

Новому
году
быть!

Как поднять дух сотрудников
7 лайфхаков от отеля angelo



Гарантии angelo

✓ Гибкость

Даже если Вы примите решение проводить событие в последний момент, команда отеля подберет нужный формат и сделает Ваш праздник

✓ Безопасность

На всей территории отеля соблюдаются требования Роспотребнадзора и системы ХАССП

✓ Опыт

11 лет работы в организации событий, статус надёжного партнёра в Уральском регионе и Екатеринбурге

✓ Мобильность

Возможность изменения формата или даты Вашего мероприятия под меняющиеся реалии

✓ Точность

Соблюдение всех гарантий и обязательств, прописанных в договоре.

✓ Лояльность

Максимальная гибкость и ориентация на потребности и ситуацию клиента



BY VIENNA HOUSE
angelo
EKATERINBURG

*Меню идей
для вашего
праздника*



ENDLESS EXPLORATION • viennahouse.com



When a hotel becomes your house.

Идея #1 Классический банкет

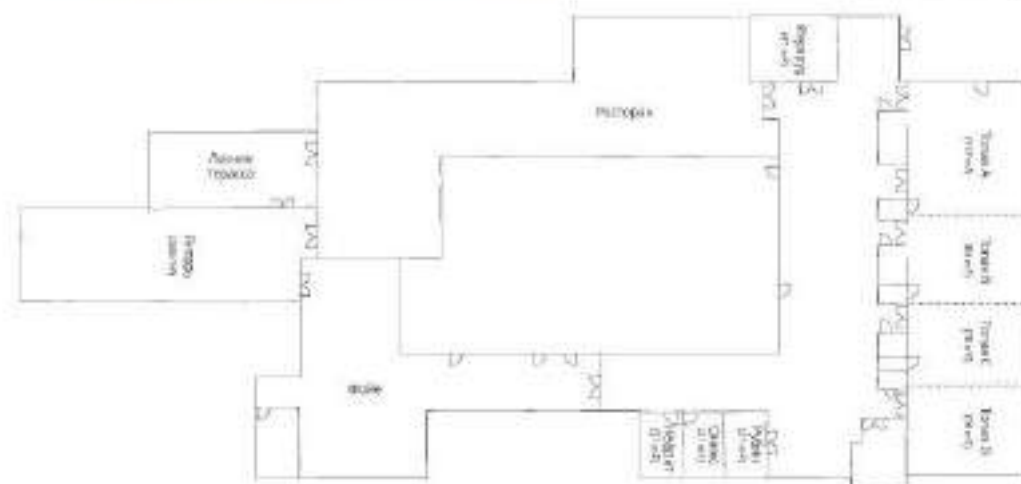
Традиционный и любимый многими гостями формат – классический банкет в отеле со вкусной едой и веселой программой от 20 до 250 гостей в одном из 4 залов

4 банкетных площадки

Зал	Площадь м ²	Высота потолков, м	Банкет, гости
ТОПАЗ	353	3,8	250
ОПАЛ	286	3,8	170
РЕСТОРАН	202	3,8	100
ЯНТАРЬ	199	3,8	70



ВТОРОЙ ЭТАЖ



4 банкетных площадки



Зал Топаз

- Самый большой зал отеля
- Праздники от 150 до 250 гостей
- Просторное фойе 270 м²
- Светлый зал – трансформер
- Оборудование (проекторы, блэкауты, экраны)

Зал Опал

- Зал с отдельным входом
- Праздники от 70 до 170 гостей
- Просторное фойе 200 м²
- Светлый зал – трансформер
- Оборудование (проекторы, экраны)



Ресторан sunlight

- Зал с видом на взлетающие самолеты
- Праздники от 50 до 100 гостей
- Выход на террасу
- Яркий дизайн

Зал Янтарь

- Зал с видом на взлетающие самолеты
- Праздники от 30 до 70 гостей
- Выход на террасу
- Яркий дизайн
- Собственная барная стойка
- Собственные туалетные комнаты



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ:

