

Новость / 11 мая

В Москве открывается банкетная площадка с авторской кухней

Автор: [Татьяна](#)

В Москве открывается банкетная площадка с авторской кухней. Отдельностоящее здание банкетного зала Orion Hall располагается на живописной территории в парковой зоне Мичуринского проспекта.

Как сообщается на страницах [Horeca](#), возможности Orion Hall позволяют проводить здесь мероприятия любого формата на мировом уровне в трех сегментах: частные мероприятия (свадьбы, дни рождения и др.), имиджевые мероприятия (премии, презентации, шоу, концерты) и корпоративные.

Уже этим летом в Orion Hall начнут проходить гала-ужины и другие мероприятия.

Первый и единственный в России банкетный проект такого масштаба собрал в одном месте передовые технологии современности со всего мира: архитектурные и интерьерные возможности на уровне современного искусства, экологичные материалы в экстерьере и интерьере (мрамор, травертин, кориан), профессиональное концертное, осветительное, кухонное, оборудование, ультрамодные сервировочные решения, позволяющие отойти от стандартных схем подачи блюд и напитков.

Банкетный зал Orion Hall - это:

- - Просторная welcome-зона для встречи гостей на 450 человек
- - Главный зал 700 кв. метров, с высотой потолков 7 метров и панорамными окнами, позволяющий проводить банкеты до 450 человек и фуршеты до 700 человек
- - Летняя терраса с обширным видом на прилегающую территорию, высотой потолков до 9 метров и полным спектром организационных опций
- - Минус первый этаж с гардеробной зоной и уборными
- - Прилегающая парковая территория, предназначенная для проведения мероприятий и расположения инсталляций
- - Парковка с услугой valet-parking.

Главные лица Orion Hall - адепты прогрессивной гастрономии: известный бренд-шеф Вальтер Казираги из Италии (опыт работы в мишленовских ресторанах Европы) и шеф из России Евгений Михайлов (член Национальной Гильдии шеф-поваров, участник многочисленных профессиональных конкурсов и ТВ программ). Они выводят мир банкетной кулинарии на новый уровень, предлагая возможности для решения любых запросов заказчика, включая запросы, связанные с национальными и культурными предпочтениями. Все современные тенденции гастрономии, еще не дошедшие до Москвы, в полной мере реализованы в Orion hall: food pairing, молекулярная кухня, фламбе, антигриль, дегидрация, сферификация, оригинальная эстетика подачи блюд и тщательный выбор ингредиентов, с акцентом на отечественные продукты.

Десертную составляющую кухни Orion Hall взял под свое управление знаменитый кондитер Ренат Агзамов, автор всех звездных тортов для персон отечественного шоу-бизнеса.

Event-декораторами проекта стали примы сферы дизайна событий, самые востребованные профессионалы в своей области – Юлия Шакирова и Лида Симонова. В центре их подхода к созданию декора в Orion Hall – индивидуальность личности заказчика и реализация любых его идей и концепций.

Адрес: Мичуринский пр. вл.43

Тел.: +7(985) 073-57-57