

Новости о еде > Рестораны > Рестораны > Orion Hall - инновационная банкетная площадка премиум класса с авторской кухней



## Orion Hall - инновационная банкетная площадка премиум класса с авторской кухней

10.05.2016

В августе 2016 года в столице откроется банкетный зал мирового уровня Orion Hall – главная площадка для всех топовых мероприятий города.

### НОВОСТИ ПО ТЕМЕ:

- Сергей Душков – Новый бренд-шеф ресторана Monster Hills
- Домашняя кухня Маттео Лаи
- Avito Недвижимость: где в России вкусно поесть

Первый в России проект такого значения собрал в одном месте передовые технологии современности. Команда Orion Hall - известные лица в индустрии гастрономии и event.

Отдельностоящее здание Orion Hall, выполненное в стиле постмодернизм с элементами классики, расположено в парковой зоне Мичуринского проспекта.

Наружное оформление и интерьер сделаны из экологичных материалов в духе минимализм и hi-tech. К зданию прилегает обширная территория с ландшафтным дизайном для проведения мероприятий и размещения инсталляций.

Вместимость Orion Hall до 700 человек в формате фуршета, до 450 человек в формате банкета.

Высота потолков до 9 метров. Зал располагает просторной летней верандой. Для гостей предусмотрена парковка и услуга valet parking.

В августе 2016 года банкетный зал распахнёт свои двери для частных мероприятий, таких как свадьбы, дни рождения, и другие торжества, а так же корпоративных и имиджевых событий (премии, презентации, fashion-показы, светские-ужины, шоу, концерты, пресс-конференции и многое другое).

Профессиональное концертное, осветительное, кухонное, оборудование и ультрамодные сервировочные решения Orion Hall позволяют полностью отойти от стандартных схем организации мероприятий и предложить гостям реализацию совершенно любых идей.

Orion Hall – первый банкетный зал в Москве с концептуальной авторской кухней, включившей главные тенденции мировой кулинарии. Бренд-шефом площадки стал итальянец Вальтер Казираги, работавший в **мишленовских ресторанах** Европы, шеф-поваром стал – Евгений Михайлов, член Национальной Гильдии шеф-поваров, участник крупных кулинарных телепроектов (Первый канал, НТВ, Домашний, Кухня ТВ).

Гостей ожидают эффектные welcome, фуршеты и банкеты: шоу с выносом блюд, где используется жидкий дым, сухой лед, азот, впечатляющие инсталляции из органических материалов: ледяные кубы, декорации из натурального мха и другие эко-новинки.

Помимо классических банкетных меню (Европейское, Паназиатское, Восточное), Orion Hall предлагает Средиземноморское и авторское меню, и такие возможности как: food pairing, молекулярную кухню, фламбе, антигриль, дегидратацию, а так же авторскую разработку меню полностью под заказчика.

Десертную сторону кухни Orion Hall взял под своё управление мастер кондитерского искусства, автор всех тортов для звёзд отечественного шоу-бизнеса – Ренат Агзамов. Event-декораторами проекта стали примы сферы дизайна событий, трендсеттеры и востребованные профессионалы в своей области – Юлия Шакирова и Лида Симонова.

"Сердце" Orion Hall - живая люстра, состоящая из тысяч мельчайших сегментов с отдельным управлением. С её помощью можно создавать фантастические световые инсталляции на любые темы. Выполнена на заказ отечественными светотехниками.

Впервые в России банкетная площадка оборудована матричной системой подвесов, установленных через каждые полтора метра. Они дают возможность легко устанавливать декорации под тематику мероприятия, зонировать помещение и воплощать самые смелые концепции – настоящая находка для event-декораторов.

Так же здесь представлен один из самых райдерных звуков L-ACOUSTICS (входит в тройку лидеров в мире), и другое концертное оборудование высшего эшелона.

Orion Hall – интеллектуальное пространство для самых изысканных торжеств.

Анастасия Хаустова