



СВАДЬБЫ COSMOS MOSCOW HOTEL

ПРЕИМУЩЕСТВА COSMOS MOSCOW HOTEL



Легендарный
Отель в сердце
Москвы



1777 номеров
разных категорий



Удобное
расположение
рядом с ВДНХ



Свадебные пакеты



Большой выбор
банкетных залов



Собственная
кондитерская



Служба
безопасности
24/7



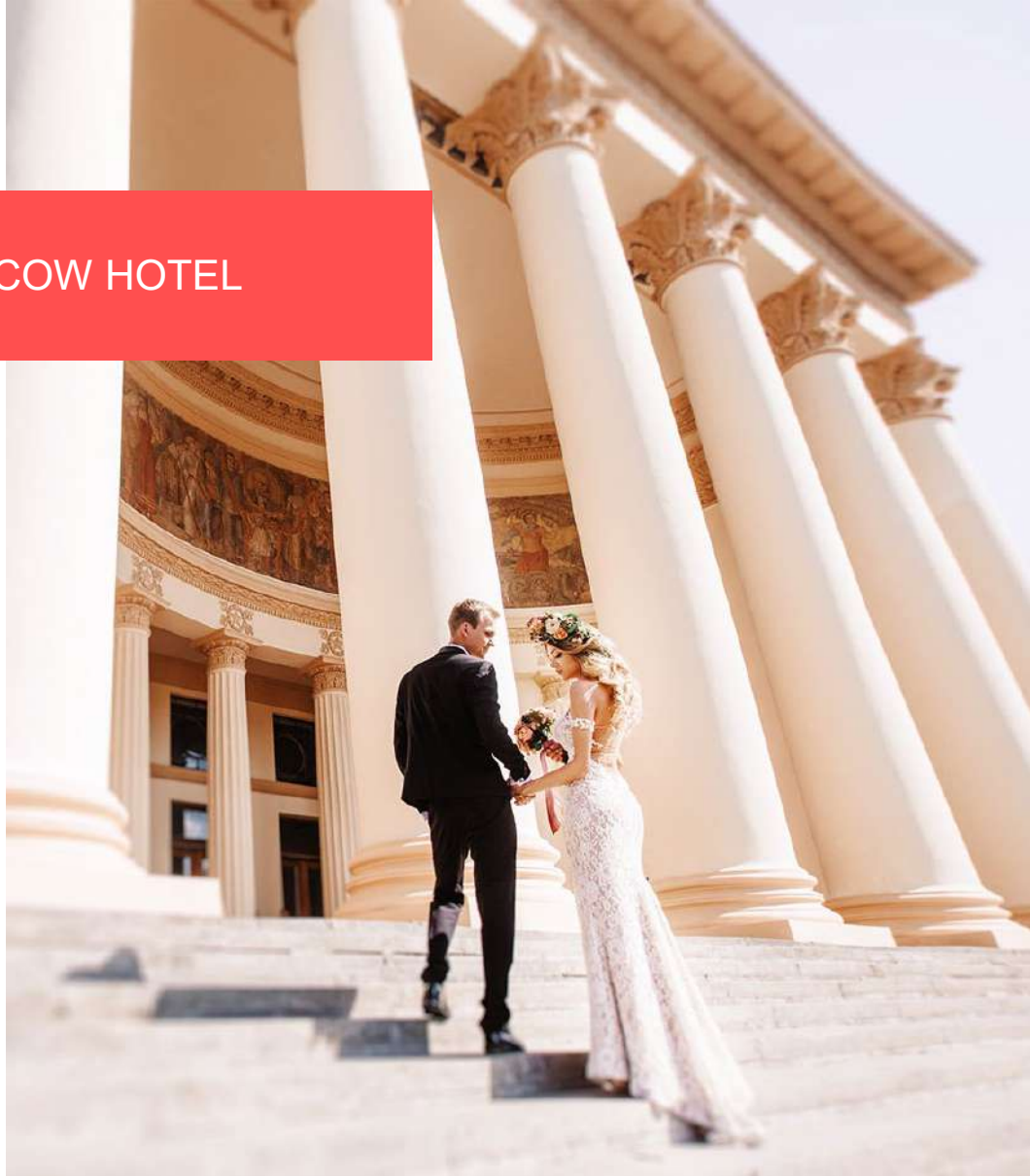
Праздничное
меню под любой
запрос



Парковка и
удобный подъезд
к Отелю



Рядом
достопримечате
льности





СВАДЕБНЫЙ ПАКЕТ «ЛУННЫЙ» В COSMOS MOSCOW HOTEL

При заказе банкета от **100 000**
рублей:

