАДЕБНОЕ МЕНЮ №1

САЛАТЫ

- Салат с телятиной и маринованными опятами — 95 г
- Салат с киноа и пряной тыквой — 100 г
- Салат «Цезарь» с тигровыми креветками (теплый) — 100 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясное ассорти №1 (ростбиф, рулет куриный со шпинатом и грибами, буженина, хрен, горчица) — 104 г (25/25/25/29 г)
- Рыбное ассорти №1 (лосось шеф-посола, масляная, мидии чилийские) — 92 г (30/30/15/17 г)
- Овощное ассорти №1 (огурцы, помидоры черри, перец болгарский, морковь, зелень, соус «Дзадзики») — 116 г
- Соленья домашнего посола №1 (огурцы малосольные, капуста «Провансаль», помидоры черри маринованные) — 90 г
- Ассорти сыров №1 (камамбер, моцарелла, чеддер, грецкий орех, курага, вяленые томаты, мёд) — 75 г
- Грибы маринованные (грузди) — 40 г
- Домашний паштет из цыпленка с гренками — 65 г (35/30 г)
- Капрезе (мини-моцарелла, томаты черри, руккола, пармезан, соус «Песто») — 72 г
- Фруктовое ассорти по сезону — 200 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Запеченные грибы в сливочном соусе — 100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (НА ВЫБОР)

- Стейк судака на картофельно-сельдереевом пюре со сливочным соусом Биск и вонголе — 347 г
- Медальоны из свиной вырезки с картофелем бейби, грибным соусом и тыквенным кулисом — 385 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Багет белый, багет ржаной, булочка с кунжутом — 60 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Морс (на выбор: черная смородина или клюква) — 200 мл
- Вода негазированная — 500 мл

6 200 рублей на человека
+10% за обслуживание

Общий вес на человека: 1 695 г (еда) + 700 мл (напитки)

Все цены указаны в рублях РФ, включая НДС 22%

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ №2

САЛАТЫ

- Салат «Столичный» (куриное филе, картофель отварной, яйцо, огурец, майонез, морковь) — 90 г
- Салат с розовым тунцом в кунжуте — 100 г
- Салат с маринованной телятиной и пикантным соусом (теплый) — 100 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясное ассорти №2 (ростбиф, буженина, язык отварной, рулет куриный со шпинатом и грибами, хрен, горчица) — 124 г (25/25/20/25/29 г)
- Рыбное ассорти №2 (лосось шеф-посола, тунец унаги, масляная, мидии чилийские) — 99 г (25/25/20/15/14 г)
- Овощное ассорти №2 (огурцы, помидоры черри, перец болгарский, сельдерей, зелень, соус «Дзадзыки») — 116 г
- Соленья домашнего посола №2 (огурцы малосольные, капуста «Провансаль», помидоры черри маринованные, мини-патиссоны) — 110 г
- Ассорти сыров №2 (камамбер, моцарелла, пармезан, чеддер, грецкий орех, курага, вяленые томаты, мёд) — 98 г
- Грибы маринованные (грузди) — 40 г
- Капрезе из свеклы и козьего сыра с соусом песто и бальзамическим кремом — 45 г

- Сельдь натуральная с картофелем и зеленым луком — 82 г (30/52 г)
- Фруктовое ассорти по сезону — 200 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Грибы белые в сливочном соусе и блинном мешочке — 110 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (НА ВЫБОР)

- Филе лосося на орзо со шпинатом и овощным жардин — 276 г
- Утиное филе со спаржей, муссом из сельдерея, бруснично-облепиховым соусом — 276 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Багет белый, багет ржаной, булочка с кунжутом — 60 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Морс (на выбор: черная смородина или клюква) — 200 мл
- Вода негазированная — 500 мл

7 500 рублей на человека
+10% за обслуживание

Общий вес на человека: 1 674 г (еда) + 700 мл (напитки)

