

• TVRANDOT •

restaurant & social club

Дворец-шинуазри Андрея Деллоса,
существующий по законам искусства.

Высокотехнологичный hub высокой
пан-азиатской и европейской кухни
под руководством Дмитрия Еремеева.

МЕСТО

The background image shows a highly ornate interior space, likely a palace or grand restaurant. The walls are covered in intricate, light-colored wallpaper with a floral or damask pattern. Large, arched mirrors with elaborate gold-colored frames are mounted on the walls. A large, multi-tiered chandelier with many lit candles hangs from the ceiling. The lighting is warm and golden, creating a rich, historical atmosphere. The overall style is a blend of European and Chinese influences, characteristic of the 'Shinuzuri' style mentioned in the text.

В столице наш дворец-ресторан - единственный в своем роде. Трехэтажный старинный особняк был выкуплен у горола, бережно отреставрирован и с любовью оформлен по высшим канонам руками лучших российских и французских специалистов.

Интерьер дворца представляет собой музейного уровня образец стиля шинуазри, сочетающего китайскую и европейскую культуры. Здесь век XVIII встречается с XXI.

МАЭСТРО

Дмитрий Еремеев - с 2008 года центр вселенной кухни ресторана «Турандот».

Шеф-повар, ранее работавший в Администрации Президента РФ и в «Cafe Pouchkine».

Ультра-профессионал своего дела, Дмитрий обладает инстинктом охотника-аристократа: актуальнейшие гастрономические тенденции со всего мира он мгновенно переносит на благодатную почву «Турандот», по-своему расставляя восточные, европейские и, конечно, русские акценты.

Коллаборации:

Massimo Bottura, Италия (*three-Michelin-stars*)

Guy Martin, Франция (*three-Michelin-stars*)

Zaiyu Hasegawa, Япония (*two-Michelin-stars*)

Yasuhiro Fujio, Япония (*S. Pellegrino Young Chef 18*)



ПРАЗДНИК МЕЧТЫ ВО ДВОРЦЕ



«Турандот» полон множеством неповторимых уголков и залов для камерных семейных или дружеских торжеств.



В свидетелях торжественных событий становится огромный зал с елиственной в своем роде люстрой из полудрагоценных камней.



Предложение руки и сердца, помолвки и свадебные балы - наша визитная карточка и большая любовь.

ФЛОРЕНТИЙСКИЙ ДВОРИК



Первое пространство, куда попадают гости дворца. Античный атриум с мраморными колоннами, старинными фонарями и статуями богов.

Утонченное место для проведения фуршетов, а также красивой свадебной церемонии с выездной регистрацией.

Площадь: 165 м²
Депозит: 100 000 Р

При проведении мероприятия в Фарфоровом/Парадном/ Серебряном зале ресторана, Флорентийский дворик для проведения выездной регистрации предоставляется complimentary

ФАРФОРОВЫЙ ЗАЛ



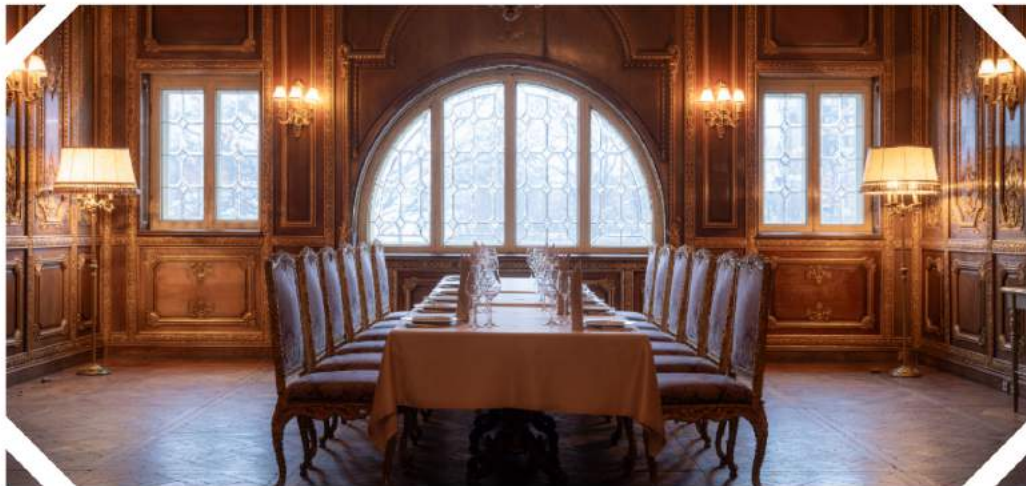
Роскошный, светлый, праздничный Фарфоровый зал выполнен в стиле неоклассики XVIII века — художественное решение продиктовано подлинными колоннами, сохранёнными

в интерьере зала. Уютный треск поленьев в каминах переносит гостей в сказочную атмосферу барочных балов.



Площадь: 140 м2
Вместимость: 70 персон
Депозит: 450 000 Р +13% сервисный сбор

ПАРАДНЫЙ ЗАЛ



Парадный зал декорирован подлинными дубовыми резными панелями эпохи Людовика XIV. Лаконичная строгость зала придает ему сходство с просторным старинным кабинетом.