- ♥ **Номер в подарок — «Повышенной комфортности»**
Вид на ВДНХ, высокий этаж, завтрак «шведский стол» на 2 персоны, бутилированная вода в день заезда, уютные банные халаты, тапочки
- ♥ Ранний заезд (с 11:00) и поздний выезд (до 16:00)
- ♥ Комплимент от Отеля: бутылка шампанского, ваза с фруктами, десерт в номер
- ♥ Свадебное меню на выбор: 3 300 | 4 800 | 6 200 рублей на персону
- ♥ **Скидка 10%** на заказ свадебного торта
- ♥ Предоставление Отеля под Вашу фотосессию
- ♥ Комплимент от шеф-повара — **свадебный каравай**



СВАДЕБНЫЙ ПАКЕТ «СОЛНЕЧНЫЙ» В COSMOS MOSCOW HOTEL

При заказе банкета от **150 000**
рублей:

- ♥ **Номер в подарок — «Люкс»**
Вид на ВДНХ, высокий этаж, завтрак «шведский стол» на 2 персоны, бутилированная вода в день заезда, уютные банные халаты, тапочки, доступ в фитнес-центр «Космос»
- ♥ Ранний заезд (с 11:00) и поздний выезд (до 16:00)
- ♥ Комплимент от Отеля: бутылка шампанского, ваза с фруктами, десерт в номер
- ♥ Свадебное меню на выбор: 3 300 | 4 800 | 6 200 рублей на персону
- ♥ **Скидка 10%** на заказ свадебного торта
- ♥ Предоставление Отеля под Вашу фотосессию
- ♥ Комплимент от шеф-повара — **свадебный каравай**



СВАДЕБНЫЕ БАНКЕТЫ В COSMOS MOSCOW HOTEL

Тяжело представить свадебное торжество без блюд высочайшего качества и безупречного сервиса. Базовое предложение для проведения торжеств включает в себя несколько вариантов меню. Однако, каждый из вариантов может быть по желанию дополнен любыми другими блюдами и напитками.

Питание для свадебных мероприятий:

- ♥ Свадебное меню – 3 варианта от 3300 рублей на персону
- ♥ Фуршеты – 3 варианта от 1500 рублей на персону

Питание для проживающих:

- ♥ Завтраки в формате «шведский стол»,
- ♥ Обед и ужин шведский стол/сет меню,
- ♥ Круглосуточный и неограниченный доступ к чистой воде – пурифаеры на каждом этаже.
- ♥ Room – service (доставка еды в номер),
- ♥ «Венское кафе» – десерты, кофе,
- ♥ Cosmos Food – готовая полезная еда: здесь и с собой,
- ♥ Собственная кондитерская.



WELCOME – ЗОНА И АППЕРИТИВ

Свадьба, как и любое торжество, начинается с прибытия гостей. И чтобы ваши самые дорогие люди запомнили торжество, как веселое и интересное событие, стоит позаботиться об организации на свадьбе welcome-зоны, где ваши родные и близкие смогут дождаться начала свадебной церемонии или банкета.

♥ Welcome-фуршет:

Лёгкий фуршет – неизменная составляющая зоны приветствия гостей. Он не только позволяет им перекусить и помогает расслабиться за бокалом с шампанским, но и служит своеобразным номером развлекательной программы welcome зоны. Изысканные канапе и тарталетки, ассорти сырных нарезок и фруктов, эклеры и трюфели, которые тают во рту – помогут внести разнообразие и создать атмосферу праздника.