Все цены указаны в рублях РФ, включая НДС 22%

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ №3

САЛАТЫ

- Салат «Цезарь» с куриным филе и пармезаном (теплый) — 100 г
- Салат с запеченными овощами и сыром страчателла — 100 г
- Салат «Терияки» с лососем (теплый) — 95 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясное ассорти №3 (ростбиф, буженина, сало домашнее, колбаса Фуэт с белой плесенью и трюфелем, хрен, горчица) — 110 г (25/25/20/10/30 г)
- Рыбное ассорти №3 (лосось слабосоленый, рыба масляная, угорь копченый, креветка королевская, тунец унаги) — 109 г (25/20/20/15/15/14 г)
- Овощное ассорти №3 (огурцы, помидоры черри, перец болгарский, сельдерей, редис, зелень, соус «Дзадзыки») — 126 г
- Соленья домашнего посола №3 (огурцы малосольные, капуста «Провансаль», помидоры черри маринованные, мини-патиссоны, перец маринованный) — 130 г
- Ассорти сыров №3 (камамбер, чеддер, моцарелла, пармезан, дор-блю, соломка, грецкий орех, курага, вяленые томаты, мёд) — 109 г
- Олива (каламата и гонзалес) — 30 г
- Цукини с рукколой и сливочным сыром — 50 г
- Баклажан с ореховым кремом и гранатом — 55 г

- Ассорти мезе (из куриной печени, белых грибов, хумус) — 105 г (60/45 г)
- Фруктовое ассорти по сезону — 200 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Креветки с брокколи в соусе «Белое вино» — 98 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (НА ВЫБОР)

- Сибас с лангустином, вердуро мисто и сливочным соусом — 227 г
- Лангет из говяжьей вырезки с картофелем бейби, вешенками, запеченным помидором и перечным соусом — 320 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Багет белый, багет ржаной, булочка с кунжутом — 60 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Морс (на выбор: черная смородина или клюква) — 200 мл
- Вода негазированная — 500 мл

8 300 рублей на человека
+10% за обслуживание

Общий вес на человека: 1 822 г (еда) + 700 мл (напитки)

Все цены указаны в рублях РФ, включая НДС 22%

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Канapé в мини-баночке:

- С сыром чеддер, мёдом и голубикой — 25 г
- С ветчиной и оливой на зерновой горчице — 25 г
- С сельдью на бородинском хлебе — 27 г

Брускетты:

- С маринованным тунцом и вялеными томатами — 58 г
- С тапенадом, сыром и вялеными томатами — 35 г

Мини-салаты (в тарталетках):

- Салат с куриным паштетом — 32 г
- «Столичный» (куриное филе, отварной картофель, яйцо, огурец, майонез) — 40 г

Закуски:

- Рулет из баклажана с сыром, чесноком и овощами — 50 г
- Помидоры с моцареллой и соусом «Песто» — 65 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Кокот грибной — 100 г
- Мини-шашлык из куриной грудки с болгарским перцем — 100 г
- Мини-шашлык из овощей — 100 г

ДЕСЕРТЫ

- Тирамису — 55 г
- Фруктовая баночка (грейпфрут, апельсин, киви) — 90 г

НАПИТКИ

- Напитки к вашему фуршету можно заказать дополнительно из «Банкетного меню».

2 300 рублей на человека
+10% за обслуживание

Все цены указаны в рублях РФ, включая НДС 22%

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Канapé в мини-баночке:

- С виноградом, физалисом и мятой — 20 г
- С ростбифом (ростбиф, медово-горчичный соус, корнишон, петрушка) — 20 г
- С моцареллой и песто (моцарелла, черри, песто, бальзамик, сушеные травы) — 30 г

Брускетты:

- С рулетом из цуккини с сырной начинкой — 65 г
- С сыром моцарелла и черри — 40 г

Мини-салаты (в тарталетках):

- С авокадо, креветками и соусом «Карри» — 35 г
- «Боярский» (буженина, отварной картофель, яйцо, огурец, майонез, грибы) — 35 г

Закуски:

- Рулет из баклажан с сыром, чесноком и овощами — 50 г
- Салат «Цезарь» с курицей (в баночке) — 90 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Кокот грибной — 100 г
- Мини-шашлык из говяжьей вырезки — 80 г
- Мини-шашлык из овощей — 100 г

ДЕСЕРТЫ

- Брусничный крамбл с ванильным соусом (крамбл, брусника, розмарин, английский соус) — 100 г
- Фруктовая баночка (грейпфрут, апельсин, киви) — 90 г

НАПИТКИ

- Напитки к вашему фуршету можно заказать дополнительно из «Банкетного меню».