- Рыбное ассорти**75 г
 лосось х/к, масляная рыба, сельдь слабого посола, мини-картофель, икра красная
- Мясное ассорти**.....50 г
 ростбиф, салями, карбонад копченый, куриный рулет, листья салата, соус «Сливочный хрен»
- Свежие сыры**40 г
 Эмменталь, Гауда, Чеддер и виноград
- Ассорти солений с опятами**37 г
 томаты, консервированные огурцы, кукуруза мини-початок, чеснок маринованный и опята
- Ассорти фруктов в нарезке**100 г
 мандарины, ананас, киви, дыня, виноград декорируется сахарной пудрой и свежей мятой

САЛАТЫ:

- Салат Нисуаз**150 г
 с тунцом "blue fin", жаренным на гриле, свежими томатами, стручковой фасолью, листьями салата, маслинами и фирменным соусом (порционно)
- Салат из запеченных овощей**75 г
 с адыгейским сыром (в стол)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- Грибной жульен**.....100/15г
 запеченный в воловане из слоеного теста с куриным филе, сыром и вялеными томатами

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

- Филе судака,**120/80/30 г
 приготовленное на пару, с ризотто из дикого риса
- Рождественская индейка**.... 110/80/40/10 г
 приготовленная при низкой температуре, с картофельным пюре и винным соусом
- Хлебная корзина**50 г
 2 булочки: белая и черная

НАПИТКИ:

- Чай или кофе**200 мл

- * Выход в граммах на 1 гостя
- * Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10 %;
- * Цена сервисного сбора Ваших напитков составляет 10%
- * Данная фотография является рекламным материалом и может не соответствовать блюдам на банкете

Банкетный сет



**2700 рублей
 на гостя ***

Приветственный фуршет



Вариант #1 400 р.

Профитроли с лососем и сливочным сыром.....35 г
Канapé с черным виноградом и сыром Гауда.....35 г
Канapé из свежих фруктов: персик, киви, виноград, дыня.....40 г
Панна кота.....50 г



Вариант #2 600 р.

Рулет из блинов с копченой семгой и сливочным сыром30 г
Спринг-ролл с курицей, овощами, мягким сыром и соусом Чили.....40/10 г
Профитроли с сыром и ветчиной.....35 г
Шаурма по фирменному рецепту.....50 г
Торт йогуртово-облепиховый50 г
Морс клюквенный фирменный.....200 мл

- Бэзе в форме камней
- Маршмеллоу на огне

Интересно

180 р.*

* Минимальный заказ – 30 порций.

* Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10 %.
Мы можем сформировать меню по вашему вкусу.

BY VIENNA HOUSE
angelo

EKATERINBURG



Идея #2
Garage party

Для ценителей клубной культуры отель предлагает устроить вечеринку в подземном гараже : закуски, бар с коктейлями, танцпол и DJ-сет – креативная тусовка от 50 до 300 гостей готова

ENDLESS EXPLORATION • viennahouse.com



When a hotel becomes your house

BY VIENNA HOUSE
angelo
EKATERINBURG

Поддача еды – фуршет



ENDLESS EXPLORATION • viennahouse.com



When a hotel becomes your house.

BY VIENNA HOUSE
angelo
EKATERINBURG

Танцпол



ENDLESS EXPLORATION • viennahouse.com



When a hotel becomes your house.

Коктейль - бар



Коктейль - бар

Алкогольные коктейли

Коктейль «Снежная королева» 150 мл | 250 р.

джин, ликер Triple sec, гренадин,
апельсиновый сок, апельсин

Коктейль «Неон»200 мл | 230 р.

водка, лимонный сок, тоник, лимон

Коктейль «Таинство»200 мл | 220 р.

игристое вино брют, ликер Cherry

Brandy, вишневый сок, лимон

Коктейль «Зимнее солнце»200 мл | 230 р.

водка, мартини Экстра драй,

ананасовый сок, ананас



Безалкогольные коктейли

Коктейль «Фруктовая Спираль» .250 мл | 210 р.

сок апельсиновый, сок ананасовый,
клюквенный сироп, гренадин, апельсин

Коктейль «Хвойный Айс Крим» ...200 мл | 230 р.

малиновый сироп, апельсиновый сок,
пломбир, еловый сироп, лимон

Мандариновый морс200 мл | 230 р.

мандарины, корица, розмарин

МЕГА-КОТЕЙЛЬ (минимум 10 порций)

«Зимний Крюшон»100 мл | 180 р.

игристое вино брют, красное сухое вино,
вишневый сироп, вишня, апельсиновый сок

*Минимальный заказ – 10 порций.

*Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10 %; и работа бармена от 2500 рублей

Огненная подача блюд *



Дикая утка	4 000 р.*
с вареньем из шишек и печёными яблоками	
Рождественская индейка	3 700 р.*
с вялеными персиками и орехами	
Баранья нога	6 700 р.*
с вишневым соусом и розмарином	
Сочный ростбиф	9 500 р.*
с зернистой дижонской горчицей	
Томленая буженина	5 600 р.*

* Минимальный заказ – 20 порций.

* Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10 % и работа повара от 3000 рублей

* Фламбэ – способ подачи блюд с поджигом

Сладкие сюрпризы

Азотное шоу мороженого

- Натуральное ванильное мороженое
- Шоу-подача с азотом
- Вкусные добавки:
 - шоколад
 - звездочки
 - клубничный топпинг
 - взбитые сливки
 - орехи
 - фрукты



от **280 рублей** *
на гостя

Азотное шоу сорбетов

- Натуральные фруктовые сорбеты:
 - грушевый, апельсиновый
 - дынный, клубничный
- Шоу-подача с азотом



от **200 рублей** *
на гостя

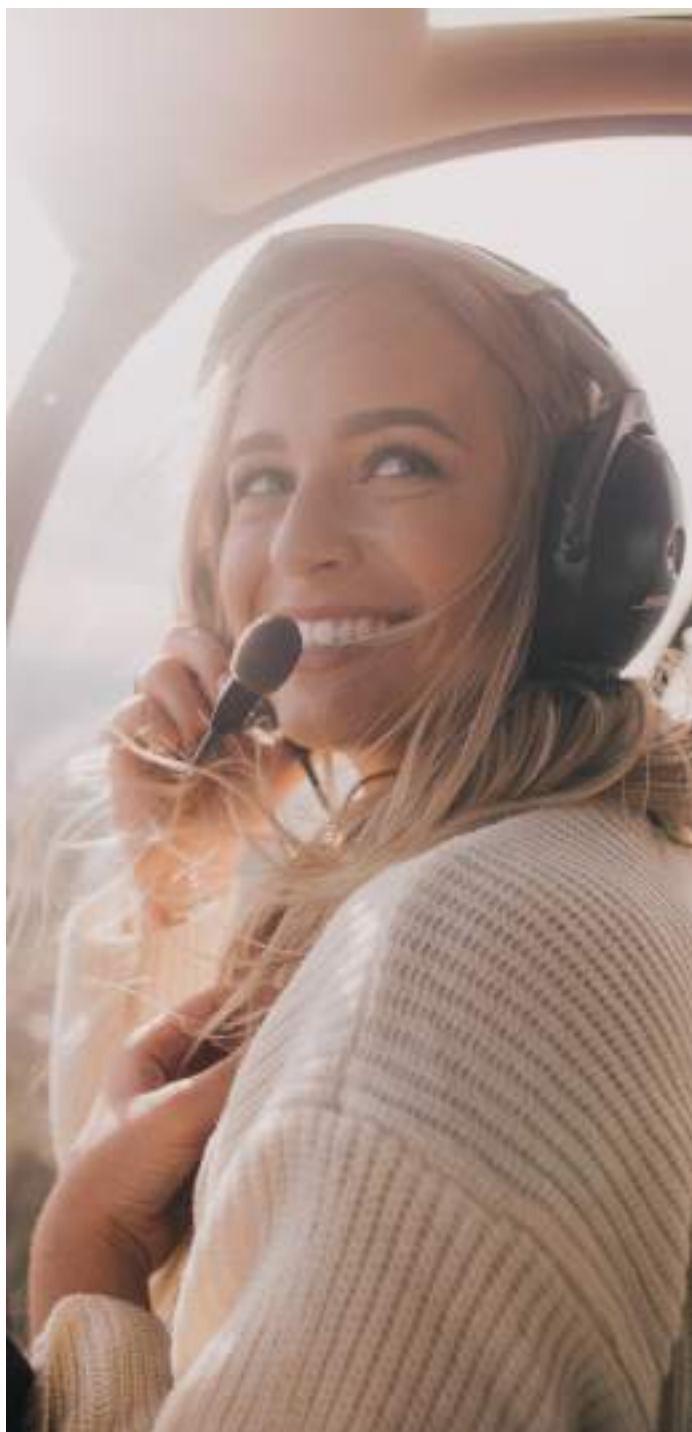
- Минимальный заказ – 20 порций. Максимальный заказ – 60 порций.
- Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10 %; и работа повара от 3000 рублей

Идея #3 Вечеринка в Sky lounge



Для влюбленных в небо
и самолеты
отель организует
вечеринки
на последнем этаже
с изумительным видом
на взлет и посадку
самолетов
до 100 гостей

Что такое Sky Lounge?