Кроме фуршета в зоне приветствия также можно расположить:

- ♥ Фотозону
- ♥ Навигационную зону
- ♥ Анимационную зону



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ассорти мясное 30/30/30/30/12/20/3 гр
- Ассорти из свежих овощей 75 гр
- Ассорти домашних солений 50/10/12 гр
- Закуска из ветчины 75/20/1 гр
- Салат под шубой с ржаными гренками 100 гр
- Салат «Оливье» с куриной грудкой 100 гр
- Салат «Греческий» 75 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Жульен грибной 100 гр

ХЛЕБ

- Банкетная хлебная корзина 20/20/20/20 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

- Судак в овощном сое 150/65/15/5/1 гр
- Медальоны из свиной шейки с жареным мини-картофелем 170/120/50/1 гр

ДЕСЕРТЫ

- Фруктовая нарезка 1/55 гр
- Торт «Вишневый сад» 1/100 гр

НАПИТКИ

- Кофе сублимированный 100 мл
- Чай (черный или зеленый) 200 мл
- Морс 200 мл



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Рыбное ассорти 20/20/20/14/6/10 гр
- Ассорти мясное 30/30/30/30/12/20/3 гр
- Ассорти из свежих овощей 75 гр
- Маслины и оливки 30/30/3/5 гр
- Сельдь с жареным мини-картофелем, маринованным луком и зеленью 60/36/6 гр
- Студень из говядины с хреном 100/30/1 гр
- Закуска из баклажанов 50/1 гр
- Ассорти домашних солений 50/10/12 гр
- Салат «Оливье» с телячьим языком 75 гр
- Салат с мини моцареллой, томатами, рукколой и базиликом 75 гр
- Салат «Мимоза» со слабосоленым лососем 75/2/5/9/0,5 гр

НАПИТКИ

- Кофе сублимированный 100 мл
- Чай (черный или зеленый) 200 мл
- Морс 200 мл

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Фаршированные блинчики с курицей и грибами 170/5/2 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

- Филе лосося с овощами гриль и соусом «Терияки» 100/120/35/12/1 гр
- Филе говяжьей вырезки с запечённым картофелем и перечным соусом 100/100/50/10/3 гр

ДЕСЕРТЫ

- Фруктовая нарезка 1/55 гр
- Птифуры 3/75 гр
- Торт «Вишневый сад» 1/100 гр

ХЛЕБ

- Банкетная хлебная корзина 20/20/20/20 гр



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ассорти копченых рыб и рулетов из морепродуктов 10/10/10/15/15/5/11/10 гр
- Икра кетовая в воловане 15/3/1/20 гр
- Ассорти мясное 30/30/30/30/12/20/3 гр
- Маринованные опята с маслятами 75 гр
- Сельдь с жареным мини-картофелем, маринованным луком и зеленью 60/36/6 гр
- Закуска из ветчины 75/20/1 гр
- Маслины и оливки 30/30/3/5 гр
- Салат из утиной грудки и карамелизированной тыквы 75 гр
- Салат «Нисуаз» с семгой 75 гр
- Салат из свежих овощей с брынзой 100/1 гр
- Салат «Оливье» с языком 75 гр

НАПИТКИ

- Кофе сублимированный 100 мл
- Чай (черный или зеленый) 200 мл
- Морс 200 мл

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Зеленая спаржа в беконе со сливочным соусом 120/20/5 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

- Стейк из лосося с овощами гриль 180/100/20/30/3 гр
- Филе миньон с запеченным картофелем и соусом с белыми грибами 150/100/23/60 гр

ДЕСЕРТЫ

- Фруктовая нарезка 1/55 гр
- Птифуры 3/75 гр
- Торт «Восторг» 1/100 гр

ХЛЕБ

- Банкетная хлебная корзина 20/20/20/20 гр



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ассорти из свежих овощей 75 гр 195
- Маслины и оливки 30/30/3/5 гр 195
- Закуска из баклажанов 50/1 гр 195
- Сельдь с жареным мини картофелем 60/36/6 гр 195
- Ассорти домашних солений 50/10/12 гр 270
- Студень из говядины с хреном 100/30/1 гр 270
- Маринованные маслята и опята 105 гр 270
- Ассорти итальянских мясных деликатесов 15/15/15/10/35/20/2 гр 780
- Ассорти мясное 30/30/30/30/12/20/3 гр 410
- Рыбное ассорти 20/20/20/14/6/10 гр 760
- Буррата с помидорами и соусом Песто 75/50/60 гр 630
- Ассорти сыров 30/30/30/30/112/30 720
- Закуска из ветчины 75/20/1 гр 150
- Икра кетовая в воловане 15/3/1/20 гр 350