3 000 рублей на человека
+10% за обслуживание

Все цены указаны в рублях РФ, включая НДС 22%

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Канapé:

- С ростбифом, маринованным огурцом и соусом «Гравлакс» — 20 г
- С ветчиной и оливой на зерновой горчице — 20 г
- С креветкой, морковью и кунжутным маслом — 20 г
- С сыром моцарелла, помидором черри и соусом «Песто» — 30 г

Брускетты:

- С чоризо и рукколой — 40 г
- Тост «Скаген» с креветочным кремом и щучьей икрой — 50 г

Мини-салаты (в тарталетках):

- «Боярский» (отварной картофель, буженина, жареные шампиньоны, маринованные огурчики, яйцо) — 35 г
- Салат из семги с соусом «Гравлакс» — 40 г
- С паштетом из куриной печени и карамелизированным луком — 32 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Креветка с брокколи в соусе «Белое вино» — 100 г
- Мини-шашлык из семги — 100 г
- Мини-шашлык из индейки — 100 г
- Мини-шашлык из овощей — 100 г

ДЕСЕРТЫ

- Банoffee (бананофи) — 100 г
- Фруктовая баночка (грейпфрут, апельсин, киви) — 90 г

НАПИТКИ

- Напитки к вашему фуршету можно заказать дополнительно из «Банкетного меню».

3 600 рублей на человека
+10% за обслуживание

Все цены указаны в рублях РФ, включая НДС 22%

Базовое оснащение (включено в стоимость):

- Круглые столы (Ø 1,80 м), стулья «Кьявари» и ширма
- Сервировка свадебного стола (посуда, приборы и стекло)
- Белые банкетные скатерти и салфетки
(цветные скатерти: оливковые, серые, персиковые за доп. плату)

Декор:

- Украшение зала выполняется заказчиком самостоятельно

Варианты рассадки:

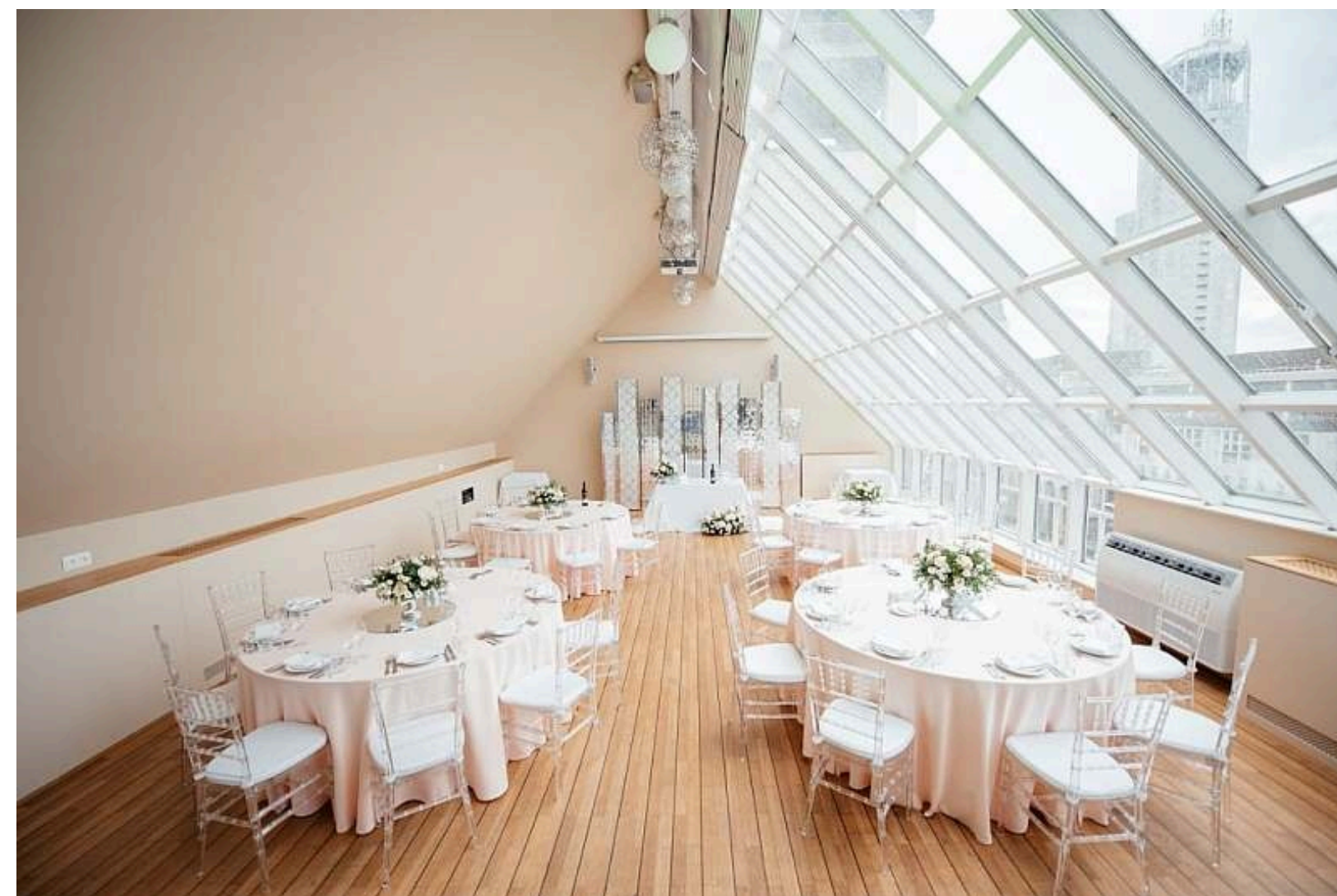
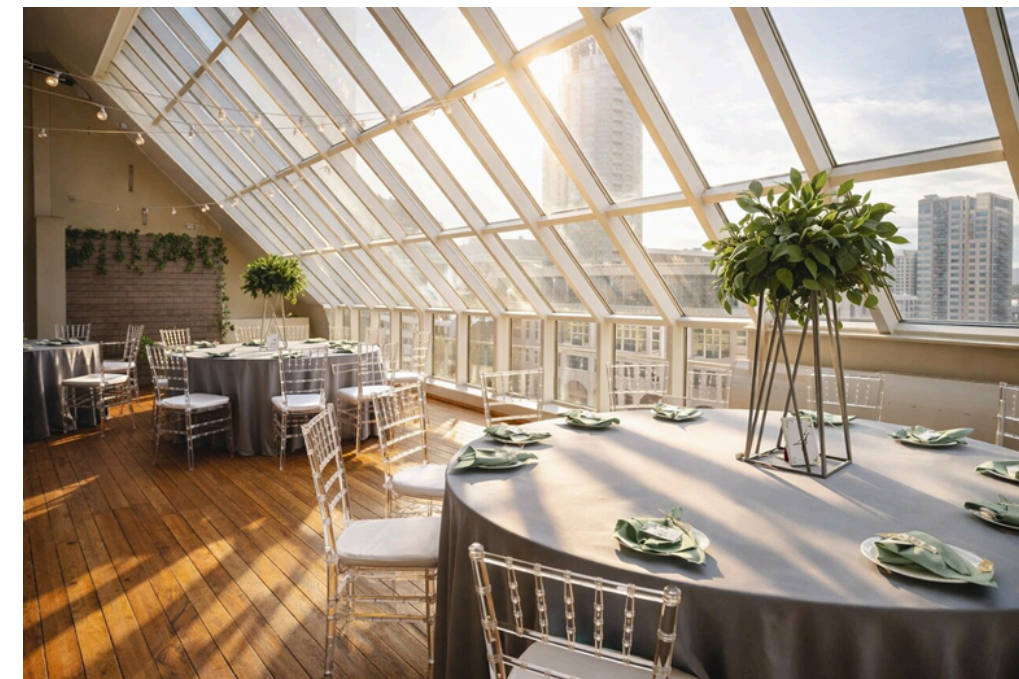
- Круглые столы по залу (без президиума)
- Круглые столы + президиум для молодожёнов
- Ваш индивидуальный вариант

Аренда оборудования отеля:

- Микрофон — 2 000 руб.
- LCD-телевизор (плазма) — 6 000 руб.
- Ноутбук — 7 000 руб.
- Проектор — 10 000 руб.

Своя техника:

- Можно принести свой ноутбук или любое другое оборудование — бесплатно





Записаться на просмотр площадки

Служба приема и
размещения:

8 800 201 74 44

Круглосуточно по России
бесплатно

+7 495 795 24 44,

+7 925 604 37 44

Служба бронирования:

+7 925 594 29 44



Сайт:

<https://rossorivahotel.ru>

Почта:

sales@rossorivahotel.ru