Площадь: 80 м2
Вместимость: 40 персон
Депозит: 300 000 Р+13% сервисный сбор



СЕРЕБРЯНЫЙ ЗАЛ

Интерьер сочетает элементы пасторального стиля времен Марии Антуанетты и современный дизайн. Самые пышные торжества проходят именно здесь.

Зал располагает до 200 гостей ресторанной посадкой и до 300 персон фуршетом

Зал воистину уникален тем, что у него есть два этажа и первый этаж можно использовать как вэлкам-зону.

Также у зала есть отдельный вход.

	1 этаж	2 этаж
Площадь:	190 м2	409,7 м2
Вместимость:	70 персон	180 персон
Депозит:	450 000 Р +13% сервисный сбор	900 000 Р +13% сервисный сбор



ЗОЛОТОЙ ЗАЛ



В сердце ресторана находится ротонда, занимающая два этажа, в которую выходят двери банкетных залов. Завитки позолоченной лепнины на куполе в виде небосвода с белыми облаками образуют орнаментальные тяги, сходящиеся к центру, из которого

спускается люстра la Louis XIV золоченого железа с подвесками из горного хрусталя, кварца и аметистов с Урала, из Бразилии и Мадагаскара, изготовленная в Петербурге.

Площадь: 350 м²
Вместимость: 400 персон
Депозит: 3 500 000 Р +13% сервисный сбор

При закрытии всего ресторана сумма повышается до 5 000 000 + 13% сервисный сбор

ТРЕЛЬЯЖНАЯ ТЕРРАСА

Площадь: 410 м2
Вместимость: 250 персон
Депозит: 1 500 000 Р +13% сервисный сбор



Точка притяжения и место силы Москвы с мая по сентябрь. Второго такого зеленого оазиса в центре города точно нет: с винтажными фонтанами, ажурными парковыми колоннами и арками.



Большой парк высокой кухни на крыше добавляет нежности и энергии любому утренику или вечеринке на открытом воздухе!

КАБИНЕТЫ

В одном из кабинетов устраиваем брендинг _____



ЗОЛОТАЯ КЛЕТКА

Площадь: 25 м2
Вместимость: 12 персон
Депозит: 30 000 Р

Восемь кабинетов, обрамляющих основной зал, чудесным образом подходят для более камерных мероприятий.

Каждый кабинет - особенный, оформленный в своем неповторимом стиле.



ПТИЧИЙ КАБИНЕТ

Площадь: 30 м2
Вместимость: 18 персон
Депозит: 50 000 Р

КАБИНЕТЫ

В одном из кабинетов
устроиваем брандлинг



РАЙСКИЙ САД

Площадь: 25 м2
Вместимость: 12 персон
Депозит: 30 000 Р



БАСНИ

Площадь: 16 м2
Вместимость: 8 персон
Депозит: 15 000 Р

КАБИНЕТЫ

В одном из кабинетов
устроиваем брандинг



ГОБЕЛЕНЫ

Площадь: 30 м2
Вместимость: 18 персон
Депозит: 50 000 Р



БЕСЕДКА

Площадь: 16 м2
Вместимость: 8 персон
Депозит: 15 000 Р

КАБИNETЫ

В одном из кабинетов
устроиваем брандлинг



ТКАНИ И ЗЕРКАЛА

Площадь: 25 м2
Вместимость: 12 персон
Депозит: 30 000 Р



КИТАЙСКИЙ ШЁЛК

Площадь: 25 м2
Вместимость: 12 персон
Депозит: 30 000 Р

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Гости «Туранлот» могут устроить банкет, воспользовавшись привлекательным предложением:

«Бранч-банкет» (10450 Р + 13% сервисный сбор на персону), продолжительность 5 часов.

Гостям будут предложены блюда и напитки по меню, составленному на основе популярных блюд легендарного бранча "Туранлот". К моменту прихода гостей столы сервированы холодными закусками, горячие закуски могут быть

предложены в обнос или порционно. Горячие блюда гости заказывают индивидуально по мини-меню. В качестве десерта гостям подают пирожные и фрукты.

РЕСТОРАН ГОТОВ ПРЕДЛОЖИТЬ ГОСТЯМ

- изысканное флористическое оформление от цветочной галереи «Турандот»;
- торт, созданный на заказ специально для вас;
- помощь в организации концертной программы.



НЕПОВТОРИМАЯ АТМОСФЕРА ДВОРЦА,

учтивый персонал, великолепные авторские блюда, аристократическая подача и сервировка - у нас есть все, чтобы воплотить в жизнь ваши самые смелые мечты!



КОНТАКТЫ

Ресторан «Турандот»

Тверской бульвар, 26

Тех. +7 (495) 739-00-11

Телефон банкетной службы:

+7(915) 232-80-15

E-mail: banquet@turandot-palace.ru

www.turandot-palace.ru

• **TURANDOT** •
restaurant & social club