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Семга жареная гриль 100/7 гр 950
- Стейк из лосося с овощами гриль 180/100/20/30/3 гр 2300
- Филе лосося с соусом Терияки 100/35 гр 950
- Филе палтуса без кожи жареное 100/7 гр 900
- Судак жареный гриль 100/7 гр 410
- Судак в овощном соте 150/65/15/5/1 гр 700
- Котлета по-киевски 1шт. /140 гр 460
- Филе куриной грудки на гриле запеченное с томатами и сыром моцарелла с овощным соте 150/120 гр 510
- Куриное филе фаршированное шпинатом и овощным соте 150/100 гр 650
- Медальон из свиной шейки с беконом с соусом Барбекю 170/50 гр 480
- Медальон из свиной шейки с жареным мини-картофелем 170/120/50/1 гр 550
- Запеченные ломтики телятины с сыром моцарелла и томатами 135/35 гр 860
- Филе говяжьей вырезки в запеченным картофелем и перечным соусом 100/100/50/10/3 гр 1400
- Филе миньон с запеченным картофелем и соусом из белых грибов 150/100/23/60 гр 1400

ЦЕНА, Р

ЦЕНА, Р

САЛАТЫ

- Салат Винегрет (с балтийской сельдью) 100 гр 150
- Салат Греческий 75 гр 170
- Салат Оливье с говяжьим языком 75 гр 195
- Салат Оливье с куриной грудкой 100 гр 150
- Салат из свежих овощей с брынзой 100/1 гр 195
- Сельдь под шубой с ржаными гренками 100 гр 195
- Салат Нисуаз с сёмгой 75 гр 350
- Салат Мимоза со слабосоленым лососем 100 гр 400
- Салат из утиной грудки и карамелизированной тыквы 75 гр 350
- Салат с мини Моцареллой, томатами, рукколой и базиликом 75 гр 290

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Фаршированные блинчики с курицей и грибами 170/5/2 гр 290
- Жульен грибной 100 гр 290
- Кокот из курицы 100 гр 290
- Зеленая спаржа в беконе со сливочным соусом 120/20/5 гр 500

ГАРНИРЫ

- Жареный мини картофель с грибами и луком 100 гр 150
- Картофель гриль с розмарином 150 гр 150
- Картофель грате 100 гр 195
- Овощи гриль 150 гр 195

ДЕСЕРТЫ

- Крем-брюле 120/20 гр 220
- Домашний Тирамису 100/50 гр 220
- Торт «Вишневый сад» 1/100 гр 220
- Торт «Восторг» 1/100 гр 220
- Домашний Тирамису 100/50 гр 220
- Птифуры 3/75 гр 220
- Медовик 100/45 гр 220
- Чизкейк 135/40 гр 220
- Паннакота с малиновым соусом и ягодами 120/30 гр 220
- Фруктовая нарезка 1/55 гр 100

ХЛЕБ

- Банкетная хлебная корзина 20/20/20/20 гр 50

ЦЕНА, Р

ЦЕНА, Р

ЦЕНА, Р

ЦЕНА, Р

ЦЕНА, Р

СВАДЕБНЫЕ ТОРТЫ ОТ COSMOS MOSCOW HOTEL

Выберите свой эксклюзивный свадебный торт который идеально впишется в концепцию свадьбы и точно придется по вкусу всем гостям!

Срок изготовления: от 1 дня – в зависимости от вида и сложности украшения торта.

У нас 12 базовых вкусов и различные виды украшений:

- Фигурки из мастики
- Текст для молодоженов шоколадом
- Печать изображения на съедобной бумаге
- Украшение свежими ягодами и фруктами

Как заказать торт?

- ♥ Выбрать любимый вкус,
- ♥ Определиться с дизайном,
- ♥ Отправить заявку: event.vdnh@cosmoshotels.ru

Срок изготовления: от 1 дня – в зависимости от вида и сложности украшения торта.





