

[Главная](#)

[Новости](#)

[Статьи](#)

[Анонсы](#)

[Коллекции](#)

[РиамодаТВ](#)

[Архив](#)

[Ресторация](#)

[Лонгискавама](#)

[Блоги](#)

[Рейтинг сообщений](#)

[Партнеры](#)

**Импортозамещение
как драйвер роста
для молодых специалистов
легпрома**

**Как выживают
российские производители
одежды и обуви**

**Особенности продвижения
российских и международных
брендов обуви
в русскоязычном сегменте
социальных сетей**

[Начало](#) → [Ресторация](#) → [В Москве откроется банкетная площадка с авторской кухней класса «премиум»](#)

В Москве откроется банкетная площадка с авторской кухней класса «премиум»



26.04.2016 07:48

Отдельстоящее здание банкетного зала Orion Hall расположилось в парковой зоне Мичуринского проспекта, сообщается в пресс-релизе компании.

Возможности Orion Hall позволяют проводить здесь мероприятия в трех сегментах: частные мероприятия (свадьбы, дни рождения и др.); имиджевые мероприятия: премии, презентации, fashion и светские шоу, концерты, пресс-конференции, праздники, банкеты, фуршеты; корпоративные события. Уже этим летом в Orion Hall начнут проходить гала-ужины и другие мероприятия.



Главный зал Orion Hall площадью 700 кв. метров, с высотой потолков семь метров и панорамными окнами, позволяет проводить банкеты до 450 человек и фуршеты до 700 человек;

Главные лица Orion Hall — 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), вступившие в творческую коллаборацию для создания первого в столице авторского банкетного меню.

Помимо классических банкетных предложений (европейское, паназиатское, восточное), Orion Hall предлагает средиземноморское и авторское меню и индивидуальную разработку меню под заказчика.

Гостей ожидают: шоу с выносом блюд, где используется жидкий дым, сухой лед, жидкий азот, а так же персональные бамбуковые подносы, айсболы для икры и мороженого, инсталляции из органических материалов: ледяные кубы, декорации из натурального мха и другие эко-новинки.

Десертную составляющую кухни Orion Hall взял под свое управление кондитер Ренат Агзамов.

Event-декораторами проекта стали 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.

Orion Hall: Москва, Мичуринский пр. вл. 43. Телефон: +7(985) 073-57-57.

Фотографии предоставлены компанией.

