

TURANDOT

Дворец-шинуазри Андрея Деллоса,
существующий по законам искусства.

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



МЕСТО

В столице наш дворец-ресторан - единственный в своем роде.

Трехэтажный старинный особняк был выкуплен у

города, 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.

Коллaborации:

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 единственной 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 ₽

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





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: 80 персон

Депозит: 450 000 ₽

+13% сервисный сбор

ПАРАДНЫЙ ЗАЛ

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

Площадь: 80 м²

Вместимость: 40 персон

Депозит: 300 000 ₽

+13% сервисный сбор





СЕРЕБРЯНЫЙ ЗАЛ

Интерьер сочетает элементы пасторального стиля време
н Марии Антуанетты и современный дизайн.

Самые пышные торжества проходят именно здесь.
Зал располагает до 200 гостей ресторанный посадкой
и до 300 персон фуршетом

Зал воистину уникален тем, что у него есть два этажа
и первый этаж можно использовать как вэлком-зону.
Также у зала есть отдельный вход.

1 этаж

Площадь: 190 м²

Вместимость: 70 персон

Депозит: 450 000 ₽ +13% сервисный сбор

2 этаж

Площадь: 409, 7 м²

Вместимость: 180 персон

Депозит: 900 000 ₽ +13% сервисный сбор



КАБИНЕТЫ

В ОДНОМ ИЗ КАБИНЕТОВ
УСТАНАВЛИВАЕМ БРЕНДИНГ

ПТИЧИЙ КАБИНЕТ

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



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

Каждый кабинет — особенный, оформленный в своем неповторимом стиле.

ЗОЛОТАЯ КЛЕТКА

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





РАЙСКИЙ САД

Площадь: 25 м²

Вместимость: 12 персон

Депозит: 30 000 ₽



БАСНИ

Площадь: 16 м²

Вместимость: 8 персон

Депозит: 15 000 ₽



ГОБЕЛЕНЫ

Площадь: 30 м²

Вместимость: 18 персон

Депозит: 50 000 ₽



КИТАЙСКИЙ ШЁЛК

Площадь: 25 м²

Вместимость: 12 персон

Депозит: 30 000 ₽



ТКАНИ И ЗЕРКАЛА

Площадь: 25 м²

Вместимость: 12 персон

Депозит: 30 000 ₽



БЕСЕДКА

Площадь: 16 м²

Вместимость: 8 персон

Депозит: 15 000 ₽

ТРЕЛЬЯЖНАЯ ТЕРРАСА

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 утреннику или вечеринке на открытом воздухе!



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ 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 из золоченого железа с подвесками из горного хрустала, кварца и аметистов с Урала, из Бразилии и Мадагаскара, изготовленная в Петербурге.

Площадь: 350 м²

Вместимость: 400 персон Депозит: 3 500 000 ₽
+13% сервисный сбор

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





СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Гости «Турандот» могут устроить банкет, воспользовавшись привлекательным предложением: «Бранч-банкет» (10450 ₽ +13% сервисный сбор на персону), продолжительность 5 часов. Гостям будут предложены блюда и напитки по меню, составленному на основе популярных блюд легендарного бранча "Турандот". 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.

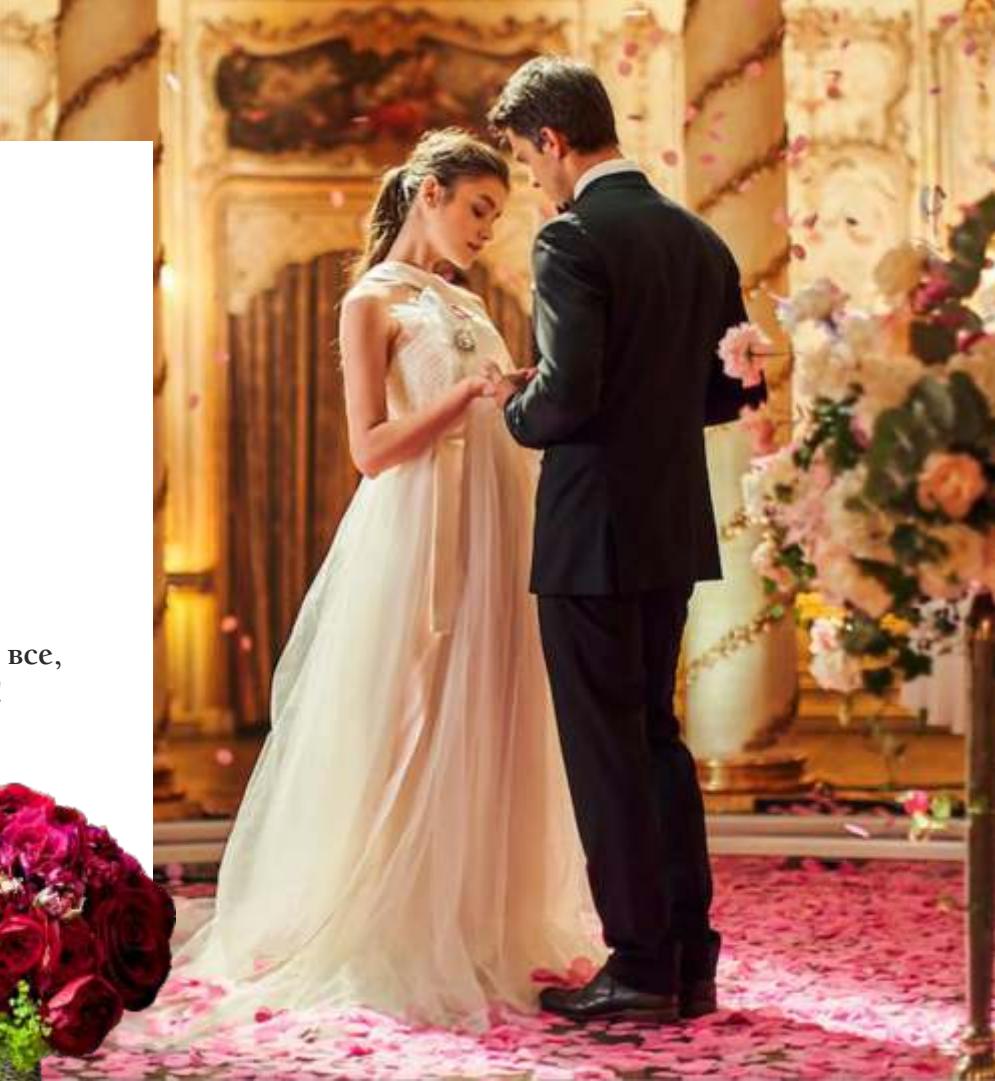


РЕСТОРАН ГОТОВ ПРЕДЛОЖИТЬ ГОСТЯМ

- изысканное флористическое оформление
от цветочной галереи «Турандот»
- торт, созданный на заказ специально для вас
- помочь 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

Тел. +7 (495) 739-00-11

Телефон банкетной службы:
+7 (495) 641-19-29 (доб. 3565, 3503, 3179),
+7(915) 232-80-15

E-mail: basket@turandot-palace.ru

www.turandot-palace.ru