Основа	Белый бисквит	Песочн. коржи	Белково-орехов. коржи	Шоколадн. бисквит	Шоколадн. вафли	Вареная сгущенка	Суфле	Масло сливочн. творож. сыр	Заварной крем со взбитыми сливками	Взбитые сливки/конфитюр	Мусс белый шоколад	Мусс темный шоколад	Шоколадный ганаш	Темный шоколад	Цена за кг.руб.	Min. вес, кг	Max.ко -во ярусов, шт
	Основа					Начинка							Покрывтие				
Торт Москва			(+)			(+)	(+)	(+)							2 000	1	1
Торт Вишневый чизкейк					(+)										2 400	1,4	1
Торт Валенсия	(+)			(+)							(+)	(+)	(+)		1 600	1	3
Торт Птичье молоко		(+)					(+)						(+)		1 600	1,3	1
Торт Восторг	(+)			(+)							(+)	(+)	(+)		1 600	1	3
Торт Шоколадный				(+)								(+)	(+)		1 400	1	3
Торт Фруктовая нежность	(+)								(+)						1 400	1	3
Торт Вишневый сад				(+)						(+)			(+)		1 400	1	3
Торт Морковный	морковный							(+)							1 200	1	1
Торт Йогуртово-шоколадный				(+)						(+)			(+)	(+)	1 200	1	1
Торт Нежность	(+)									(+)					800	1	3
Торт Банановый				(+)								(+)	(+)		1 000	1	3
Торт Космос	(+)									(+)					1 000	1	3

Традиционный свадебный каравай: 500 рублей/кг (комплиментарно для пакетов «Лунный» и «Солнечный»)

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

- Канапе с сыром и виноградом 30 гр
- Канапе с сельдью на черном хлебе 20 гр
- Форшмак из сельди на багете 30 гр
- Волован с помидорами черри и соусом «Песто» 26 гр
- Рулетики из ветчины с сыром 30 гр
- Мексиканские роллы с курицей 35 гр
- Салат «Крислоу» в тарталетке 15 гр
- Профитроли с яблочным муссом 25 гр
- Овощные палочки в сладком соусе «Чили» 60 гр

ДЕСЕРТЫ

- Фруктовая нарезка 55 гр
- Шоколадные профитроли с ванильным кремом 15 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Шашлык из куриного филе 50/10 гр
- Волован с грибным кокотом 30 гр
- Шашлык из свинины 55/10/1 гр
- Картофель фри 50 гр
- Печеные овощи на шпажке и сливочным соусом 25/10 гр

НАПИТКИ

- Кофе сублимированный 100 мл
- Чай (черный или зеленый) 200 мл
- Морс 200 мл



ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

- Мильфей из семги на бородинском хлебе 40 гр
- Рулет из баклажанов с сыром и майонезом 30 гр
- Рулетики из ветчины с сыром 30 гр
- Канапе с ветчиной 30 гр
- Канапе с сыром и виноградом 30 гр
- Мексиканские роллы с курицей 35 гр
- Салат «Оливье» с языком в ложке 35 гр
- Салат «Фьорд» в тарталетке 15 гр
- Овощные палочки в шоте со сладким соусом «Чили» 60 гр
- Хамон на французском багете 40 гр
- Пикули на шпажках с картофелем и грибами 20 гр
- Пикули на шпажках с маринованным перцем 20 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Мини-бургер с говядиной 75 гр
- Куриный мешочек на косточке в сухарях 75/20 гр
- Картофель фри 50 гр
- Печеные овощи на шпажке 25/10 гр
- Киш-лорен с беконом и луком-порей 45 гр
- Судак «Орли» с соусом «Тар-тар» 50/20 гр

ДЕСЕРТЫ

- Фруктовое ассорти нарезка 55 гр
- Пирожок печеный с капустой 35 гр
- Птифур Нежное сердечко 25 гр

НАПИТКИ

- Сублимированный кофе 100 мл
- Чай (черный или зеленый) 200 мл
- Морс 200 мл



ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

- Овощные палочки с соусом «Свит Чили» 60 гр
- Канапе с сельдью на черном хлебе 20 гр
- Блинчики со слабосоленой семгой и икрой 30/2 гр
- Канапе с ветчиной 30 гр
- Канапе с бужениной и томатами «Черри» 30 гр
- Мусс из авокадо с беби креветкой 31 гр
- Хамон на французском багете 40 гр
- Сырные шарики 21 гр
- Салат «Мясной» в тарталетке 15 гр
- Салат «Каньон» из куриной грудки с овощами 12 гр
- Салат «Цезарь» с курицей 70 гр
- Маслины и оливки 20/20 гр
- Канапе с копченой макрелью 40 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Судак «Орли» с соусом «Тартар» 50/20 гр
- Шашлык из свинины 55/10/1 гр
- Спринг роллы с овощами и сыром 50 гр
- Куриный мешочек на косточке в сухарях с соусом «Чили» 75/20 гр
- Картофель по-деревенски 50 гр
- Овощи гриль 75 гр