Добро пожаловать на 9 этаж отеля. Здесь в просторном зале площадью 200 м² с панорамными окнами открывается лучший вид на международный аэропорт «Кольцово».

Пристегните ремни! Вас ждет представление из 15 взлетов и 15 посадок крылатых кораблей неба. Незабываемые и уникальные впечатления гарантированы.

Вам останется только выбрать формат праздника: банкет, фуршет, танцевальная вечеринка. Команда отеля воплотит любую задумку.

*Идея #4
Залечь
на дно в Екб 😊*

Устали от работы в режиме home-office? Мечтаете собрать всех сотрудников вместе и при этом безопасно? Тогда для вас уникальный онлайн-формат новогодней вечеринки до 200 человек

Онлайн-корпоратив в отеле?

Представьте, что отель стал площадкой для шоу!

В зале «Топаз» организована студия, откуда ведущий и артисты ведут прямую трансляцию программы для гостей

На «адской» кухне готовится еда и напитки для гостей от шеф-повара Антона Якушева, гости видят пикантные моменты этого горячего процесса

У каждого гостя свой номер. Он или она в красивом наряде или пижаме наблюдает за праздником, пьёт игристое, есть вкусные закуски, общается с коллегами по Zoom, веселится и ожидает подачи вкусной еды от шеф-повара.

* Расчет стоимости события производится индивидуально по запросу



BY VIENNA HOUSE
angelo

EKATERINBURG

Идея #5 Доставка праздника



Если Вы планируете организовать праздник в офисе, дома или в уникальной студии, То мы с радостью доставим еду и напитки в любое место

ENDLESS EXPLORATION • viennahouse.com



When a hotel becomes your house

Доставка праздника

Праздник с обслуживанием

- Вы сами выбираете формат праздника: банкет или фуршет
- Мы доставим еду и напитки в ваш офис или в студию, где проводится событие
- Вас будут обслуживать выездная банкетная команда официантов и поваров



от **2000 рублей** *
на гостя

Доставка сетов без обслуживания

- Вы выбираете формат: доставка общего фуршета или персональные сеты для сотрудников
- Мы доставим еду и напитки в ваш офис или в студию, где проводится событие



от **1000 рублей** *
на гостя

* Вы можете выбрать любой формат события. Детальный расчет стоимости произведут менеджеры отдела продаж

Идея #6 Сладкие подарки

Многие любят сладости,
ведь это воспоминания
о детстве и радость.
Подарите сотрудникам
сладкие подарки
из кладовой angelo

Сладкие подарки

для клиентов, партнеров, сотрудников

Рождественский домик2500р.

Рождественский домик.....3000р.
с индивидуальным декором

* Каждый подарок имеет индивидуальную упаковку
* Необходимо оформить предзаказ минимум за 1 неделю по предполагаемому сроку



BY VIENNA HOUSE
angelo

EKATERINBURG

Идея #7 Подарочные сертификаты

Дарите людям эмоции.
Вы можете устроить
сотрудникам выходные
в отеле с видами
на взлетающие самолеты,
вкусным завтраком и заботой
со стороны персонала

ENDLESS EXPLORATION • viennahouse.com



When a hotel becomes your house.

BY VIENNA HOUSE
angelo

EKATERINBURG

Ваши помощники

Неважно, какой формат мероприятия или праздника Вы выберете, наша команда выполнит это достойно и с любовью к делу. Максимально гибко, безопасно и с заботой о Вас, Ваших гостях и Вашей компании.

Доверьте организацию вашего события профессионалам и наслаждайтесь мероприятием.

Хотите узнать больше о вариантах мероприятий в angelo?
С удовольствием расскажем Вам и вышлем презентацию

Отдел продаж

8 (343) 272 65 55

events@angelo-ekaterinburg.ru



Мызгина
Марина

+7 909 702 73 77



Паршикова
Наталья

+7 982 764 36 92