ДЕСЕРТЫ

- Фруктовый шашлычок 50 гр
- Пирожок с капустой 35 гр
- Пирожок с мясом 38 гр
- Птифуры 3/75 гр
- Булочка 8 злаков 20 гр

НАПИТКИ

- Сублимированный кофе 100 мл
- Чай (черный или зеленый) 200 мл
- Морс 200 мл





КАНАПЕ

	ЦЕНА, Р
• Канапе с сыром и виноградом 30 гр	60
• Канапе с сырным муссом 16 гр	60
• Канапе с сельдью на черном хлебе 20 гр	60
• Канапе с ветчиной 30 гр	60
• Канапе с творожным сыром и «Песто» 26 гр	110
• Канапе с семгой 23 гр	110
• Канапе с масляной рыбой 27 гр	110
• Канапе с риеом из лосося слабосоленого 23 гр	110
• Канапе с ростбифом 33 гр	110
• Канапе с бужениной и томатами черри 30 гр	110
• Канапе с колбасой сыровяленой 22 гр	150
• Канапе с шейкой сыровяленой 25 гр	150
• Камамбер с виноградом и клубникой 30 гр	150
• Канапе с «Маздамом» и «Пармой» 30 гр	250
• Канапе с копченой макрелью 40 гр	120

ХОЛОДНЫЕ КОКТЕЙЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ В ШОТАХ

	ЦЕНА, Р
• Овощные палочки с соусом «Свит Чили» 60 гр	95
• Ассорти из свежих овощей с сырным соусом 35 гр	95
• Оливье с языком в ложке 35 гр	95
• Оливье с языком в тарталетке 24/1 гр	140
• Чукка салат в ореховом соусе 35 гр	95
• Салат коктейль с креветками в мартинках 50 гр	95
• Томатный «Гаспачо» с королевской креветкой 55 гр	210
• Салат «Цезарь» с курицей 70 гр	195

ХОЛОДНЫЕ КОКТЕЙЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ

	ЦЕНА, Р
• Рулетики из ветчины с сыром 30 гр	95
• Мексиканские роллы с курицей 35 гр	95
• Мексиканские роллы с семгой 35 гр	95
• Форшмак из сельди на багете 30 гр	95
• Картофельный рулет с сельдью 30 гр	95
• Волован с помидорами черри и соусом Песто 26 гр	95
• Волован с лососевым муссом 20/1 гр	195
• Икра красная в воловане 15/3/1/20 гр	350
• Мильфей из семги на бородинском хлебе 40 гр	150
• Рулет из баклажанов с сыром и майонезом 30 гр	60
• Хамон на французском багете 40 гр	300
• Пикули на шпажках с картофелем и грибами 20/12 гр	50
• Пикули на шпажках с маринованным перцем 20/12 гр	50
• Блинчики со слабосоленой семгой и икрой 30/2 гр	250
• Мусс из авокадо с беби креветкой 31 гр	200
• Сырные шарики 21 гр	50
• Маслины и оливки 20/20/3/5 гр	140

ХОЛОДНЫЕ КОКТЕЙЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ В ТАРТАЛЕТКЕ

	ЦЕНА, Р
• Салат «Немецкий» в тарталетке 15/1 гр	95
• Салат «Крислоу» в тарталетке 15/1 гр	95
• Салат «Каньон» из куриной грудки с овощами в тарталетке 15/1 гр	95
• Салат мясной с говядиной в тарталетке 15/1 гр	95
• Тарталетка с лососем муссом из авокадо и «Песто» 23/1 гр	190
• Риеом из лосося слабосоленого в тарталетке 16/1 гр	140
• Тарталетка с паштетом из куриной печени 20/1 гр	100
• Икра грибная с пармезаном 20/1 гр	120
• Салат «Фьорд» в тарталетке 15 гр	120

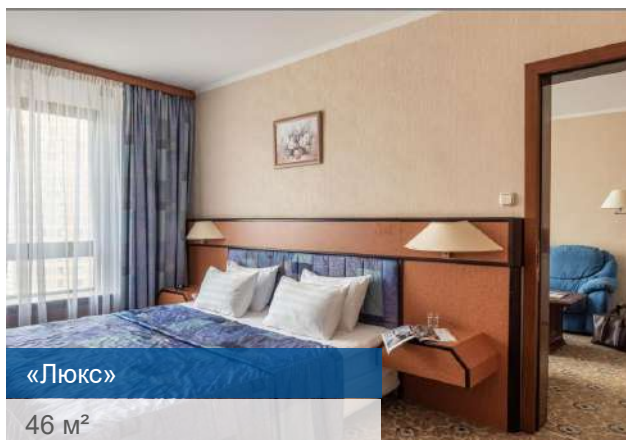


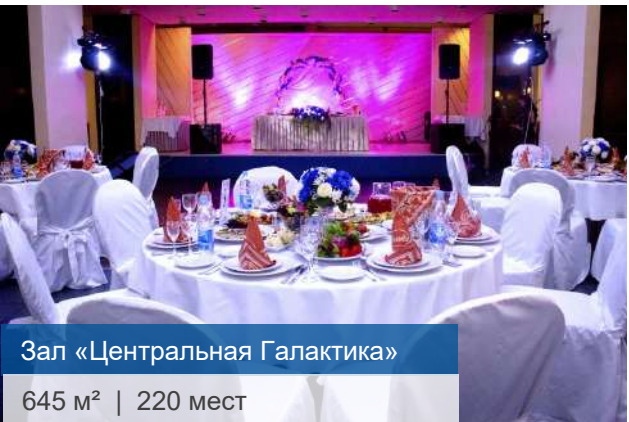
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	ЦЕНА, Р
• Картофельный гратен 50 гр	110
• Волован с грибным кокотом 30 гр	110
• Куриные шашлычки по - тайски 30/10 гр	110
• Мини люля из ягненка с «Сацебели» 30/5/10 гр	200
• Мини люля из курицы с «Сацебели» 50/10 гр	150
• Спринг ролл с курицей 50 гр	150
• Спринг-роллы со свинойной 50 гр	150
• Спринг роллы с овощами и сыром 50 гр	150
• Шашлык из филе куриного 50/10 гр	150
• Киш-лорен с беконом и луком-порей 45 гр	150
• Судак «Орли» с соусом «Тар-тар» 50/20 гр	150
• Печеные овощи на шпажке 25/10 гр	195
• Картофель фри 50 гр	150
• Картофель по-деревенски 50 гр	150
• Овощи гриль 75 гр	195

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	ЦЕНА, Р
• Самоса с курицей и соусом «Чили» 60/2/20 гр	195
• Самоса со свинойной и соусом «Сацебели» 60/2/20 гр	195
• Самоса с говядиной и соусом «Сацебели» 60/2/20 гр	195
• Куриный мешочек на косточке в сухарях 75/20 гр	195
• Шашлык из свинойной 55/10/1 гр	195
• Мини бургер с говядиной 75 гр	195
• Камамбер жареный с ягодным соусом 43 гр	290
• Блинчики «Нэм» с креветкой и свинойной 44/2/10 гр	290
• Волован с раковыми шейками 30 гр	290
• Шашлык из семги 55/10/10/1 гр	600
• Шашлык из тигровых креветок 45/2/1 гр	500
• Шашлык из телятины 55/10/1 гр	450





СВАДЕБНЫЕ ФОТОСЕССИИ В COSMOS MOSCOW HOTEL

Фотографии памятного дня особенно дороги сердцу. Свадебные фотосесии в Отеле «Космос» это:

«Сборы невесты»

Идеально, чтобы запечатлеть самую красивую невесту в процессе подготовки к торжеству. Самые интересные локации Отеля для индивидуальной съемки – это номера.

«Wedding day»

Оптимально для свадебного дня. Молодожены могут фотографироваться в самых популярных локациях непосредственно в День Бракосочетания.

«ВДНХ»

«Выставка достижений народного хозяйства» - сама по себе прекрасная декорация для ваших лучших кадров.

